



RESOLUCIÓN N° 1727 DE 2023  
Noviembre 24

Por la cual se ordena la apertura de la Convocatoria Pública Abreviada n.° 022 de 2023, celebración de acuerdos marco de precios (por grupos) para el suministro de comestibles, para la Coordinación de Servicios de Alimentación de Bienestar Estudiantil de la Universidad Industrial de Santander

EL RECTOR DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER  
en uso de sus atribuciones legales y reglamentarias, y

CONSIDERANDO:

- a. Que desde el 20 de noviembre de 2023, se publicaron en la página WEB de la Universidad, para el estudio de los interesados, los Términos de Referencia Preliminares cuyo objeto es la celebración de acuerdos marco de precios (por grupos) para el suministro de comestibles, para la Coordinación de Servicios de Alimentación de Bienestar Estudiantil de la Universidad Industrial de Santander.
- b. Que el jefe de la División de Contratación, la Unidad Gestora y el Ordenador del Gasto estudiaron las observaciones y sugerencias planteadas por los interesados y adecuaron los Términos de Referencia de la Convocatoria Pública Abreviada n.° 022 de 2023.
- c. Que es necesario nombrar el Comité Evaluador de la Convocatoria Pública Abreviada n.° 022 de 2023.

En mérito de lo anterior,

RESUELVE:

ARTÍCULO 1°. Ordenar la apertura de la Convocatoria Pública Abreviada n.° 022 de 2023, celebración de acuerdos marco de precios (por grupos) para el suministro de comestibles, para la Coordinación de Servicios de Alimentación de Bienestar Estudiantil de la Universidad Industrial de Santander.


ARTÍCULO 2°. Aprobar los Términos de Referencia de la Convocatoria Pública Abreviada n.° 022 de 2023 y su respectivo cronograma detallado del proceso, los cuales hacen parte integral de la presente resolución.

ARTÍCULO 3°. Nombrar el Comité Evaluador de la Convocatoria Pública Abreviada n.° 022 de 2023, el cual estará conformado por: la jefe de la División de Contratación, abogada María Teresa Duarte Sierra; la coordinadora de Servicios de Alimentación de la División Bienestar Universitario, nutricionista y dietista Sandra Milena Velasco Herrera; y el jefe de División de Planta Física, ingeniero Iván Augusto Rojas Camargo. El Comité Evaluador deberá presentar ante el Rector, el informe de evaluación de acuerdo con lo estipulado en el cronograma de actividades definido en los Términos de Referencia de la Convocatoria Pública Abreviada n.°022 de 2023.

PUBLÍQUESE, COMUNÍQUESE Y CUMPLASE,

Expedida en Bucaramanga, a los veinticuatro (24) días de noviembre de 2023.

  
HERNÁN PORRAS DÍAZ

  
SOFÍA PINZÓN DURÁN

LA SECRETARIA GENERAL,



**UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**  
**BIENESTAR ESTUDIANTIL**  
**COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN**

**TÉRMINOS DE REFERENCIA**  
**DEFINITIVOS**

**VOLUMEN I: CONDICIONES GENERALES**  
**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO  
DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE  
BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN**

**NOVIEMBRE DE 2023**



## ÍNDICE


<b>CAPITULO I - OBJETO Y ALCANCE .....</b>	<b>4</b>
1.1 OBJETO .....	4
1.2 DESCRIPCIÓN Y ALCANCE .....	4
<b>CAPITULO II - CONDICIONES GENERALES .....</b>	<b>5</b>
2.1 MARCO LEGAL .....	5
2.2 COMUNICACIONES, ATENCIÓN ADMINISTRATIVA Y RADICACIÓN DE DOCUMENTOS .....	5
2.2.1 <i>COMUNICACIONES POR MEDIOS ELECTRÓNICOS</i> .....	6
2.3 INTERPRETACIÓN Y MODIFICACIÓN DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA .....	6
2.4 CORRECCIONES Y ACLARACIONES A LA PROPUESTA .....	7
2.5 RÉGIMEN LABORAL DEL PROPONENTE .....	8
2.6 CONDICIONES GENERALES PARA PARTICIPAR .....	8
2.7 GARANTÍAS Y SEGUROS .....	9
2.8 COSTO DE PREPARACIÓN DE LA OFERTA .....	9
2.9 IDIOMA DE LA OFERTA .....	9
2.10 VIGENCIA DE LA OFERTA .....	10
2.11 DEMOSTRACIÓN DE EXISTENCIA .....	10
2.11.1 <i>PERSONAS NATURALES:</i> .....	10
2.11.2 <i>PERSONAS JURÍDICAS COLOMBIANAS:</i> .....	10
2.11.3 <i>PERSONAS JURÍDICAS EXTRANJERAS:</i> .....	11
2.11.4 <i>CONSORCIO O UNIONES TEMPORALES:</i> .....	11
2.11.5 <i>APODERAMIENTO DE PERSONAS EXTRANJERAS</i> .....	12
2.12 LEGALIZACIÓN DE DOCUMENTOS .....	12
2.13 DOCUMENTOS OTORGADOS EN EL EXTERIOR .....	13
2.13.1 <i>CONSULARIZACIÓN</i> .....	13
2.13.2 <i>APOSTILLE</i> .....	13
2.14 NÚMERO MÍNIMO DE OFERTAS HÁBILES .....	14
2.15 CONSULTA DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA .....	14
2.16 FORMA DE PRESENTACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA .....	14
2.17 ASPECTOS A CONSIDERAR SOBRE EL CATALOGO DE PRECIOS DE LA PROPUESTA .....	15
2.18 EFECTOS DE LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA .....	16
2.19 RETIRO DE LA PROPUESTA .....	16
2.20 DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS Y DOCUMENTACIÓN SOPORTE DE LA INFORMACIÓN CONSIGNADA EN LOS MISMOS .....	16
2.21 REGLAS DE SUBSANABILIDAD .....	16
2.22 PROPUESTAS PARCIALES .....	17
2.23 PROPUESTAS POR PARTICIPANTE .....	17
2.24 INFORMACIÓN DE CARÁCTER CONFIDENCIAL .....	17
2.25 INFORMACIÓN SOBRE IRREGULARIDADES EN EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN .....	18
<b>3. CAPITULO III - CONDICIONES ESPECÍFICAS .....</b>	<b>19</b>
3.1 APERTURA .....	19
3.2. PRESUPUESTO OFICIAL .....	19
3.3. REAJUSTES .....	19
3.4. FORMA DE PAGO .....	19



**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN

3.5.	CRONOGRAMA DEL PROCESO .....	20
3.6.	GARANTÍA DE SERIEDAD .....	21
3.7.	IMPUESTOS .....	22
3.8.	PRESENTACIÓN DEL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES - RUP .....	22
3.9.	CAPACIDAD FINANCIERA .....	24
3.10.	CAPACIDAD ORGANIZACIONAL .....	26
3.11.	EXPERIENCIA ESPECÍFICA DEL PROPONENTE .....	28
3.12.	SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO .....	31
3.13.	CONTENIDO DE LA PROPUESTA .....	31
3.14.	LUGAR Y OPORTUNIDAD PARA LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA.....	32
<b>CAPITULO IV - CRITERIOS DE PARTICIPACIÓN, EVALUACIÓN Y ADJUDICACIÓN .....</b>		<b>33</b>
4.1	REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN Y EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS .....	33
4.1.1	REVISIÓN Y EVALUACIÓN DE LOS DOCUMENTOS DE LAS PROPUESTAS. ....	33
4.1.1.1.	DOCUMENTOS REQUERIDOS PARA LA EVALUACIÓN JURÍDICA: .....	34
4.1.1.2	DOCUMENTOS REQUERIDOS PARA LA EVALUACIÓN TÉCNICA: .....	36
4.1.1.3	VERIFICACION DEL FORMATO No. 03 CATALOGO DE PRECIOS.....	38
4.1.2	PUBLICACION HABILITADOS PARA CELEBRAR ACUERDOS MARCO DE PRECIOS Y ADJUDICACION DE LOS CONTRATOS.....	38
4.1.3	RECHAZO DE LAS PROPUESTAS.....	39
4.2	SOLICITUD DE ACLARACIÓN .....	40
4.3	CRITERIOS DE ELEGIBILIDAD DEL CONTRATISTA EN CASO DE NO PRESENTARSE A SUSCRIBIR EL CONTRATO EL PRIMER ADJUDICATARIO .....	40
4.4	CANCELACIÓN DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN .....	41
4.5	DECLARATORIA DE DESIERTA .....	41
4.6	DEVOLUCIÓN DE GARANTÍAS .....	41
5.1.	<b>FORMACIÓN, PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO .....</b>	<b>42</b>
5.1.1	<i>Evento de Solicitud de cotización, presentación cotizaciones, selección de oferta y orden de compra o suministro .....</i>	<i>42</i>
5.2.	<b>PLAZOS DEL CONTRATO .....</b>	<b>52</b>
5.3.	<b>RIESGOS QUE ASUME EL CONTRATISTA .....</b>	<b>52</b>
5.4.	<b>RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA .....</b>	<b>52</b>
5.5.	<b>CESIÓN Y SUBCONTRATOS .....</b>	<b>53</b>
5.6.	<b>SUPERVISIÓN .....</b>	<b>53</b>
5.7.	<b>INCUMPLIMIENTO DE LO ORDENADO .....</b>	<b>53</b>
5.8.	<b>LIQUIDACIÓN .....</b>	<b>53</b>

	<p>TÉRMINOS DE REFERENCIA <b>DEFINITIVOS</b> CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No 022 DE 2023</p>	<p>DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN</p>
<p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>		

## CAPITULO I - OBJETO Y ALCANCE

### I.1 OBJETO

El objeto de la presente Convocatoria Pública lo constituye la celebración de acuerdos marco de precios (por grupos), para el suministro de comestibles para la Coordinación de Servicios de Alimentación de Bienestar Estudiantil de la Universidad Industrial de Santander.

### I.2 DESCRIPCIÓN Y ALCANCE

El presente documento, establece los términos de referencia que **habilitan** a los proponentes en el proceso **CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**, año 2024

#### Grupos objeto de suministro

Los grupos descritos en el presente volumen harán parte integral de la convocatoria y son objeto de suministro de manera independiente:

GRUPO	DESCRIPCIÓN
A	PULPAS DE FRUTA
B	FRUVER (FRUTAS, HORTALIZAS, VERDURAS, LEGUMINOSAS FRESCAS, HIERBAS, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS)
C	PRODUCTOS AVÍCOLAS
D	PRODUCTOS CÁRNICOS
E	DERIVADOS CÁRNICOS (SALSAMENTARÍA)
F	ABARROTES DE CONSUMO GENERAL
G	ABARROTES DE ALTO CONSUMO
H	PESCADOS Y MARISCOS
I	PRODUCTOS APANADOS Y PRECOCIDOS

**Nota:** Un proveedor puede presentarse para suministrar a la Universidad, uno (1) o varios de los grupos descritos en la tabla anterior. La documentación técnica debe ser presentada de manera independiente.

El acuerdo marco de precios que se celebre para cada uno los productos descritos anteriormente, estará vigentes desde la publicación de los proponentes habilitados y hasta el 31 de diciembre de 2024.

En vigencia de los acuerdos marco de precios, la Coordinación de Servicios de Alimentación de Bienestar Estudiantil o la División de Contratación, podrá solicitar **eventos de cotización**, para posteriormente solicitar el suministro de comestibles a la oferta más favorable para la Universidad.

	<p>TÉRMINOS DE REFERENCIA <b>DEFINITIVOS</b> CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No 022 DE 2023</p>	<p>DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN</p>
<p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>		

## CAPITULO II - CONDICIONES GENERALES

### 2.1 MARCO LEGAL

La Universidad Industrial de Santander, UIS, Nit. 890.201.213-4; es un ente universitario autónomo, de servicio público cultural, con régimen especial, vinculado al Ministerio de Educación Nacional y organizado como ente universitario autónomo de carácter académico, del orden departamental, esto es un Organismo con personería jurídica, autonomía académica, administrativa y financiera con patrimonio independiente, adscrito a la Gobernación del Departamento de Santander, creada por las Ordenanzas número 41 de 1940 y 83 de 1944.

La Universidad Industrial de Santander cuenta con régimen de contratación especial acorde a la Ley 30 de 1992, adoptado mediante el Acuerdo 079 de 2019 expedido por el Consejo Superior. El presente proceso de contratación y el contrato que llegue a suscribirse, se regirá por el ordenamiento jurídico que le es propio, por las estipulaciones en los Términos de Referencia Definitivos, las condiciones de la propuesta que acepte la UIS y las demás cláusulas en las que se recoja el acuerdo de las partes.

El presente proceso de contratación se rige de forma especial por los parámetros generales y específicos de estos Términos de Referencia, según versión oficial publicada en la WEB institucional, [www.uis.edu.co](http://www.uis.edu.co), por el Estatuto y Reglamentación para la adquisición de bienes y servicios de la Universidad Industrial de Santander (Acuerdo del Consejo Superior N° 079 de 2019) y por los principios y de la función administrativa previstos en el artículo 209 de la Constitución Política, el principio de planeación, selección objetiva y los principios de la gestión fiscal. El régimen de contratación de la UIS será de derecho privado por lo que la conformación, perfeccionamiento y ejecución de sus contratos estarán sujetos a las normas civiles o comerciales, según su naturaleza.

Los proponentes habilitados, celebrarán con la Universidad Industrial de Santander, un Acuerdo Marco de Precios (por grupos) para los suministros comestibles e insumos desechables para la sección de comedores de la División de Bienestar Universitario.

Según el artículo 22 del Acuerdo del Consejo Superior No. 079 de 2019, el acuerdo marco de precios se definen como: El Acuerdo Marco de Precios es un contrato entre un comprador y uno o varios proveedores, que contienen la identificación de bienes de características técnicas uniformes y de común utilización, el precio máximo de adquisición, las garantías mínimas y el plazo mínimo de entrega, así como las condiciones a través de las cuales un comprador puede vincularse al acuerdo.

### 2.2 COMUNICACIONES, ATENCIÓN ADMINISTRATIVA Y RADICACIÓN DE DOCUMENTOS

Cualquier información, interpretación o aclaración respecto de las condiciones o especificaciones de estos Términos de Referencia, será comunicada por la UIS a través de la WEB institucional [www.uis.edu.co](http://www.uis.edu.co).

Las comunicaciones entre la UIS y los proponentes se realizará por medio de la página Web de la Universidad; así mismo, cualquier otro documento subsanable solicitado por la UIS al proponente, dentro del período de evaluación y calificación, de todo el proceso contractual, **DEBERÁ** enviarlo escaneado exclusivamente a las direcciones de correo electrónico [contratacion5@uis.edu.co](mailto:contratacion5@uis.edu.co) dentro del plazo establecido en el cronograma de actividades o el plazo concedido por la UIS exclusivamente para la presentación del documento solicitado.

La información contenida en los documentos electrónicos que se originen durante el proceso de contratación realizado con el apoyo de herramientas tecnológicas hará parte del archivo electrónico de la Universidad y constituirá elemento esencial del expediente del proceso de contratación. La información que dentro de los procesos de selección y adjudicación de un

	<p>TÉRMINOS DE REFERENCIA <b>DEFINITIVOS</b> CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No 022 DE 2023</p>	<p>DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN</p>
<p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>		

proceso contractual que la ley requiera que conste por escrito, quedará satisfecha con un mensaje de datos. Para los efectos del presente proceso el mensaje de datos se entenderá válido si cumple con lo establecido en la Ley 527 de 1999.

La UIS ha previsto que la atención administrativa para el presente proceso de selección se efectuará a través de la División de Contratación, mediante el correo electrónico [contratacion5@uis.edu.co](mailto:contratacion5@uis.edu.co).

Toda la correspondencia relativa al proceso de contratación, con excepción de los sobres que contengan las propuestas, DEBERA:

- Ser enviada por medio electrónico al correo electrónico [contratacion5@uis.edu.co](mailto:contratacion5@uis.edu.co).

Todos los documentos a radicar deberán estar debidamente foliados, citar el proceso de selección al que se dirige, identificando el asunto o referencia de manera clara y precisa.

### 2.2.1 COMUNICACIONES POR MEDIOS ELECTRÓNICOS

El correo electrónico del representante legal o apoderado del Proponente, o en su defecto, un correo electrónico dispuesto por el Proponente, surtirá las veces de dirección electrónica para comunicaciones o notificaciones dentro del presente proceso de Convocatoria y dicha dirección electrónica será la reconocida para la recepción oficial de todas las comunicaciones que emita la Universidad al Proponente.

El Proponente acepta, con el hecho de presentar la Propuesta, que cualquier notificación o requerimiento se le podrá hacer por correo electrónico. En este orden, en la carta de presentación de la Propuesta deberá indicar una dirección de correo electrónico para tal fin.

### 2.3 INTERPRETACIÓN Y MODIFICACIÓN DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Los Términos de Referencia Definitivos deben ser interpretados como un todo y sus disposiciones no deben ser entendidas de manera separada de lo que indica su contexto general. Por lo tanto, se entienden integrados a éste los Estudios Previos, los formatos y anexos que lo acompañan y las adendas que posteriormente se expidan.

Cualquier modificación o cambio que se introduzca a los Términos de Referencia será comunicado por la UIS mediante “Adenda”, a través de la WEB institucional [www.uis.edu.co](http://www.uis.edu.co).

Solamente las informaciones, interpretaciones y aclaraciones suministradas por escrito y los cambios o modificaciones comunicados mediante “Adenda”, comprometerán a la UIS para los efectos de este proceso de contratación. Las adendas posteriores modifican a las anteriores, en cuanto se refieran a un mismo asunto.

Se entiende, que los Términos de Referencia y las adendas se complementan entre sí, cualquier mención, especificación o detalle que aparezca en uno de ellos y no esté contemplado en el otro, se tendrá como valedero para las condiciones del proceso.

Forman parte de los presentes Términos de Referencia los estudios y documentos previos adelantados por la UIS, los cuales se publican a través de la página WEB institucional, con los ajustes que se llegaren a realizar bien sea en forma oficiosa por parte de la UIS o a solicitud de los interesados. También, forma parte de los presentes Términos de Referencia, la matriz de estimación, tipificación y asignación de los riesgos previsibles.

	<p>TÉRMINOS DE REFERENCIA <b>DEFINITIVOS</b> CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No 022 DE 2023</p>	<p>DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN</p>
<p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>		

El orden de los numerales, capítulos y cláusulas de estos Términos de Referencia no deben ser interpretados como un grado de prelación entre los mismos. Los títulos utilizados en estos Términos de Referencia sirven sólo para identificar textos, y no afectarán la interpretación de los mismos.

Cuando el día del vencimiento de un plazo fuese un día no hábil para la UIS, o cuando esta Institución no ofrezca durante ese día, por cualquier razón, atención al público, dicho vencimiento se considerará postergado y mediante adenda informativa se realizarán los ajustes al cronograma restante del proceso. Esta adenda informativa se publicará el día hábil siguiente a la iniciación de labores. El día sábado no se considera día hábil. Cuando no se especifique si es un día hábil o calendario, se entenderá siempre como un día hábil.

Las respuestas a las preguntas formuladas por los proponentes o interesados y publicadas en la página web, son de carácter orientador exclusivamente, ya que las mismas no hacen parte de los Términos de Referencia.

En caso de discrepancia entre los Términos de Referencia Definitivos (incluyendo sus formatos, anexos y adendas) y las respuestas a las preguntas, observaciones o sugerencias formuladas por los Proponentes o interesados, primarán los presentes Términos de Referencia Definitivos (incluyendo sus formatos, anexos y adendas).

Si el proponente considera que existen omisiones o contradicciones, o se tuviere dudas sobre la interpretación, significado o alcance de cualquier parte de las condiciones o especificaciones de estos Términos de Referencia, el proponente deberá solicitar la aclaración pertinente a la UIS.

Las solicitudes de aclaraciones o modificaciones al contenido de los Términos de Referencia y su respuesta no producirán efecto suspensivo sobre el plazo de presentación de propuestas y en consecuencia, las condiciones de los Términos de Referencia y las adendas respectivas, habrán de tomarse como se expidieron originalmente.

De conformidad con el artículo 12 y 45 del Acuerdo del Consejo Superior N° 079 de 2019, mediante el cual se aprobó el Estatuto y reglamentación para la adquisición de bienes y servicios de la Universidad Industrial de Santander y la reglamentación, en caso se acogiese alguna observación se expedirá la respectiva adenda a los términos de referencia, el cual deberá expedirse y publicarse en un plazo no menor a tres (3) días hábiles previos a la fecha que se fije para presentar la propuesta. En el evento que por circunstancia sobreviniente a la publicación de la adenda se requiera realizar alguna modificación a los términos de referencia deberá reprogramarse la fecha prevista para la presentación de la propuesta, que en ningún caso podrá llevarse a cabo en un plazo menor a tres (3) días hábiles contados a partir de la publicación de la última adenda. La publicación de adendas solo se podrá realizar en días hábiles y horarios laborales. de la Universidad entre las 7:00 a.m. y las 12:00 a.m. y entre las 2:00 p.m. y las 5:00 p.m. y a través del portal institucional (página web).

## 2.4 CORRECCIONES Y ACLARACIONES A LA PROPUESTA

No se aceptarán correcciones o cambios de la propuesta posteriores a la fecha y hora límite para su entrega.

Los formatos, correcciones, aclaraciones o cualquier otro cambio que se haga en la propuesta ya entregada a la UIS debe: presentarse en sobre cerrado identificado como se establece en estos Términos de Referencia, titulado "CORRECCIÓN DE LA PROPUESTA"; estar suscrito por el proponente y depositarse en el lugar establecido en estos Términos de Referencia para la presentación de propuestas, antes del vencimiento de la fecha y hora límite para su entrega. Este sobre será abierto junto con el sobre inicial en las fechas establecidas en el cronograma.

Presentada la propuesta y una vez finalizado el plazo previsto para su presentación, el proponente no podrá corregir ni modificar la Propuesta.



	<p>TÉRMINOS DE REFERENCIA <b>DEFINITIVOS</b> CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No 022 DE 2023</p>	<p>DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN</p>
<p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>		

## 2.5 RÉGIMEN LABORAL DEL PROPONENTE

Es entendido que el proponente favorecido con la adjudicación del contrato, en su carácter de verdadero y único empleador del personal que utilice en la ejecución del respectivo contrato, asumirá todas las obligaciones resultantes de tal vinculación laboral, incluyendo lo referente a dotación, salud ocupacional y condiciones seguras de trabajo de sus trabajadores.

El proponente, como empleador de sus trabajadores, será responsable de cubrir oportunamente los aportes y atender todas las obligaciones de carácter laboral que corresponden por Ley tales como Salud, Pensión, ARL, ICBF, SENA (Incluido el Fondo para la Industria de la Construcción – FIC – Si Aplica), Caja de Compensación, etc.

Se entiende que el proponente considerará en su oferta los valores que como empleador le corresponde pagar a sus trabajadores, tales como salarios y prestaciones sociales (debe informarse de las condiciones del lugar en este aspecto), sin que éstos sean inferiores al salario mínimo legal vigente. El proponente deberá tener en cuenta los reajustes salariales decretados por el Gobierno Nacional al momento de realizar su oferta.

Igualmente, en su condición de empleador deberá cumplir con la normatividad vigente para trabajo seguro en alturas acorde con:

- La Resolución No. 1409 de 2012, expedida por el Ministerio de Protección Social.
- La Resolución No. 1903 de 2013, expedida por el Ministerio de Trabajo.
- La Resolución No. 3368 de 2014, expedida por el Ministerio de Trabajo.
- Las Resoluciones No. 1486 y No. 1938 de 2009, expedidas por la Dirección General del SENA.
- La Resolución 3368 de 2014 del Ministerio del Trabajo.

## 2.6 CONDICIONES GENERALES PARA PARTICIPAR

Se podrá participar como proponente, bajo alguna de las siguientes modalidades, siempre y cuando cumpla las condiciones exigidas en los presentes Términos de Referencia y no se encuentre inhabilitado para contratar con el estado colombiano.

**Individualmente**, como: (a) personas naturales nacionales o extranjeras, (b) personas jurídicas nacionales o extranjeras, que se encuentren debidamente constituidas, previamente a la fecha y hora límite de entrega de la propuesta de la presente Convocatoria Pública.

**Conjuntamente**, en cualquiera de las formas de asociación previstas en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

Son condiciones para participar:

- a) Tener capacidad jurídica para ofrecer y ejecutar las obligaciones previstas en el contrato, conforme a su naturaleza jurídica y regulación legal o estatutaria que le corresponda.
- b) No estar impedido por causa de inhabilidades o incompatibilidades o conflicto de intereses para contratar, especialmente por las establecidas en la Constitución Política, Ley 80 de 1993, la ley 1150 de 2007, la ley 1474 de 2011, el Título I - Capítulo IV del Acuerdo No. 079 de 2019 de la Universidad. Con la firma de la propuesta, el oferente declara bajo juramento y bajo su responsabilidad que no se halla incurso en ninguna causal de incompatibilidad o inhabilidad o conflicto de intereses previstos en la Ley.
- c) Estar a paz y salvo con los aportes al sistema de seguridad social integral y aportes parafiscales que le correspondan conforme lo establece el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, Reforma Laboral. Las personas jurídicas lo acreditan mediante certificación expedida por el Representante Legal o Revisor Fiscal (Se deberá adjuntar fotocopia legible del

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No 022 DE 2023</b>	DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN
<b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>		

Certificado de Vigencia de inscripción y de antecedentes disciplinarios, expedido por la Junta Central de Contadores, del Revisor Fiscal que firme la certificación). Las personas naturales lo acreditan mediante certificación expedida por la EPS y el Fondo de Pensiones o copia de la planilla del último mes de pago o certificación de afiliación. En caso de consorcio o unión temporal cada uno de los integrantes debe acreditarlo. La certificación deberá ser expedida en un plazo no mayor a los treinta (30) días calendario anteriores a la fecha límite de entrega de la propuesta de la presente Convocatoria Pública y apertura de la misma.

- d) De conformidad con lo consagrado en el artículo 60 de la Ley 610 de 2000, en el párrafo primero del artículo 42 de la Ley 1592 de 2019, y la Ley 1238 de 2008, ningún proponente, ni los integrantes de Consorcios o Uniones Temporales, nacionales o extranjeros, con domicilio en Colombia, podrán estar registrados en el Boletín de Responsabilidad Fiscal de la Contraloría General de la República vigente a la fecha límite de entrega y apertura del sobre del presente proceso de selección, ni presentar sanciones, que impliquen inhabilidad para contratar con el Estado. Con la presentación de la propuesta técnica se entenderá que ni el proponente ni los integrantes de la estructura plural están incurso en las situaciones antes señaladas, sin perjuicio de que la entidad efectúe la respectiva verificación tanto en el Boletín de Responsabilidad Fiscal de la Contraloría General de la República como en la página web de la Procuraduría General de la Nación, en todo caso el proponente podrá adjuntar en su propuesta dichas certificaciones actualizadas. Tratándose de proponentes extranjeros sin domicilio o sin sucursal en Colombia, deberán declarar que no son responsables fiscales por actividades ejercidas en Colombia en el pasado, de conformidad con lo previsto en el numeral 4 del artículo 42 de la Ley 1952 de 2019, en concordancia con el artículo 60 de la Ley 610 de 2000 y que no tienen sanciones vigentes en Colombia que implique inhabilidad para contratar con el Estado.
- e) Las personas naturales y jurídicas colombianas y/o extranjeras con domicilio o sucursal en Colombia, deberán aportar copia legible válida del Registro Único Tributario (RUT), el cual deberá tener debidamente actualizada su actividad económica de acuerdo a la nueva clasificación de códigos CIIU. En caso de que aplique, cumplir con la Ley 1819 de 2016 “Autorretención Renta”, y con la obligación de actualización de las responsabilidades, calidades y atributos conforme a la Ley 1943 de 2018, y con la normativa vigente.

## 2.7 GARANTÍAS Y SEGUROS

Las garantías que exige la UIS en el proceso de contratación se regirán por lo estipulado en los numerales 3.5 y 5.4 del presente volumen de estos Términos de Referencia. Los costos de las garantías y seguros que se indican en estos Términos de Referencia son a cargo del oferente.

## 2.8 COSTO DE PREPARACIÓN DE LA OFERTA

Los costos para la preparación de la oferta, incluidos los causados por la participación de Audiencias y/o visita a los sitios de los trabajos, serán por cuenta exclusiva del proponente, razón por la cual, la UIS no reconocerá suma alguna, ni efectuará reembolsos por tal concepto. Igualmente, en caso de resultar favorecido, el proponente con la adjudicación del contrato, los costos ocasionados con la preparación de la oferta, no podrán ser reembolsados del anticipo si lo hubiere.

## 2.9 IDIOMA DE LA OFERTA

De conformidad con el artículo 10° de la Constitución Política de Colombia, el idioma oficial de nuestro país es el castellano; de tal manera que todos los documentos relacionados con el presente proceso de contratación se elaboraran en dicho idioma, en consecuencia, la propuesta y sus documentos anexos deben redactarse en idioma castellano y presentarse por escrito.

Si se presentan documentos en un idioma distinto al castellano, deben ser presentados en su lengua original junto con la traducción al castellano. El proponente puede presentar con la oferta una traducción simple al castellano. Si el proponente

	TÉRMINOS DE REFERENCIA <b>DEFINITIVOS</b> CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No 022 DE 2023	DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN
<b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>		

resulta adjudicatario, debe presentar la traducción oficial al castellano de los documentos presentados en idioma extranjero. La traducción oficial debe ser el mismo texto presentado.

## 2.10 VIGENCIA DE LA OFERTA.

La oferta tendrá una vigencia de noventa (90) días calendario, contados a partir de la fecha límite de entrega de la propuesta del presente proceso de contratación.

La UIS podrá solicitar ampliar la vigencia de la oferta en el caso que lo considere necesario, si el proponente no acepta esta solicitud, la propuesta no será tenida en cuenta.

## 2.11 DEMOSTRACIÓN DE EXISTENCIA

### 2.11.1 PERSONAS NATURALES:

Las personas naturales acreditarán su existencia adjuntando a su oferta fotocopia legible de la cédula de ciudadanía y certificado de registro mercantil expedido por la cámara de comercio.

La persona natural extranjera domiciliada en Colombia acreditará su existencia mediante la presentación de la copia legible de su cédula de extranjería expedida por la autoridad colombiana competente.

La persona natural extranjera sin domicilio en Colombia acreditará su existencia mediante la presentación de la copia legible de su pasaporte o del documento que fije su residencia temporal o permanente en Colombia y su capacidad para realizar actividades comerciales en Colombia.

### 2.11.2 PERSONAS JURÍDICAS COLOMBIANAS:

Las personas jurídicas colombianas de derecho privado, deberán acreditar su existencia y representación legal mediante un Certificado expedido por la Cámara de Comercio del domicilio de la Sociedad o la entidad que haga sus veces y fotocopia legible de la cédula de ciudadanía del representante Legal.

El certificado deberá cumplir con:

- ✓ Fecha de expedición dentro de los treinta (30) días calendario previo y/o anterior a la fecha límite de entrega de propuestas y apertura de la urna de la presente Convocatoria Pública Abreviada.
- ✓ El objeto social de la sociedad deberá incluir las actividades principales materia del presente proceso.
- ✓ La sociedad deberá tener una vigencia que no podrá ser inferior al plazo establecido para el contrato y tres (3) años más, dado que las obligaciones se extienden hasta el cumplimiento total del término establecido para cada uno de los amparos cubiertos por las garantías pactadas.

Si el representante legal tiene restricciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, deberá adjuntarse el documento de autorización expresa del órgano competente en que conste la decisión del órgano social correspondiente que autorice al representante legal para la presentación de la oferta, la suscripción del contrato, y para actuar en los demás actos requeridos para la contratación en el caso de resultar adjudicatario, de conformidad al régimen legal vigente.

Los documentos otorgados en el exterior deberán presentarse legalizados en la forma prevista en las normas vigentes sobre la materia.

	<p>TÉRMINOS DE REFERENCIA <b>DEFINITIVOS</b> CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No 022 DE 2023</p>	<p>DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN</p>
<p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>		

### 2.11.3 PERSONAS JURÍDICAS EXTRANJERAS:

Las personas jurídicas extranjeras con sucursal en Colombia, podrán participar a través de ellas, con los mismos requisitos de las personas jurídicas colombianas.

Cuando se trate de personas jurídicas extranjeras, que no tengan establecida sucursal en Colombia, deberán comprobar su existencia y representación legal de conformidad con las normas de su país de origen, atendiendo lo establecido en los presentes Términos de Referencia para la presentación de documentos expedidos en el extranjero.

Las personas jurídicas extranjeras sin domicilio o sucursal en Colombia, deberán acreditar su existencia y representación legal, con el documento idóneo expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio, expedido a más tardar dentro de los treinta (30) días calendarios anteriores a la fecha límite para entrega de propuestas y apertura de la urna en el que conste su existencia, su fecha de constitución, objeto, vigencia, nombre del representante legal, o de la(s) persona(s) que tengan la capacidad para comprometerla jurídicamente y sus facultades, señalando expresamente que el representante no tiene limitaciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, o aportando la autorización o documento correspondiente del órgano directivo que le faculte expresamente. Este documento idóneo igualmente debe:

- Acreditar que su objeto social incluya las actividades principales objeto del presente proceso y de los acuerdos marco a celebrar.
- Acreditar la suficiencia de la capacidad de su apoderado o Representante Legal en Colombia, mediante un poder o un nombramiento en el cual consten las facultades otorgadas y acreditar la identidad del apoderado o representante legal con su documento de identificación.

Si una parte de la información solicitada no se encuentra incorporada en el certificado que acredita la existencia y representación, o si este tipo de certificados no existen de acuerdo con las leyes que rijan estos aspectos en el país de origen de la persona jurídica, la información deberá presentarse en documento independiente expedido por una autoridad competente de tal país o en su defecto, en documento expedido por el máximo órgano directivo de la persona jurídica. Las personas jurídicas extranjeras que se encuentren dentro del supuesto de hecho señalado en este párrafo, deberán declarar que, según la legislación del país de origen, las certificaciones o información no puede aportarse en los términos exigidos en estos Términos de Referencia.

Las personas jurídicas extranjeras sin sucursal en Colombia, deben cumplir con los requisitos establecidos en el Artículo 58 del Código General del Proceso en concordancia con los Artículos 469, 470, 471, 477 y 480 del Código de Comercio y lo establecido por Migración Colombia.

### 2.11.4 CONSORCIO O UNIONES TEMPORALES:

Las ofertas podrán ser presentadas por dos o más personas jurídicas o personas naturales en Consorcio o Unión Temporal.

Si el proponente es consorcio o unión temporal, deberá aportar en su propuesta fotocopia legible de la cédula de ciudadanía de cada uno de los representantes legales de los integrantes de la figura asociativa y del representante legal del consorcio o unión temporal.

Los proponentes indicarán si su participación es a título de Consorcio o Unión Temporal, en caso de que las empresas conformantes tengan limitantes para la conformación de los consorcios o uniones temporales, se deberá presentar adicionalmente copia del acta en que conste la decisión del órgano social correspondiente que autorice al representante legal para la conformación de dicha asociación; de conformidad con la normatividad vigente.

	<p>TÉRMINOS DE REFERENCIA <b>DEFINITIVOS</b> CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No 022 DE 2023</p>	<p>DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN</p>
<p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>		

El documento de conformación del CONSORCIO debe contener como mínimo la siguiente información:

- ✓ Objeto.
- ✓ Identificación de los integrantes.
- ✓ Designación de la persona que representará al Consorcio y el suplente de este.
- ✓ Facultades del representante legal.
- ✓ Porcentaje de participación de cada uno de sus miembros.
- ✓ Manifestación expresa de la responsabilidad solidaria e ilimitada de sus miembros frente a la entidad en la celebración y ejecución del contrato.
- ✓ La firma de todos y cada uno de sus integrantes.

El documento de conformación de la UNIÓN TEMPORAL debe contener como mínimo la siguiente información:

- ✓ Objeto.
- ✓ Identificación de los integrantes.
- ✓ Designación de la persona que representará a la Unión y el suplente de este.
- ✓ Facultades del representante legal.
- ✓ Porcentaje de participación de cada uno de sus miembros.
- ✓ Los términos y la extensión de su participación en la propuesta y en la ejecución del contrato, con la expresa y específica distribución de las actividades constitutivas del objeto a contratar, que permita identificar las responsabilidades de cada asociado en la unión temporal.
- ✓ La firma de todos y cada uno de sus integrantes.

**Tanto el Consorcio como la Unión Temporal deberán tener una vigencia igual al término de duración del contrato y tres (3) años más como mínimo, y no podrán ser modificados sin el consentimiento previo de la Universidad.**


#### **2.11.5 APODERAMIENTO DE PERSONAS EXTRANJERAS**

Las personas jurídicas extranjeras sin domicilio en Colombia, deberán acreditar un apoderado domiciliado en Colombia, debidamente facultado para presentar la propuesta, participar y comprometer a su representada en las diferentes instancias del proceso, suscribir los documentos y declaraciones que se requieran, así como el contrato, suministrar la información que le sea solicitada, y demás actos necesarios de acuerdo con los Términos de Referencia, así como para representarla judicial o extrajudicialmente hasta la constitución de la sucursal en Colombia, en caso de resultar adjudicatario, de conformidad con lo señalado en el título VIII del Libro II del Código de Comercio Colombiano.

Dicho apoderado podrá ser el mismo apoderado único para el caso de personas extranjeras que participen en Consorcio o Unión Temporal, y en tal caso, bastará para todos los efectos, la presentación del poder común otorgado por todos los participantes del Consorcio o Unión Temporal con los requisitos señalados en los Términos de Referencia relacionados con documentos extranjeros; particularmente con lo exigido en el Código de Comercio de Colombia. El poder a que se refiere este párrafo podrá otorgarse en el mismo acto de constitución del Consorcio o Unión Temporal.

#### **2.12 LEGALIZACIÓN DE DOCUMENTOS**

Los documentos presentados por los proponentes no requieren legalización alguna salvo los documentos otorgados en el exterior y los poderes generales o especiales que deben ser otorgados ante Notario Público.

	TÉRMINOS DE REFERENCIA <b>DEFINITIVOS</b> CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No 022 DE 2023	DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN
<b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>		

Los proponentes pueden entregar con su propuesta los documentos otorgados en el exterior sin que sea necesaria su legalización. Para firmar el Contrato, el proponente que resulte adjudicatario debe presentar los documentos otorgados en el extranjero, legalizados de conformidad con la Convención de la Apostilla (Ley 455 de 1998) o legalizados ante cónsul colombiano

## 2.13 DOCUMENTOS OTORGADOS EN EL EXTERIOR

Para efectos de legalización de documentos otorgados en el exterior se debe tener en cuenta lo establecido en la Resolución No. 1959 del 3 de agosto de 2020 expedida por el Ministerio de Relaciones Exteriores de la República de Colombia por la cual se dictan disposiciones en materia de apostillas y de legalización de documentos y se deroga la Resolución 10547 del 14 de diciembre de 2018.

### 2.13.1 CONSULARIZACIÓN

De conformidad con lo previsto en el artículo 480 del Código de Comercio, los documentos otorgados en el exterior, se autenticarán por los funcionarios competentes para ello en el respectivo país y la firma de tales funcionarios será autenticada a su vez por el cónsul colombiano o, a falta de éste, por el de una nación amiga, sin perjuicio de lo establecido en convenios internacionales sobre el régimen de los poderes. Tratándose de sociedades, al autenticar los documentos a que se refiere el mencionado artículo los cónsules harán constar que existe la sociedad y ejerce su objeto conforme a las leyes del respectivo país.


Surtido el trámite señalado en el presente numeral, estos documentos deben ser presentados ante el Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia (Oficina de Legalizaciones) para la correspondiente legalización de la firma del cónsul y demás trámites pertinentes.

De conformidad con lo establecido en el artículo 251 del Código General del Proceso, los documentos públicos, provenientes de un país que no sea parte de un tratado internacional ratificado por Colombia, los mencionados documentos deberán presentarse debidamente autenticados por el cónsul o agente diplomático de la Republica de Colombia en dicho país y en su defecto por el de una nación amiga. La firma del cónsul o agente diplomático se abonará por el Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia, y si se trata de agentes consulares de un país amigos se autenticarán previamente por el funcionario competente del mismo y los de este por el cónsul colombiano.

### 2.13.2 APOSTILLE

Cuando se trate de **documentos de naturaleza pública otorgados en el exterior**, de conformidad con lo previsto en la Ley 455 de 1998, no se requerirá del trámite de consularización señalado en el anterior sub numeral de los presentes Términos de Referencia, siempre que provenga de uno de los países signatarios de La Haya del 5 de octubre de 1961, sobre abolición del requisito de legalización para documentos públicos extranjeros, aprobada por la Ley 455 de 1998. En este caso **sólo será exigible la Apostilla**, trámite mediante el cual la autoridad competente del Estado de donde emana el documento, certifica la autenticidad de la firma, a qué título ha actuado la persona que firma el documento y, cuando proceda, la indicación del sello o estampilla que llevara.

Si la Apostilla está dada en idioma distinto del castellano, deberá presentarse acompañada de una traducción a dicho idioma y la firma del traductor legalizada de conformidad con las normas vigentes.

	TÉRMINOS DE REFERENCIA <b>DEFINITIVOS</b> CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No 022 DE 2023	DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN
<b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>		

## 2.14 NÚMERO MÍNIMO DE OFERTAS HÁBILES

El número mínimo de ofertas hábiles que se exige para no declarar desierto este proceso de contratación será de uno (1) por cada grupo que conforma el presente proceso de convocatoria. Se entiende por oferta hábil aquella que cumple con los requisitos establecidos para ser admisible de acuerdo con los Términos de Referencia Definitivos y de conformidad con los factores aquí establecidos.

## 2.15 CONSULTA DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Los términos de referencia podrán consultarse en la página WEB de la UIS, [www.uis.edu.co](http://www.uis.edu.co) y obtenerse por este medio, o en la División de Contratación ubicada en la oficina 104, primer piso del Edificio de Administración 2, en la Carrera 27 calle 9, sede central de la Universidad Industrial de Santander, Bucaramanga.

Teniendo en cuenta lo previsto en el numeral 3.2 del Volumen I “Condiciones Generales” frente al presupuesto oficial del presente proceso, en el sentido que el objeto de la presente convocatoria lo constituye la Celebración de Acuerdo Marco de Precios (por grupos) para el suministro de comestibles e insumos desechables para la Coordinación de Servicios de Alimentación de Bienestar Estudiantil de la Universidad Industrial de Santander para las diferentes Unidades Académico Administrativas de la Universidad Industrial de Santander, lo cual no implica compromiso presupuestal de la universidad al momento de su celebración, no habrá lugar a cobro de los términos de referencia.

## 2.16 FORMA DE PRESENTACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA


La propuesta debe presentarse por escrito: En un sobre que contenga los documentos que acrediten el cumplimiento de los requisitos jurídicos y técnicos requeridos para habilitar la oferta, así como el (los) catálogos de precios ofertados para el (los) grupo(s) que oferte.

El sobre deberá presentarse en original y una (1) copia. Cuando la propuesta se presente a través de apoderado, debe acompañarse del respectivo poder debidamente legalizado.

En la caratula del sobre, se deberá indicar los grupos respecto de los cuales se presente oferta, así:

UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER
CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023
<b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>
GRUPO(S): _____
PROPUESTA TÉCNICA Y CATALOGO DE PRECIOS (Indicar los grupos respecto de los que se presenta propuesta) (Indicar en el sobre si es origina o primera copia)
INDICAR RAZÓN SOCIAL DEL PROPONENTE

**Propuesta Técnica y Catalogo de precios:** Se constituye de la propuesta técnica y Económica, identificada como Sobre No. 1, la cual se deberá presentar en original y una copia cerrados y separados. Los documentos que debe contener este sobre se establecerá en el capítulo 4. de este pliego de condiciones y deberán presentarse impresos a excepción de los

	TÉRMINOS DE REFERENCIA <b>DEFINITIVOS</b> CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No 022 DE 2023	DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN
<b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>		

catálogos de equipos que allegue el proponente para acreditar requerimientos técnicos, lo cuales podrán ser presentados en CD o indicar la dirección URL en la que puedan ser consultados

El sobre correspondiente a la copia (deberá contener los mismos documentos e informaciones aportadas para los originales. Todas las hojas y anexos de la oferta, tanto los originales como las copias deben estar firmados y numerados en forma continua ascendente e independiente. Las modificaciones o enmiendas a cualquier documento de la propuesta, deberán ser validadas con la firma al pie de las mismas de quien suscribe la carta de presentación, de lo contrario se tendrán por no escritas. Serán a cargo del proponente todos los costos asociados a la preparación y presentación de su propuesta, y la UIS, en ningún caso, será responsable de los mismos. En caso de divergencias prevalecerán los datos e informaciones que se encuentren en el original. Las propuestas que se presenten después de la hora del día límite fijado para la entrega de las propuestas, del proceso de contratación de la presente Convocatoria Pública Abreviada, se considerarán extemporáneas y no serán aceptadas.

Sera responsabilidad exclusiva del proponente la correcta identificación de la propuesta original, así como su copia, por lo tanto, la UIS no asume responsabilidad alguna cuando las propuestas estén identificadas incorrectamente, caso en el cual se tendrá como NO PRESENTADA.

**Nota I:** Las propuestas pueden presentar firma mecánica, entendida como una imagen digitalizada de la firma manuscrita de quien deba suscribir el respectivo documento.

## 2.17 ASPECTOS A CONSIDERAR SOBRE EL CATALOGO DE PRECIOS DE LA PROPUESTA

El precio que se incluya en el catálogo de precios (para los grupos) que acompañe la propuesta deberá incluir todos los costos directos e indirectos para la completa y adecuada ejecución del objeto de la presente Convocatoria Pública Abreviada (tipo I)

El precio que se indique corresponderá al valor máximo de venta de cada uno de los ítems ofertados. De tal forma que, cuando la Universidad a través de la Coordinación de Servicios de Alimentación de Bienestar Estudiantil, realice un evento de cotización para la posterior celebración de una orden de suministro o compra bajo el amparo del marco celebrado, será el precio máximo a cotizar por cada uno de los proponentes que hubiesen celebrado el acuerdo marco de precios con la Universidad.

Para la presentación del catálogo de precios, la Universidad suministrará el formato No. 03 que contiene de relación de todos los productos a ofertar para los grupos, que incluye el número de identificación del ítem, el nombre del ítem, descripción del ítem, la unidad de medida, el precio máximo por ítem determinado por la Universidad, la casilla de precio, esta última que deberá ser diligenciada por cada oferente.

El valor que se incluya en la casilla de precio no podrá superar el valor máximo de compra determinado por la Universidad para cada ítem, según lo previsto en el volumen II de los términos de referencia para cada grupo y en cada uno de los formatos a diligenciar.

El formato No. 03 denominado CATALOGO DE PRECIOS, deberá ir firmado por el proponente.

No se admitirán casilla de precios sin diligenciar o diligenciadas con cero (0), así como formatos sin firma del proponente. Caso en el cual la propuesta será rechazada



	<p>TÉRMINOS DE REFERENCIA <b>DEFINITIVOS</b> CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No 022 DE 2023</p>	<p>DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN</p>
<p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>		

## 2.18 EFECTOS DE LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Presentada la propuesta y una vez finalizado el plazo previsto para su presentación, ésta es irrevocable. Por ello, una vez transcurrido dicho término, el proponente no podrá retirar, ni modificar el contenido y alcance de la propuesta.

## 2.19 RETIRO DE LA PROPUESTA

Los proponentes podrán solicitar por escrito a la División de Contratación de la UIS, el retiro de su propuesta antes de la fecha y hora límites previstas para el cierre de entrega de propuestas y apertura de la urna, de la presente Convocatoria Pública Abreviada, la cual será devuelta sin abrir, en el acto de apertura de las mismas al proponente o a la persona autorizada.

## 2.20 DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS Y DOCUMENTACIÓN SOPORTE DE LA INFORMACIÓN CONSIGNADA EN LOS MISMOS

El proponente deberá utilizar y diligenciar los formatos o formularios suministrados por la UIS y adjuntarse a la oferta. La UIS sólo evaluará lo que se encuentre debidamente acreditado con los documentos soportes idóneos, según lo que se establezca al respecto en estos Términos de Referencia.

La UIS se reserva el derecho de ampliar y verificar la información consignada en las certificaciones suministradas por el proponente.

## 2.21 REGLAS DE SUBSANABILIDAD

En cumplimiento de lo establecido en el numeral 4 del artículo 13 del Acuerdo N° 079 de 2019 – Estatuto de Contratación de la Universidad Industrial de Santander, en el numeral 4.1 del capítulo 4 del presente volumen de los Términos de Referencia se listan los requisitos formales y esenciales de la propuesta, con expresa advertencia de los que no podrán subsanarse por comprometer las condiciones de participación o los factores de evaluación.

Para la subsanación de requisitos se tendrá en cuenta lo siguiente:

- Pronunciamiento del Consejo de Estado, Sala de lo Contencioso Administrativo, Sección Tercera, Subsección A, Consejero Ponente: Carlos Alberto Zambrano Barrera, 12 de Noviembre de 2014, Radicación 250002326000200201606-01: “(...) lo subsanable es aquello que, a pesar de que se tiene, no aparece claramente acreditado en el proceso de selección; pero, no se puede subsanar aquello de lo cual se carece o que no existe al momento de proponer, porque entonces se estaría hablando de la complementación, adición o mejora de la propuesta (...)”.

Por lo anterior, la UIS durante el término de evaluación de las propuestas, solicitará a los proponentes, en caso de ser necesario, precisiones y/o allegar documentos que puedan ser objeto de subsanabilidad.

Los proponentes deberán allegar dentro del término preclusivo y perentorio que al efecto les fije la UIS las clarificaciones y/o documentos requeridos, so pena del rechazo de la propuesta.

En el evento en que la entidad no advierta la ausencia de un requisito de admisibilidad y no lo haya requerido en el “Documento de Solicitud de Subsanabilidad”, lo podrá solicitar al proponente, otorgándole un término, el cual deberá ser mínimo igual al establecido para la subsanabilidad inicial; con el fin de que allegue los documentos que para el efecto le fije en el requerimiento.

	<p>TÉRMINOS DE REFERENCIA <b>DEFINITIVOS</b> CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No 022 DE 2023</p>	<p>DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN</p>
<p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>		

Todos aquellos requisitos de la propuesta que afecten la asignación de puntaje no podrán ser objeto de subsanabilidad, por lo que los mismos DEBEN ser aportados por los proponentes desde el momento mismo de la presentación de la oferta.

El proponente tiene la carga de presentar su propuesta en forma íntegra, esto es, respondiendo todos los puntos de los Términos de Referencia y adjuntando todos los documentos de soporte o prueba de las condiciones que pretenda hacer valer en el proceso.

Los documentos exigidos en los presentes Términos de Referencia para acreditar los factores de desempate tampoco podrán ser subsanados, por lo que deberán ser presentados desde el momento de la presentación de la propuesta.

## 2.22 PROPUESTAS PARCIALES

Para la presente Convocatoria Pública se aceptarán ofertas parciales, el proponente u oferente deberá presentar catálogo de precios donde relaciones la totalidad de los ítems para mínimo uno de los GRUPOS; de lo contrario su propuesta será rechazada para dicho Grupo. La UIS de la misma forma adjudicará parcialmente por Grupos.

GRUPO	DESCRIPCIÓN
A	PULPAS DE FRUTA
B	FRUVER (FRUTAS, HORTALIZAS, VERDURAS, LEGUMINOSAS FRESCAS, HIERBAS, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS)
C	PRODUCTOS AVÍCOLAS
D	PRODUCTOS CÁRNICOS
E	DERIVADOS CÁRNICOS (SALSAMENTARÍA)
F	ABARROTES DE CONSUMO GENERAL
G	ABARROTES DE ALTO CONSUMO
H	PESCADOS Y MARISCOS
I	PRODUCTOS APANADOS Y PRECOCIDOS

## 2.23 PROPUESTAS POR PARTICIPANTE

De conformidad con lo previsto en el numeral 2.17 del Volumen I de los Términos de Referencia, un oferente podrá presentar una propuesta en la que incluya catálogos de precios correspondientes a uno o varios grupos que conforman la presente convocatoria. En todo caso un mismo proponente no podrá presentar más de un catálogo de precios por grupo, ya sea por sí solo o como integrante de un Consorcio o Unión Temporal. El proponente no podrá ser socio, accionista, administrador, ni pertenecer al órgano de control de una firma que simultáneamente presente propuesta por separado para un mismo grupo, salvo el caso de las sociedades anónimas abiertas. El no cumplimiento de este requerimiento generará la exclusión de todos los proponentes y de todas las propuestas implicadas.

## 2.24 INFORMACIÓN DE CARÁCTER CONFIDENCIAL

El proponente deberá indicar qué información de la que contiene su propuesta tiene carácter reservado, expresando la razón jurídica por la que se le otorga tal carácter, de conformidad con lo establecido en la legislación colombiana.

Se entiende que con la presentación de la propuesta el proponente conoce y acepta que en desarrollo de los principios de transparencia, igualdad e imparcialidad, la información incluida en su propuesta para acreditar el cumplimiento de los requisitos para participar y para efectos de la evaluación, es pública y cualquier persona podrá obtener copia de la misma.

El proponente será responsable por el manejo de la información que reciba de la UIS y deberá respetar, de acuerdo con la Constitución y la Ley, los derechos de autor, morales y patrimoniales.

	<p>TÉRMINOS DE REFERENCIA <b>DEFINITIVOS</b> CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No 022 DE 2023</p>	<p>DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN</p>
<p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>		

Nota: La información confidencial que tenga este carácter de acuerdo a la normativa vigente, deberá ser aportada junto con la propuesta en **SOBRE SEPARADO** identificado como información confidencial y con las demás indicaciones del rotulado indicado del rotulado indicado en el numeral 2.17 del presente volumen I de los términos de referencia.

## 2.25 INFORMACIÓN SOBRE IRREGULARIDADES EN EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Cualquier irregularidad presentada en el trámite del presente proceso de contratación podrá ser informada a través del link de Quejas, reclamos y sugerencias de página WEB institucional o al correo electrónico [direcge@uis.edu.co](mailto:direcge@uis.edu.co) de la Oficina de la Dirección de Control Interno y Evaluación de Gestión.

	<p>TÉRMINOS DE REFERENCIA <b>DEFINITIVOS</b> CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No 022 DE 2023</p>	<p>DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN</p>
<p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>		

### 3. CAPITULO III - CONDICIONES ESPECÍFICAS

#### 3.1 APERTURA

El presente proceso de contratación se abrirá mediante acto administrativo, en el cual se adoptarán los Términos de Referencia definitivos y se definirá el cronograma del proceso.

#### 3.2. PRESUPUESTO OFICIAL

Teniendo en cuenta que el objeto de presente proceso es la celebración de acuerdos marcos de precios (por grupos) para el suministro de comestibles e insumos desechables de la Coordinación de Servicios de Alimentación de Bienestar Estudiantil, no se constituye compromiso presupuestal para la Universidad.

Para efectos de preparación de las propuestas, en el Volumen II de los términos de referencia, se incluye la apropiación máxima estimada para cada grupo que conforma la presente convocatoria, durante la vigencia 2024.

La adquisición de comestibles e insumos desechables al amparo de un Acuerdo Marco es un Proceso de Contratación que inicia con el Evento de Solicitud de Cotización que realiza la Universidad a través de la Coordinación de Servicios de Alimentación de Bienestar Estudiantil o la División de Contratación. Presentadas las cotizaciones por quienes suscriban el acuerdo marco de precios, que en todo caso no podrán superar el precio máximo ofertado en el catálogo de precios, se generara el registro contractual al Proveedor quien haya ofertado el menor precio, una vez realizada la suma de los precios unitarios de los “ítems” o productos relacionados en la solicitud de cotización.

#### 3.3. REAJUSTES

Para la vigencia 2024, se podrá solicitar ajuste de los precios techo o aumento de tarifas, sustentado en una revisión del comportamiento de los precios del mercado en la vigencia del acuerdo. Esta revisión podrá ser solicitada por parte de cualquier oferente habilitado en el acuerdo, a través de comunicación formal ante la Coordinación de Servicios de Alimentación y la oficina de Contratación de la Universidad Industrial de Santander, quienes revisarán y serán los encargados de avalar dicho ajuste.

#### 3.4. FORMA DE PAGO

El contratista que bajo el amparo de un acuerdo marco de precios, resulta seleccionado luego de un evento de cotización, facturará al momento de entrega del pedido hasta el valor de la respetiva orden, y entregará junto con el pedido, así:

Servicio solicitante	Centro de costo	Factura
Cafetería Administración 3	7072	I (una) factura para el total de pedidos de las Cafeterías. Si la Universidad lo solicitara debería entregar una (I) factura por Cafetería.
Cafetería Plazoleta Camilo Torres		
Cafetería Bienestar Estudiantil		
Servicios Especiales / Restaurante Bienestar PRO	7072	I (una) Factura para el total de pedidos de servicios especiales
Combo Saludable y Comedores Estudiantiles	2127	I (una) Factura para el total de pedidos de combo saludable y comedores Si la Universidad lo solicitara debería entregar una (I) factura por servicio

	<p>TÉRMINOS DE REFERENCIA <b>DEFINITIVOS</b> CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No 022 DE 2023</p>	<p>DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN</p>
<p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>		

El contratista presentará las correspondientes facturas en original y dos copias al momento de la entrega de los productos de acuerdo a las órdenes de pedido y al correo: [comedor@uis.edu.co](mailto:comedor@uis.edu.co), estas facturas deben llenar los requisitos de la DIAN y en caso de ser persona natural allegar los formatos requeridos por la Universidad.

La UIS efectuará los pagos dentro de los treinta (30) días siguientes a la entrega de la factura, los cuales tendrán las deducciones establecidas por ley.

### 3.5. CRONOGRAMA DEL PROCESO

FECHA	ACTIVIDAD	LUGAR
<b>Noviembre 20 de 2023</b>	Publicación del aviso de Convocatoria Pública de que trata el parágrafo del Artículo 11 del Acuerdo del Consejo Superior 079 de 2019	Página institucional <a href="http://www.uis.edu.co">www.uis.edu.co</a>
<b>Noviembre 20 de 2023</b>	Publicación de Términos de Referencia Preliminares y Estudios Previos	Página institucional <a href="http://www.uis.edu.co">www.uis.edu.co</a>
<b>Noviembre 22 de 2023</b>	Plazo máximo para recibir observaciones y sugerencias sobre los Términos de Referencia Preliminares	Correo electrónico <a href="mailto:contratacion5@uis.edu.co">contratacion5@uis.edu.co</a>
<b>Noviembre 24 de 2023</b>	Fecha límite para contestar las observaciones realizadas a los Términos de Referencia Preliminares	Página institucional <a href="http://www.uis.edu.co">www.uis.edu.co</a>
<b>Noviembre 24 de 2023</b>	Publicación de la Resolución que ordena la apertura de la Convocatoria Pública, aprueba los Términos de Referencia Definitivos, el Cronograma del Proceso y nombra el Comité Evaluador.	Rectoría de la UIS Página institucional <a href="http://www.uis.edu.co">www.uis.edu.co</a>
<b>Noviembre 24 de 2023</b>	Publicación Términos de Referencia Definitivos	Página institucional <a href="http://www.uis.edu.co">www.uis.edu.co</a>
<b>Noviembre 28 de 2023 a las 9:00 a.m.</b>	Audiencia de socialización y aclaración del proceso de contratación para el suministro de comestibles a la Universidad	Edificio de Bienestar Estudiantil, tercer piso, Auditorio SEA.
<b>Noviembre 28 de 2023</b>	Plazo máximo para recibir observaciones y sugerencias sobre los Términos de Referencia Definitivos	Correo electrónico <a href="mailto:contratacion5@uis.edu.co">contratacion5@uis.edu.co</a>
<b>Noviembre 30 de 2023</b>	Fecha límite para contestar las observaciones realizadas a los Términos de Referencia Definitivos	Página institucional <a href="http://www.uis.edu.co">www.uis.edu.co</a>
<b>Ver Nota 1</b>	Plazo máximo para expedir adendas	Página institucional <a href="http://www.uis.edu.co">www.uis.edu.co</a>
<b>Diciembre 06 de 2023 a las 09:00:00 a.m.</b>	Cierre de la Convocatoria Pública: fecha límite para entrega del sobre (original, copia uno y copia dos) y apertura del sobre. <b>La audiencia de cierre será transmitida vía streaming mediante la aplicación ZOOM para los proponentes interesados y que no puedan asistir a la audiencia de cierre presencial.</b>	División de Contratación, sede principal UIS, Bucaramanga, Edificio de Administración 2, Piso 1, oficina 104.
<b>Diciembre 06 de 2023</b>	<b>Digitalización y publicación del sobre No 1 de las propuestas recibidas.</b>	Página institucional <a href="http://www.uis.edu.co">www.uis.edu.co</a>
<b>Diciembre 11 de 2023</b>	Publicación del informe que contiene la evaluación de las propuestas y la solicitud de documentos subsanables y/o aclaraciones.	Página institucional <a href="http://www.uis.edu.co">www.uis.edu.co</a>



**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN

FECHA	ACTIVIDAD	LUGAR
<b>Diciembre 13 de 2023</b>	Cierre del plazo para presentar observaciones a la evaluación del sobre y cierre del plazo para entregar las aclaraciones y/o los documentos subsanables requeridos	Correo electrónico <a href="mailto:contratacion5@uis.edu.co">contratacion5@uis.edu.co</a>
<b>Diciembre 15 de 2023</b>	Publicación del documento de Respuesta a observaciones formuladas a la evaluación del sobre y publicación de la revisión de los documentos subsanables del sobre allegados por los proponentes	Página institucional <a href="http://www.uis.edu.co">www.uis.edu.co</a>
<b>Diciembre 18 de 2023</b>	Cierre del plazo para presentar observaciones al documento de Respuesta a observaciones formuladas a la evaluación del sobre y a la revisión de los documentos subsanables allegados por los proponentes	Correo electrónico <a href="mailto:contratacion5@uis.edu.co">contratacion5@uis.edu.co</a>
<b>Diciembre 19 de 2023</b>	Publicación del informe que contiene la evaluación definitiva del sobre de las propuestas y que queda en firme, con el listado de los proponentes u oferentes habilitados.	Página institucional <a href="http://www.uis.edu.co">www.uis.edu.co</a>
<b>Diciembre 19 de 2023</b>	Publicaciones proponentes habilitados	Página institucional <a href="http://www.uis.edu.co">www.uis.edu.co</a>
<b>Diciembre 19 de 2023</b>	Celebración del Acuerdo Comercial	Página institucional <a href="http://www.uis.edu.co">www.uis.edu.co</a>

La totalidad de las fechas de las actividades del Cronograma del Proceso serán publicadas en los Términos de Referencia Definitivos.

Las fechas y plazos establecidos en el anterior cronograma podrán variar de acuerdo con la ley y con las condiciones previstas en los presentes Términos de Referencia.

**Nota 1:** En caso que como resultado de las observaciones a los términos definitivos sea necesario realizar una modificación a los mismos se publicará una adenda y el cronograma será reprogramado para dar cumplimiento a lo estipulado en el literal e), artículo 12 del Acuerdo del Consejo Superior N°. 079 del 12 de diciembre de 2019.

### 3.6. GARANTÍA DE SERIEDAD

El proponente debe suscribir a su costo y presentar para aceptación de la UIS, la garantía de seriedad de su propuesta expedida por una compañía de seguros o entidad bancaria legalmente establecida en Colombia a favor de entidades oficiales, de acuerdo a la siguiente información:

GARANTÍA	CUANTÍA	VIGENCIA
Seriedad de la oferta	10% de la estimación de compras contenidos en el volumen II de los términos de referencia de la presente convocatoria	Noventa (90) días calendario a partir de la fecha límite de entrega de la propuesta.

La garantía de seriedad de la oferta deberá ser expedida con anterioridad a la fecha de cierre de la presente Convocatoria Pública, la cual corresponde a la fecha límite para la entrega de propuestas y apertura de la urna de las propuestas de la presente Convocatoria Pública Abreviada.

El proponente deberá presentar el documento original de la garantía de seriedad de su propuesta,

	<p>TÉRMINOS DE REFERENCIA <b>DEFINITIVOS</b> CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No 022 DE 2023</p>	<p>DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN</p>
<p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>		

La UIS hará efectiva la Garantía de Seriedad de la oferta cuando el proponente, por cualquier motivo, salvo fuerza mayor o caso fortuito debidamente comprobados, no suscriba el contrato que se le adjudique, dentro del plazo establecido para el efecto.

En caso de presentarse garantía bancaria, ésta deberá contener la siguiente leyenda: “La presente garantía será pagada por el garante dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de ejecutoria del acto administrativo que declare el incumplimiento del oferente”.

### 3.7. IMPUESTOS

En la propuesta, los proponentes deberán reflejar el Impuesto al Valor Agregado (IVA) en los casos que aplique, en el porcentaje que se indique según la legislación vigente al respecto.

Los proponentes deberán tener en cuenta que todos los impuestos que se causen por razón de la celebración y ejecución del contrato, son de cargo exclusivo del Contratista, a excepción de aquellos que la ley tributaria asigne específicamente a la UIS. Las exenciones y tratamientos preferenciales de impuestos que la ley establezca, deben ser considerados en la propuesta de manera que se reflejen en el valor de la misma.

El impuesto de retención en la fuente será el que le corresponda a cada proponente de acuerdo a su naturaleza jurídica y actividad ejecutada y deberá ser asumido por el Contratista.

El impuesto de industria y comercio, ICA será el que le corresponda a cada proponente de acuerdo a su naturaleza jurídica y actividad ejecutada y deberá ser asumido por el Contratista.

La publicación del contrato estará a cargo de la UIS teniendo en cuenta el Artículo 39 del Acuerdo del Consejo Superior N° 079 de 2019, en donde se adoptó la página WEB institucional, [www.uis.edu.co](http://www.uis.edu.co) como medio de divulgación oficial para la publicación de los contratos y demás actos de la gestión contractual.

Los pagos que efectuó la UIS a favor del contratista quedarán sujetos al descuento del 2% del valor del contrato antes de IVA por concepto de Estampilla Pro-UIS, Ordenanza de la Asamblea de Santander No. 022 del 31 de agosto de 2016 y el 10% de dicho descuento por concepto de recaudo.

La UIS no reconocerá suma alguna por impuestos, a menos que éstos se establezcan con posterioridad al cierre del proceso de contratación. En materia de impuestos no se aceptarán salvedades de naturaleza alguna.

### 3.8. PRESENTACIÓN DEL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES - RUP

Todos los Proponentes (personas naturales, jurídicas nacionales o las extranjeras domiciliadas o con sucursal en Colombia o todos los integrantes de consorcios o uniones temporales), que aspiren a celebrar el contrato que se derive del presente proceso contractual, deberán presentar el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio que tenga jurisdicción en el Municipio en el cual éstos tengan asiento principal de sus negocios. El Registro Único de Proponentes que se presente deberá ser expedido en un plazo no mayor a los treinta (30) días calendario anterior a la fecha límite de entrega de las propuestas de la presente Convocatoria Pública Abreviada.

La información requerida y a tener en cuenta del Registro Único de Proponentes, en los numerales de Capacidad Financiera y Capacidad Organizacional, deberá estar vigente y en firme un día antes a la fecha límite fijada en el cronograma para la publicación del Informe Final de proponentes Habilitados de la presente Convocatoria Pública Abreviada.



TÉRMINOS DE REFERENCIA **DEFINITIVOS**  
CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No 022 DE 2023

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**


DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN

Acorde con lo establecido en el Artículo 2.2.1.1.1.5.1 de Decreto 1082 de 2015, subsección 5a, es un deber del inscrito, mantener actualizada la información que obra en el Registro Único de Proponentes del Registro Único Empresarial de la Cámara de Comercio

De acuerdo con el Código Estándar de Productos y Servicios de Naciones Unidas - UNSPSC, versión 14.080, los proponentes o algunos de los integrantes del consorcio del presente proceso podrán estar clasificados, así;

SEGMENTO		FAMILIA		CLASE		GRUPOS
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	30	Fruta fresca	75	Subproductos de fruta fresca	GRUPO A: PULPA DE FRUTA
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	30	Fruta Fresca	-	En al menos dos (2) de las clases definidas en los numerales 15 al 75 de la familia 30, segmento 50.	GRUPO B: FRUVER (FRUTAS, HORTALIZAS, VERDURAS, TUBÉRCULOS, RAÍCES Y LEGUMINOSAS)
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	40	Vegetales Frescos	-	En al menos dos (2) de las clases definidas en los numerales 15 al 72 de la familia 40, segmento 50.	GRUPO B: FRUVER (FRUTAS, HORTALIZAS, VERDURAS, TUBÉRCULOS, RAÍCES Y LEGUMINOSAS)
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	11	Productos de Carne y Aves de Corral	15	Carne y Aves de Corral	GRUPO C: PRODUCTOS AVÍCOLAS
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	11	Productos de Carne y Aves de Corral	15	Carne y Aves de Corral	GRUPO D: PRODUCTOS CÁRNICOS
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	11	Productos de Carne y Aves de Corral	20	Carnes Procesadas y Preparadas	GRUPO E. DERIVADOS CARNICOS (SALSAMENTARIA)
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	10	Frutos Secos	-	17. Frutos Secos	GRUPO F: ABARROTÉS DE CONSUMO GENERAL GRUPO G: ABARROTÉS DE ALTO CONSUMO
		13	Productos lácteos y huevos		Al menos una de las clases 16, 17 y 18 de la familia 13 del segmento 50	
		15	Aceites y grasas comestibles		15. Grasas y aceites vegetales comestibles	
		16	Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería		16. Chocolates, azúcares, edulcorantes productos. 18. Productos de confitería	
		17	Condimentos y conservantes		Al menos una de las clases 15, 17, 18,19 y 20 de la familia 17 del segmento 50	
		18	Productos de panadería		Al menos una de las clases 17, 19 y 20 de la familia 18 del segmento 50	
		19	Alimentos preparados y conservados		Al menos una de las clases 15, 21, 24, 29 y 31 de la familia 19 del segmento 50	
		20	Bebidas		Al menos una de las clases 17, 22, 23 y 24 de la familia 20 del segmento 50	
		22	Productos de Cereales y legumbre		Al menos una de las clases 10, 11, 12 y 13 de la familia 22 del segmento 50	
36	Fruta en lata o frasco	Al menos una de las clases 25, 35, 53 y 72 de la familia 36 del segmento 50				
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	12	Pescados y Mariscos	-	Al menos una de las clases 15,16 y 17 de la familia 12 segmento 50	GRUPO H. PESCADOS Y MARISCOS
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	19	Alimentos Preparados y Conservados	26	Acompañamientos Preparados	GRUPO I. PRODUCTOS APANADOS Y PRECOCIDOS



	TÉRMINOS DE REFERENCIA <b>DEFINITIVOS</b> CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No 022 DE 2023	DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN
<b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>		

### 3.9. CAPACIDAD FINANCIERA

La información financiera, Activo Corriente, Activo Total, Pasivo Corriente, Pasivo Total, Utilidad Operacional y Gastos de Intereses, con fecha de corte a 31 de diciembre de 2019 o posterior, según decreto 1041 de 2022 se tomará del Registro Único de Proponentes vigente expedido por la Cámara de Comercio y solicitado en el numeral 3.8 del presente volumen de estos Términos de Referencia.

En el caso de las Uniones Temporales o Consorcios, cada uno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, bien sea persona natural o jurídica, debe aportar en forma individual la información financiera registrada en el Registro Único de Proponentes.

La UIS, con base en la información financiera con fecha de corte a 31 de diciembre de 2019 o posterior, según decreto 1041 de 2022, consignada en el Registro Único de Proponentes vigente, calculará las siguientes formulas y calificará el cumplimiento de las condiciones que se detallan a continuación; en caso de incumplir alguno de los indicadores, la propuesta se evaluará NO ADMISIBLE, si cumple con toda la propuesta se evaluará ADMISIBLE FINANCIERAMENTE.

Los proponentes extranjeros deben:

- Presentar sus estados financieros a la fecha de corte establecida en los países de origen o en sus estatutos sociales.
- Presentar sus estados financieros en la moneda legal del país en el cual fueron emitidos y adicionalmente en pesos colombianos. El proponente y la UIS para efectos de acreditar y verificar los indicadores financieros tendrán en cuenta la tasa representativa del mercado vigente en la fecha en la cual los estados financieros fueron expedidos. Para el efecto, el proponente y la UIS tendrán en cuenta las tasas de cambio certificadas por la Superintendencia Financiera.

- **Fórmula No. 1 - Liquidez**

**Deberá ser mayor o igual a cero punto setenta y tres (0,73)**

$$Liquidez = \frac{Activo\ Corriente}{Pasivo\ Corriente} \geq 0,73$$

La Liquidez de Consorcios, Uniones Temporales o cualquier otra modalidad de presentación conjunta de propuestas se calculará con base en la suma de la ponderación del indicador que ostenta cada integrante, de acuerdo con el porcentaje de participación en la presente Convocatoria Pública Abreviada, así:

$$Liquidez = \frac{AC_{int\ 1} * PP_{int\ 1} + AC_{int\ 2} * PP_{int\ 2} + \dots + AC_{int\ n} * PP_{int\ n}}{PC_{int\ 1} * PP_{int\ 1} + PC_{int\ 2} * PP_{int\ 2} + \dots + PC_{int\ n} * PP_{int\ n}} \geq 0,73$$

Donde,

AC	=	Activo Corriente.
PC	=	Pasivo Corriente.
PP	=	Porcentaje de Participación
Int	=	Integrante
n	=	Número total de integrantes del proponente plural.



**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN

Para efectos de la evaluación, el valor de la liquidez será aproximado por exceso o por defecto a la centésima de la unidad, así: cuando la milésima de la unidad sea igual o superior a cinco se aproximará por exceso al número entero siguiente de la centésima y cuando la milésima de la unidad sea inferior a cinco se aproximará por defecto al número entero de la centésima; excepto cuando la fracción sea menor que uno, en tal caso se tomará igual a cero (0) la centésima.

• **Fórmula No. 2 - Nivel de Endeudamiento**

Deberá ser menor o igual a **cero punto ochenta y uno (0,81)**

$$\text{Nivel de Endeudamiento} = \frac{\text{Pasivo Total}}{\text{Activo Total}} \leq 0,81$$

El Nivel de Endeudamiento de Consorcios, Uniones Temporales o cualquier otra modalidad de presentación conjunta de propuestas se calculará con base en la suma de la ponderación del indicador que ostenta cada integrante, de acuerdo con el porcentaje de participación en la presente Convocatoria Pública Abreviada, así:

$$\text{Nivel de Endeudamiento} = \frac{PT_{int\ 1} * PP_{int\ 1} + PT_{int\ 2} * PP_{int\ 2} + \dots + PT_{int\ n} * PP_{int\ n}}{AT_{int\ 1} * PP_{int\ 1} + AT_{int\ 2} * PP_{int\ 2} + \dots + AT_{int\ n} * PP_{int\ n}} \leq 0,81$$

Donde,

PT	=	Pasivo Total.
AT	=	Activo Total.
PP	=	Porcentaje de Participación
Int	=	Integrante
n	=	Número total de integrantes del proponente plural.

Para efectos de la evaluación, el valor del Nivel de Endeudamiento será aproximado por exceso o por defecto a la centésima de la unidad, así: cuando la milésima de la unidad sea igual o superior a cinco se aproximará por exceso al número entero siguiente de la centésima y cuando la milésima de la unidad sea inferior a cinco se aproximará por defecto al número entero de la centésima; excepto cuando la fracción sea menor que uno, en tal caso se tomará igual a cero (0) la centésima.

• **Fórmula No. 3 – Razón de Cobertura de Intereses**

Deberá ser mayor o igual a **cero punto noventa y siete (0.97)**

$$\text{Razón de cobertura de intereses} = \frac{\text{Utilidad Operacional}}{\text{Gastos de Intereses}} \geq 0.97$$

Los proponentes cuyos gastos de intereses sean cero (0), no podrán calcular el indicador de razón de cobertura de intereses, en este caso el proponente CUMPLE el indicador, salvo que su utilidad operacional sea negativa, caso en el cual NO CUMPLE con el indicador de razón de cobertura de intereses.

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No 022 DE 2023</b>	DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN
<b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>		

La razón de cobertura de intereses de Consorcios, Uniones Temporales o cualquier otra modalidad de presentación conjunta de propuestas se calculará con base en la suma de la ponderación del indicador que ostenta cada integrante, de acuerdo con el porcentaje de participación en la presente Convocatoria Pública Abreviada, así:

$$RCI = \frac{UO_{int\ 1} * PP_{int\ 1} + UO_{int\ 2} * PP_{int\ 2} + \dots + UO_{int\ n} * PP_{int\ n}}{GI_{int\ 1} * PP_{int\ 1} + GI_{int\ 2} * PP_{int\ 2} + \dots + GI_{int\ n} * PP_{int\ n}} \geq 0.97$$

Donde,

RCI	=	Razón de Cobertura de Intereses
UO	=	Utilidad Operacional
GI	=	Gastos de Intereses.
PP	=	Porcentaje de Participación
Int	=	Integrante
n	=	Número total de integrantes del proponente plural.

Para efectos de la evaluación, el valor de la Razón de Cobertura de Intereses será aproximado por exceso o por defecto a la centésima de la unidad, así: cuando la milésima de la unidad sea igual o superior a cinco se aproximará por exceso al número entero siguiente de la centésima y cuando la milésima de la unidad sea inferior a cinco se aproximará por defecto al número entero de la centésima; excepto cuando la fracción sea menor que uno, en tal caso se tomará igual a cero (0) la centésima.

### 3.10. CAPACIDAD ORGANIZACIONAL


La información financiera para el cálculo de los indicadores de la Capacidad Organizacional: Activo Total, Patrimonio y Utilidad Operacional, con fecha de corte a 31 de diciembre de 2019 o posterior, según el decreto 1041 de 2022, se tomará del Registro Único de Proponentes vigente expedido por la Cámara de Comercio y solicitado en el numeral 3.8 del presente volumen de estos Términos de Referencia.

En el caso de las Uniones Temporales o Consorcios, cada uno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal o Promesa de Sociedad Futura, bien sea persona natural o jurídica, debe aportar en forma individual la información financiera registrada en el Registro Único de Proponentes.

La UIS, con base en la información financiera con fecha de corte a 31 de diciembre de 2019 o posterior, según decreto 1041 de 2022, consignada en el Registro Único de Proponentes vigente, calculará las siguientes formulas y calificará el cumplimiento de las condiciones que se detallan a continuación; en caso de incumplir alguno de los indicadores, la propuesta se evaluará NO ADMISIBLE, si cumple con toda la propuesta se evaluará ADMISIBLE en lo referente a la Capacidad Organizacional.

Los proponentes extranjeros deben:

- Presentar sus estados financieros a la fecha de corte establecida en los países de origen o en sus estatutos sociales.
- Presentar sus estados financieros en la moneda legal del país en el cual fueron emitidos y adicionalmente en pesos colombianos. El proponente y la UIS para efectos de acreditar y verificar los indicadores financieros tendrán en cuenta la tasa representativa del mercado vigente en la fecha en la cual los estados financieros fueron expedidos. Para el efecto, el proponente y la UIS tendrán en cuenta las tasas de cambio certificadas por la Superintendencia Financiera.
- **Fórmula No. 1 – Rentabilidad del Patrimonio (ROE)**

	TÉRMINOS DE REFERENCIA <b>DEFINITIVOS</b> CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No 022 DE 2023	DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN
<b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>		

Deberá ser mayor o igual a cero (0,00).

$$\text{Rentabilidad del Patrimonio (ROE)} = \frac{\text{Utilidad Operacional}}{\text{Patrimonio}} \geq 0,00$$

La Rentabilidad del Patrimonio de Consorcios, Uniones Temporales o cualquier otra modalidad de presentación conjunta de propuestas se calculará con base en la suma de la ponderación del indicador que ostenta cada integrante, de acuerdo con el porcentaje de participación en la presente Convocatoria Pública Abreviada, así:

$$ROE = \frac{UO_{int\ 1} * PP_{int\ 1} + UO_{int\ 2} * PP_{int\ 2} + \dots + UO_{int\ n} * PP_{int\ n}}{PAT_{int\ 1} * PP_{int\ 1} + PAT_{int\ 2} * PP_{int\ 2} + \dots + PAT_{int\ n} * PP_{int\ n}} \geq 0,00$$

Donde,

ROE	=	Rentabilidad del Patrimonio
UO	=	Utilidad Operacional
PAT	=	Patrimonio.
PP	=	Porcentaje de participación
Int	=	Integrante
n	=	Número total de integrantes del proponente plural.

Para efectos de la evaluación, el valor de la rentabilidad del patrimonio será aproximado por exceso o por defecto a la centésima de la unidad, así: cuando la milésima de la unidad sea igual o superior a cinco se aproximará por exceso al número entero siguiente de la centésima y cuando la milésima de la unidad sea inferior a cinco se aproximará por defecto al número entero de la centésima; excepto cuando la fracción sea menor que uno, en tal caso se tomará igual a cero (0) la centésima.

- **Fórmula No. 2 – Rentabilidad del Activo (ROA)**

Deberá ser mayor o igual a cero (0,00)

$$\text{Rentabilidad del Activo (ROA)} = \frac{\text{Utilidad Operacional}}{\text{Activo Total}} \geq 0,00$$

La Rentabilidad del Activo de Consorcios, Uniones Temporales o cualquier otra modalidad de presentación conjunta de propuestas se calculará con base en la suma de la ponderación del indicador que ostenta cada integrante, de acuerdo con el porcentaje de participación en la presente Convocatoria Pública Abreviada, así:

$$ROA = \frac{UO_{int\ 1} * PP_{int\ 1} + UO_{int\ 2} * PP_{int\ 2} + \dots + UO_{int\ n} * PP_{int\ n}}{AT_{int\ 1} * PP_{int\ 1} + AT_{int\ 2} * PP_{int\ 2} + \dots + AT_{int\ n} * PP_{int\ n}} \geq 0,00$$

Donde,

ROA	=	Rentabilidad del Activo
UO	=	Utilidad Operacional



**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN

- AT = Activo Total.  
PP = Porcentaje de participación  
Int = Integrante  
n = Número total de integrantes del proponente plural.

Para efectos de la evaluación, el valor de la rentabilidad del activo será aproximado por exceso o por defecto a la centésima de la unidad, así: cuando la milésima de la unidad sea igual o superior a cinco se aproximará por exceso al número entero siguiente de la centésima y cuando la milésima de la unidad sea inferior a cinco se aproximará por defecto al número entero de la centésima; excepto cuando la fracción sea menor que uno, en tal caso se tomará igual a cero (0) la centésima.

### 3.1.1. EXPERIENCIA ESPECÍFICA DEL PROPONENTE

La experiencia específica se evaluará a partir de la información de contratos ejecutados, debidamente acreditados, suministrada en el Formulario No. 02, verificando el cumplimiento de los siguientes requisitos:

Acreditar que el proponente ha ejecutado contratos cuyo objeto sea el suministro de productos de similares características al Grupo para el cual presente propuesta, los cuales deberán sumar como mínimo:

Valor mínimo de contratos de venta de suministro de productos a relacionar.

GRUPO	DESCRIPCIÓN	VALOR MÍNIMO DE CONTRATOS RELACIONADOS EN SMLV
A	PULPAS DE FRUTA	362
B	FRUVER (FRUTAS, HORTALIZAS, VERDURAS, LEGUMINOSAS FRESCAS, HIERBAS, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS)	1016
C	PRODUCTOS AVÍCOLAS	688
D	PRODUCTOS CÁRNICOS	1468
E	DERIVADOS CÁRNICOS (SALSAMENTARÍA)	87
F	ABARROTÉS DE CONSUMO GENERAL	213
G	ABARROTÉS DE ALTO CONSUMO	210
H	PESCADOS Y MARISCOS	91
I	PRODUCTOS APANADOS Y PRECOCIDOS	130


Para la experiencia específica del proponente se tendrá en cuenta la ejecución de contratos realizados por el proponente, de acuerdo a lo siguiente:

*Para acreditar dicha experiencia el proponente debe cumplir con los documentos que a continuación se precisan:*

a) *Si se trata de contratos con Entidades Públicas, oficiales o de economía mixta:*

- Contratos inscritos en el RUP o Certificación del contrato ejecutado, respaldada por la entidad contratante, que permita verificar la siguiente información: NOMBRE DE LA ENTIDAD CONTRATANTE, NOMBRE DEL CONTRATISTA, VALOR FINAL, FECHA DE INICIACIÓN (Día-Mes-Año), FECHA DE TERMINACIÓN (Día-Mes-Año), y demás requerimientos necesarios para acreditar la experiencia específica.*

*En el caso de que no se pueda cumplir con la información anterior se deben anexar copia del (los) documento(s)*

	TÉRMINOS DE REFERENCIA <b>DEFINITIVOS</b> CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No 022 DE 2023	DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN
<b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>		

necesario(s) para suplir las deficiencias en la información solicitada.

b) Si se trata de contratos suscritos bajo el régimen de derecho privado:

- Certificación del contrato ejecutado, respaldada por la entidad contratante, que permita verificar la siguiente información: NOMBRE DE LA ENTIDAD CONTRATANTE, NOMBRE DEL CONTRATISTA, VALOR FINAL, FECHA DE INICIACIÓN (Día-Mes-Año), FECHA DE TERMINACIÓN (Día-Mes-Año), y demás requerimientos necesarios para acreditar la experiencia específica.
- Copia del contrato debidamente celebrado.

En el caso de que no se pueda cumplir con la información anterior se deben anexar copia del (los) documento(s) necesario(s) para suplir las deficiencias en la información solicitada **y que demuestren la ejecución del contrato.**

No se aceptarán certificaciones de contratos cuya evaluación de calidad haya sido calificada como regular, deficiente o mala. Cualquier contrato relacionado para acreditar experiencia que no cumpla con los anteriores requisitos, no será considerado dentro de la evaluación.

Si el contrato relacionado para acreditar experiencia se realizó en consorcio o unión temporal, deberá informar el porcentaje de participación y acreditarlo mediante la certificación o copia del acuerdo consorcial o el acuerdo de unión temporal, la no presentación del documento genera que dicho contrato no sea tenido en cuenta. La experiencia que se tendrá en cuenta en caso de consorcio o unión temporal, será igual a la proporción de participación del proponente en el consorcio o unión temporal en el contrato que se relacione para acreditar la experiencia.

Para el caso de los Consorcios o Uniones Temporales la experiencia será la sumatoria de las experiencias específicas de los integrantes que la tengan, el monto total de los contratos presentados para acreditar la experiencia específica serán afectados por el porcentaje de participación que tuvo en la ejecución del mismo el integrante que la pretende acreditar en el presente proceso.

Serán válidos aquellos contratos de primer orden celebrados en cumplimiento de convenios y/o contratos interadministrativos con entidades Estatales.

La información de los contratos suscritos con la Universidad Industrial de Santander registrada en el Formato No. 02, podrá ser verificada en los archivos de la entidad, a partir de la información relacionada en el mismo. Sin embargo, sin perjuicio de la aplicación de la normatividad vigente, con el fin de dar agilidad a la evaluación, corresponde al proponente aportar la mencionada información.

Cuando en la revisión del Formato No.02 se encuentren errores de transcripción en cifras, en fechas, en número o en letras, prevalecerá la información contenida en los documentos soportes que acompañan dicho formato.

La Universidad Industrial de Santander se reserva el derecho de verificar integralmente la autenticidad, exactitud y coherencia de la información aportada por el proponente, tendiente a acreditar su experiencia, pudiendo acudir para ello a las personas, empresas o entidades contratantes.

Para el cálculo del valor de los contratos en SMMLV se tendrá en cuenta la siguiente tabla:

AÑO	VALOR EN SMMLV	AÑO	VALOR EN SMMLV
2023	\$1.160.000	2003	\$332.000
2022	\$1.000.000	2002	\$309.000
2021	\$908.526	2001	\$286.000



**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN

2020	\$877.803	2000	\$260.100
2019	\$828.116	1999	\$236.460
2018	\$781.242	1998	\$203.826
2017	\$737.717	1997	\$172.005
2016	\$689.455	1996	\$142.125
2015	\$644.350	1995	\$118.933
2014	\$616.000	1994	\$98.700
2013	\$589.500	1993	\$81.510
2012	\$566.700	1992	\$65.190
2011	\$535.600	1991	\$51.720
2010	\$515.000	1990	\$41.025
2009	\$496.900	1989	\$32.560
2008	\$461.500	1988	\$25.637
2007	\$433.700	1987	\$20.510
2006	\$408.000	1986	\$16.812
2005	\$381.500	1985	\$13.557
2004	\$358.000	1984	\$11.298


Para el cálculo del monto se tomará el valor del SMLMV vigente a la fecha de finalización del contrato.

Los documentos con los cuales el proponente acredita la experiencia específica de su propuesta, que hayan sido escritos originalmente en una lengua distinta al castellano, deben ser traducidos al castellano y ser presentados en su lengua original junto con la traducción al castellano. El proponente puede presentar una traducción simple al castellano. Si el proponente resulta adjudicatario para firmar el contrato debe presentar la traducción oficial al castellano de los documentos presentados en idioma extranjero. La traducción oficial debe ser el mismo texto presentado para acreditar la admisibilidad jurídica y técnica de su propuesta.

La información del valor total de los contratos (incluidas sus adiciones y el IVA) registrada en el Formato No. 02, deberá ser presentada en moneda legal colombiana, en este orden, cuando en los documentos soportes de estos contratos, presentados en la propuesta, el valor de los mismos este expresado en monedas extranjeras éste deberá convertirse en Pesos Colombianos, siguiendo el procedimiento que a continuación se describe:

- Si está expresado originalmente en Dólares de los Estados Unidos de Norte América, los valores se convertirán a pesos colombianos, utilizando para ello el valor correspondiente al promedio de las tasas representativas del mercado, certificadas por el Banco de la República, a las fechas de inicio y de terminación del contrato, para lo cual el proponente deberá indicar la tasa representativa del mercado utilizada para la conversión.
- Si está expresado originalmente en una moneda o unidad de cuenta diferente a dólares de los Estados Unidos de Norte América, deberá convertirse a ésta moneda, utilizando para ello el valor correspondiente al promedio de las tasas de cambio vigentes entre el dólar y dicha moneda (utilizando para tal efecto la página web <http://www.oanda.com> en la pestaña Currency Converter, (Conversor de Divisas), a las fechas de inicio y de terminación del contrato. Hecho esto se procederá en la forma que señala la viñeta anterior.
- Junto con el Formato No.02, deben presentarse los valores antes obtenidos, en un “Cuadro de Conversión de valores” que presente los Valores de los contratos en su moneda original, la tasa de cambio utilizada, los Valores convertidos de los Contratos en Moneda Colombiana. Así mismo, los valores facturados tanto en moneda original como en Moneda Colombiana.

*En el caso de contratos ejecutados antes de la entrada en vigencia del EURO, el valor ejecutado se debe acreditar en la moneda que se encontraba vigente a la fecha de iniciación del contrato.*

	<p>TÉRMINOS DE REFERENCIA <b>DEFINITIVOS</b> CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No 022 DE 2023</p>	<p>DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN</p>
<p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>		

### 3.12. SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Para la Universidad Industrial de Santander de acuerdo al objeto, la clasificación y nivel del riesgo del presente proceso y a lo emitido en la Resolución 0312 de febrero 13 de 2019 del Ministerio de Trabajo, es indispensable que todas las personas naturales (según aplique) y jurídicas proponentes, tengan establecido y debidamente implementado el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo que atienda los lineamientos establecidos en el Decreto 1072 de 2015 y este avalado por el responsable de la ejecución del SG-SST.

**Para acreditar el presente requisito, el proponente deberá allegar, según aplique:**

- Constancia vigente de la ARL respectiva con fecha de expedición no superior a 30 días calendario, que certifique la afiliación de la empresa.
- Constancia vigente de la ARL respectiva con fecha de expedición no superior a 30 días calendario, que certifique afiliación de la persona natural.
- Presentar conforme a la tabla de valores y calificación descrita en los artículos 26 y 27 de la Resolución 0312 del 2019, la Autoevaluación de los Estándares Mínimos del SG-SST: Periodo comprendido de enero a diciembre del año inmediatamente anterior a la convocatoria, debidamente firmada por el representante legal (empleador/contratante) y por el responsable de la ejecución del SG SST.
- Presentar conforme a la tabla de valores y calificación descrita en los artículos 26 y 27 de la Resolución 0312 del 2019 la Autoevaluación de los Estándares Mínimos de SG-SST: Correspondiente a cualquier fracción del año sí la empresa o entidad es creada durante el respectivo año de la convocatoria, debidamente firmada por el representante legal (empleador/contratante) y por el responsable de la ejecución del SG SST. (Artículo 26).
- Constancia de la ARL respectiva con la puntuación obtenida en la autoevaluación de estándares mínimos del SG-SST. La fecha de expedición de este documento deberá ser posterior de la autoevaluación vigente aportada para acreditar el presente requisito.

En caso de existir un consorcio o unión temporal, cada una de las empresas que lo integren deben tener establecido y aportar los soportes mencionados en el presente numeral de acuerdo a sus características particulares.

En caso de existir una empresa, consorcio o unión temporal extranjera, deberá allegar en idioma español, los documentos equivalentes al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo y demás requisitos según la normatividad colombiana legal vigente solicitados en el presente numeral.

La Universidad se reserva el derecho de realizar visitas de revisión y verificación del cumplimiento del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa contratista y/o subcontratista, evidenciando el avance en los planes de mejoramiento por los resultados de la evaluación de estándares mínimos o reporte a la ARL respectiva, según aplique.

### 3.13. CONTENIDO DE LA PROPUESTA

Tanto el original como la copia contendrán la información relacionada en el numeral **4.1** de estos Términos de Referencia, en los formatos y órdenes allí requeridos. La UIS no se hará responsable por la evaluación de la información de una propuesta, si esta información no está contenida en el sobre correspondiente, tal como se especifica en estos Términos de Referencia.



	<p>TÉRMINOS DE REFERENCIA <b>DEFINITIVOS</b> CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No 022 DE 2023</p>	<p>DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN</p>
<p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>		

### 3.14. LUGAR Y OPORTUNIDAD PARA LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Las propuestas deben ser depositadas en la urna dispuesta para tal fin, hasta el día y la hora establecidos en el cronograma de la presente Convocatoria Pública, en la División de Contratación de la UIS, localizada en la Carrera 27 calle 9, Campus Universitario, Edificio de Administración 2, piso 1, oficina 104, Bucaramanga. **No se recibirán propuestas presentadas en lugar o en oportunidad diferentes a las señaladas anteriormente. No se aceptarán ofertas enviadas por correo o medio telemáticos ni entregas en otras dependencias de la UIS.**

La hora de cierre que tomará de referencia la UIS es la dada por el instituto Nacional de Metrología, acorde con el sitio Web: <http://horalegal.inm.gov.co/>, pues de acuerdo con lo establecido en el numeral 14 del Artículo 6 del Decreto 4178 de 2011, por el cual se escindieron unas funciones de la Superintendencia de Industria y Comercio y se creó el Instituto Nacional de Metrología – INM, a partir del 3 de noviembre de 2011, esta última institución es la encargada de mantener, coordinar y difundir la hora legal de la República de Colombia, adoptada mediante el Decreto 2707 de 1982. Esta hora será visualizada en el computador de la recepción de la División de Contratación de la UIS, para sellar la urna y proceder a la apertura de las propuestas.

El Secretario General, el Director de la Dirección de Control Interno y Evaluación de Gestión, el Jefe de la División de Contratación o sus delegados se reunirán en la fecha y hora del cierre de la presente Convocatoria Pública con el fin de abrir el original de las propuestas, verificar su contenido y elaborar el acta respectiva, en acto público al que podrán asistir los proponentes y los demás interesados que lo deseen.

Una vez cumplido el Acto de Apertura de las propuestas, la UIS podrá solicitar por escrito aclaraciones o ampliaciones sobre los puntos de las propuestas, sin que ello implique adicionar o modificar las condiciones o características de las propuestas. En ejercicio de esta facultad, no se podrán completar, adicionar, modificar o mejorar las propuestas. En consecuencia, sólo serán tenidas en cuenta las explicaciones o aclaraciones sobre datos o documentos presentados en la propuesta

	<p>TÉRMINOS DE REFERENCIA <b>DEFINITIVOS</b> CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No 022 DE 2023</p>	<p>DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN</p>
<p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>		

## **CAPITULO IV - CRITERIOS DE PARTICIPACIÓN, EVALUACIÓN Y ADJUDICACIÓN**

Las propuestas presentadas oportunamente se someterán al siguiente proceso de evaluación:

- Verificación de las condiciones para participar: Cumplimiento de los requisitos jurídicos esenciales y obligaciones verificables y demás requisitos legales de las propuestas.
- Verificación de los indicadores financieros exigidos
- Verificación de las condiciones técnicas generales y específicas (según grupo frente al cual se presente propuesto
- Verificación del catálogo de precios para todos los ítems solicitados del grupo o los grupos ofertados.

### **4.1 REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN Y EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS**

Los documentos necesarios para acreditar las condiciones de participación, las condiciones técnicas (generales y específicas) y el formato No. 03 denominado Catalogo de precios a evaluar tienen carácter obligatorio para la comparación objetiva de las propuestas (documentos definidos en los cuadros de los numerales 4.1.1.1, 4.1.1.2, 4.1.2.1); su omisión total o parcial dará lugar al rechazo y sobre los mismos tan sólo se admitirá saneamiento de aspectos puramente formales, cuando a su juicio la UIS considere pertinente solicitar aclaraciones, observando estrictamente el principio de trato igual a todas las propuestas. Los demás podrán ser objeto de aclaración o saneamiento, cuando la UIS lo requiera y en todo caso, antes del vencimiento del plazo para la evaluación de las propuestas.

La apertura de los sobres que contengan la propuesta se efectuará en acto público, en la fecha y el lugar indicados en el cronograma. De lo anterior se levantará un acta suscrita por los funcionarios de la UIS y por los asistentes que lo deseen, en la cual se relacionará entre otros el nombre de las firmas que presentan propuesta y el número de folios que contienen las propuestas identificadas como originales y las observaciones correspondientes. Allí se dejará constancia de los grupos frente a los que el proponente presentó oferta.

#### **4.1.1 REVISIÓN Y EVALUACIÓN DE LOS DOCUMENTOS DE LAS PROPUESTAS.**

Los documentos con los cuales el proponente acredita la admisibilidad jurídica y técnica de su propuesta, que hayan sido escritos originalmente en una lengua distinta al castellano, deben ser traducidos al castellano y ser presentados en su lengua original junto con la traducción al castellano. El proponente puede presentar una traducción simple al castellano. Si el proponente resulta adjudicatario para firmar el contrato debe presentar la traducción oficial al castellano de los documentos presentados en idioma extranjero. La traducción oficial debe ser el mismo texto presentado para acreditar la admisibilidad jurídica y técnica de su propuesta.

En los cuadros siguientes se relacionan los documentos que deben contener la propuesta en los aspectos jurídicos y técnicos, los cuales permitirán evaluar las propuestas y establecer las respectivas admisibilidades.

Acorde con el numeral 4 del Artículo 13 del Acuerdo del Consejo Superior N° 079 de 2019, los Términos de Referencia deben contener los requisitos formales y esenciales de la propuesta, con expresa advertencia de los que no podrán subsanarse por comprometer las condiciones de participación. Por lo anterior en los cuadros siguientes frente a cada requisito, conforme a lo descrito en los presentes Términos de Referencia, se indica el efecto que tiene su incumplimiento así:

- **Subsanable:** Su corrección o ajuste corresponde al proponente, quien deberá realizarlo dentro del plazo establecido en el Cronograma del Proceso; el no cumplimiento dentro de este plazo causa inmediato rechazo de la propuesta y por tanto no continúa en el proceso de evaluación.
- **No subsanable:** causa inmediato rechazo de la propuesta y por tanto no continúa en el proceso de evaluación.



**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**4.1.1.1. DOCUMENTOS REQUERIDOS PARA LA EVALUACIÓN JURÍDICA:**

En el siguiente cuadro se relacionan los documentos que deben ser adjuntados en la propuesta, los cuales serán revisados y su aceptación determinará la admisibilidad jurídica de la propuesta.

Ítem	Documento	Requisito	Efecto
1.	Índice	Relación detallada de capítulos y numerales de la propuesta, indicando números de páginas. Propuesta rubricada y foliada consecutivamente.	Conveniente
2.	Formato No. 1 - Carta de presentación de la Propuesta, suscrita por el representante legal del proponente, debidamente facultado.	Firma del Representante Legal	Subsanable
		Poder legalmente constituido, cuando se firma la Propuesta mediante apoderado.	No subsanable
		Aportar el poder legalmente constituido, cuando se firma la Propuesta mediante apoderado.	Subsanable
		Según modelo en todo su contenido	No Subsanable
		Presentación del documento	No Subsanable
		Estar habilitado para contratar con el Estado	No subsanable
3.	Persona Natural: Demostración de existencia (Conforme a los requisitos del numeral 2.11.1 de los Términos de Referencia)	Presentación copia de: cédula de ciudadanía o cedula de extranjería o pasaporte o documento que fije su residencia temporal o permanente en Colombia.	Subsanable
		Presentación del certificado de Registro Mercantil, expedido dentro de los treinta (30) días calendario Previos a la fecha límite de entrega de la propuesta.	Subsanable
4.	Persona Jurídica: Certificado de Existencia y Representación Legal.  (Conforme a los requisitos del numeral 2.11.2 y/o 2.11.3 Volumen I de los Términos de Referencia).	Fecha de expedición	Subsanable
		Objeto Social	No subsanable
		Vigencia sociedad	No subsanable
		Autorización al Representante Legal para suscribir Contrato (si se requiere según cuantía en Certificado de Existencia y Representación Legal)	No Subsanable
		Aportar la autorización al Representante Legal para suscribir Contrato (si se requiere según cuantía en Certificado de Existencia y Representación Legal)	Subsanable
		Presentación copia cédula de ciudadanía del Representante Legal	Subsanable
		Presentación de los documentos	Subsanable
5.	Documento de Constitución del Consorcio o Unión Temporal.  (Conforme a los requisitos del numeral 2.11.4 Volumen I de los Términos de Referencia).	Certificado de Existencia y Representación Legal de cada integrante (si es persona jurídica)	Subsanable
		Fotocopia de la Cédula de cada integrante (si es persona natural)	Subsanable
		Indicación de términos y extensión de la participación	No subsanable
		Designación del Representante Legal del Consorcio o Unión Temporal	No subsanable
		Poder cuando se firma la Propuesta mediante apoderado	No subsanable
		Aportar el poder cuando se firma la Propuesta mediante apoderado	Subsanable



TÉRMINOS DE REFERENCIA **DEFINITIVOS**  
CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No 022 DE 2023

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN

Ítem	Documento	Requisito	Efecto
		Aportar autorización a los Representantes Legales de cada integrante para presentar oferta en Consorcio o Unión Temporal (si se requiere)	Subsanable
		Presentación del documento de conformación del consorcio o unión temporal	No Subsanable
		Vigencia o término de la duración del Consorcio o Unión Temporal igual o mayor a la requerida	No subsanable
6.	Póliza de Seriedad de la Oferta (Conforme a los requisitos del numeral 3.6 Volumen I de los Términos de Referencia).	Presentación del documento	Subsanable
		Expedida con anterioridad a la fecha límite para la entrega de las propuestas de la presente Convocatoria Pública	No subsanable
		Objeto	Subsanable
		Póliza otorgada a favor de entidades oficiales	Subsanable
		Cuantía y vigencia	Subsanable
7.	Paz y salvo de aportes al sistema de seguridad social (Salud, Pensión y ARL) y parafiscales (Cajas de compensación familiar, ICBF y SENA).  (Conforme a los requisitos del numeral 2.6 Volumen I de los Términos de Referencia).	Encontrarse al día con el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social y Parafiscales	No subsanable
		Persona jurídica: certificado expedido por el Revisor Fiscal o por el Representante legal.	Subsanable
		Copia del certificado de Vigencia de inscripción y de antecedentes disciplinarios del revisor fiscal.	Subsanable
		Persona Natural: mediante certificación expedida por la EPS y el Fondo de Pensiones o copia de la planilla del último mes de pago o certificación de afiliación.	Subsanable
		Expedida dentro de los treinta (30) días calendario previos a la fecha límite de entrega de la propuesta de la presente Convocatoria Pública.	Subsanable
8.	Certificado de Antecedentes Fiscales. (Conforme a los requisitos del numeral 2.6 Volumen I de los Términos de Referencia).	No estar registrado como responsable fiscal, ni presentar sanciones, que impliquen inhabilidad para contratar con el Estado en el Boletín vigente a la fecha límite de entrega de la propuesta del presente proceso de selección.	No subsanable
9.	Certificado de antecedentes disciplinarios. (Conforme a los requisitos del numeral 2.6 Volumen I de los Términos de Referencia).	Encontrarse sin antecedentes disciplinarios	No subsanable
10.	Registro único tributario (RUT) (Conforme a los requisitos del numeral 2.6 Volumen I de los Términos de Referencia).	Las personas naturales y jurídicas colombianas y/o extranjeras con domicilio o sucursal en Colombia, deberán aportar copia legible válida del Registro Único Tributario (RUT), el cual deberá tener debidamente actualizada su actividad económica de acuerdo a la nueva clasificación de códigos CIIU. En caso de que aplique, cumplir con la Ley 1819 de 2016 "Autorretención Renta", y con la obligación de actualización de las responsabilidades, calidades y atributos conforme a la Ley 1943 de 2018, y con la normativa vigente.	Subsanable
11.	Certificado de inscripción en el Registro Único de Proponentes RUP.	Presentación del documento y expedido en un plazo no mayor a los treinta (30) días calendario anteriores a la fecha límite de entrega de la propuesta de la presente Convocatoria Pública.	Subsanable

	<p style="text-align: center;">TÉRMINOS DE REFERENCIA <b>DEFINITIVOS</b> CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No 022 DE 2023</p>	<p style="text-align: center;">DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN</p>
<p style="text-align: center;"><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>		

Ítem	Documento	Requisito	Efecto
		Registro Único de Proponentes vigente y en firme un día antes de la publicación del informe que contiene la evaluación de las propuestas fijada en el cronograma para la publicación del informe final de proponentes habilitados de la presente Convocatoria Pública.	No Subsanable

La calificación de admisibilidad jurídica la obtendrán las propuestas que una vez concluida la revisión y la evaluación de los documentos relacionados en el cuadro anterior, cumplan con los requisitos exigidos.

En caso de inadmisibilidad jurídica, la propuesta será rechazada y no continuará participando en el proceso de evaluación.

#### 4.1.1.2 DOCUMENTOS REQUERIDOS PARA LA EVALUACIÓN TÉCNICA:

En el siguiente cuadro se relacionan los documentos que deben ser adjuntados por el proponente en su oferta, los cuales serán revisados y su aceptación determinará la admisibilidad técnica.

Ítem	Documento	Requisito	Efecto
1	Capacidad Financiera	Cumplir con lo establecido en el numeral 3.9	No Subsanable
		Liquidez igual o mayor a la requerida	No subsanable
		Nivel de Endeudamiento igual o menor del requerido	No subsanable
		Razón de cobertura de intereses igual o mayor del requerido	No subsanable
2	Capacidad Organizacional,	Cumplir con lo establecido en el numeral 3.10	No Subsanable
		Rentabilidad del Patrimonio igual o mayor a la requerida	No subsanable
		Rentabilidad del Activo igual o mayor a la requerida	No subsanable
3.	Experiencia específica, presentación del Formato No. 02 (Conforme a los requisitos del numeral 3.11 Volumen I de los Términos de Referencia).	Presentación del Formato No. 2 según modelo en todo su contenido	Subsanable
		Firma en el Formato No. 2 del Representante Legal	Subsanable
		Presentación de los documentos de los contratos que acreditan la información del Formato No. 2.	Subsanable
		Contratos cuyo objeto sea el requerido para acreditar experiencia específica.	No Subsanable
		Sumatoria de los montos de los contratos aportados para acreditar la experiencia específica igual o mayor al requerido en el presente proceso	No Subsanable
		Errores de simple forma en la presentación de los documentos de los contratos que acreditan la información del Formato No. 2	Subsanable
4	SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (Conforme a los requisitos del numeral 3.12. Volumen I de los Términos de Referencia)	Autoevaluación vigente de Estándares o Requisitos Mínimos del SG SST - Tabla de valores y calificación según aplique, conforme lo solicitado en el numeral 3.12	Subsanable
		Constancia de afiliación vigente de la ARL respectiva, según aplique conforme lo solicitado en el numeral 3.12	Subsanable
		Constancia de la ARL con los avances de la implementación del SG-SST y la respectiva puntuación obtenida en la autoevaluación de estándares mínimos del SG-SST, conforme lo solicitado en el numeral 3.12	Subsanable



**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN

Ítem	Documento	Requisito	Efecto	Ítem
5	Especificaciones Técnicas	<b>A. Pulpas de Fruta</b>	Presentación de los documentos definidos en los numerales 2.1 (2.1.2.1, 2.1.3.1, 2.1.3.3) del Volumen II "Especificaciones Técnicas"	Subsanable
			Cumplimiento de lo establecido en los numerales 2.1 Del Volumen II "Especificaciones Técnicas" del Volumen II "Especificaciones Técnicas"	No subsanable
		<b>B. Fruver (frutas, hortalizas, verduras, leguminosas frescas, hierbas, raíces, tubérculos y plátanos)</b>	Presentación de los documentos definidos en los numerales 2.2 (2.2.2.1, 2.2.3.1, 2.2.3.3) del Volumen II "Especificaciones Técnicas"	Subsanable
			Cumplimiento de lo establecido en los numerales 2.2 Del Volumen II "Especificaciones Técnicas" del Volumen II "Especificaciones Técnicas"	No subsanable
		<b>C. Productos Avícolas</b>	Presentación de los documentos definidos en los numerales 2.3 (2.3.2.1, 2.3.3.1, 2.2.3.3) del Volumen II "Especificaciones Técnicas"	Subsanable
			Cumplimiento de lo establecido en los numerales 2.3 Del Volumen II "Especificaciones Técnicas" del Volumen II "Especificaciones Técnicas"	No subsanable
		<b>D. Productos Cárnicos</b>	Presentación de los documentos definidos en los numerales 2.4 (2.4.2.1, 2.4.3.1, 2.4.3.3) del Volumen II "Especificaciones Técnicas"	Subsanable
			Cumplimiento de lo establecido en los numerales 2.4 Del Volumen II "Especificaciones Técnicas" del Volumen II "Especificaciones Técnicas"	No subsanable
		<b>E. Derivados Cárnicos (salsamentaria)</b>	Presentación de los documentos definidos en los numerales 2.5 (2.5.2.1, 2.5.3.1, 2.5.3.3) del Volumen II "Especificaciones Técnicas"	Subsanable
			Cumplimiento de lo establecido en los numerales 2.5 Del Volumen II "Especificaciones Técnicas" del Volumen II "Especificaciones Técnicas"	No subsanable
		<b>F. Abarrotes de consumo general</b>	Presentación de los documentos definidos en los numerales 2.6 (2.6.2.1, 2.6.3.1, 2.6.3.3) del Volumen II "Especificaciones Técnicas"	Subsanable
			Cumplimiento de lo establecido en los numerales 2.6 Del Volumen II "Especificaciones Técnicas" del Volumen II "Especificaciones Técnicas"	No subsanable
		<b>G. Abarrotes de alto consumo</b>	Presentación de los documentos definidos en los numerales 2.6 (2.7.2.1, 2.7.3.1, 2.7.3.3) del Volumen II "Especificaciones Técnicas"	Subsanable
			Cumplimiento de lo establecido en los numerales 2.7 Del Volumen II "Especificaciones Técnicas" del Volumen II "Especificaciones Técnicas"	No subsanable
		<b>H. Pescados y mariscos</b>	Presentación de los documentos definidos en los numerales 2.6 (2.8.2.1, 2.8.3.1, 2.8.3.3) del Volumen II "Especificaciones Técnicas"	Subsanable
			Cumplimiento de lo establecido en los numerales 2.7 Del Volumen II "Especificaciones Técnicas" del Volumen II "Especificaciones Técnicas"	No subsanable
		<b>I. Productos apanados y precocidos</b>	Presentación de los documentos definidos en los numerales 2.6 (2.9.2.1, 2.9.3.1, 2.9.3.3) del Volumen II "Especificaciones Técnicas"	Subsanable
			Cumplimiento de lo establecido en los numerales 2.7 Del Volumen II "Especificaciones Técnicas" del Volumen II "Especificaciones Técnicas"	No subsanable
6	<b>Formato No. 04 Canal de comunicación</b>	Diligenciamiento y presentación conforme al modelo	Subsanable	
7	<b>Formato No. 05 Manifestación de categorías de establecimientos</b>	Diligenciamiento y presentación conforme al modelo	No subsanable	

En el evento en que en dos o más propuestas se relacione una misma información y ésta presente inconsistencias, se solicitará la acreditación respectiva a los oferentes y sólo se tendrá en cuenta para la evaluación aquella que esté demostrada.

Para efectos de la evaluación, los montos serán aproximados por exceso o por defecto a la décima de la unidad respectiva, así: cuando la centésima de la unidad respectiva sea igual o superior a cinco se aproximará por exceso al número entero siguiente de la décima de la unidad y cuando la centésima de la unidad respectiva sea inferior a cinco se aproximará por

	<p>TÉRMINOS DE REFERENCIA <b>DEFINITIVOS</b> CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No 022 DE 2023</p>	<p>DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN</p>
<p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>		

defecto al número entero de la décima de la unidad; excepto cuando la fracción sea menor que uno, en tal caso se tomará igual a cero (0) la décima de la unidad .

La calificación de admisibilidad técnica la obtendrán las propuestas que una vez concluida la revisión y la evaluación de los documentos relacionados en el cuadro anterior, cumplan con los requisitos exigidos.

Si una propuesta es admisible jurídicamente y admisible técnicamente se considera que el oferente o proponente está **HABILITADO** para continuar en el proceso.

En caso de inadmisibilidad técnica, la propuesta será rechazada y no continuará participando en el proceso de evaluación.

#### 4.1.1.3 VERIFICACION DEL FORMATO No. 03 CATALOGO DE PRECIOS.

A las propuestas que hayan obtenido calificación ADMISIBLES JURÍDICAMENTE y TÉCNICAMENTE en todos los criterios de evaluación aquí previstos, serán objeto de verificación del diligenciamiento del formato No. 03 “Catalogo de precios”

En el siguiente cuadro se relacionan los documentos que deben ser adjuntados por el proponente en su propuesta para verificar el correcto diligenciamiento del formato No. 03 “Catalogo de Precios”.


Frente a cada requisito, conforme a lo descrito en los presentes Términos de Referencia, se indica el efecto que tiene su incumplimiento así:

- No subsanable: causa inmediato rechazo de la propuesta y por tanto no continúa en el proceso de evaluación. No se considerará el valor de su propuesta en las fórmulas de asignación de puntaje por factor precio.
- Subsancable: Su corrección o ajuste corresponde al proponente, quien deberá realizarlo en la Audiencia Pública de Adjudicación del Contrato; la no subsanación por parte del Representante Legal o apoderado debidamente autorizado en la Audiencia Pública de Adjudicación del Contrato de Obra causa inmediato rechazo de la propuesta y por tanto no continua en el proceso de evaluación.

ID	Documento	Requisito	Efecto
I.	Formato No. 03 Catalogo de precios, suscrito por el representante legal del proponente, debidamente facultado.	Presentación del Formato No. 3	No subsanable
		Firma del Representante Legal	Subsanable
		<u>Según modelo en todo su contenido.</u>	No subsanable
		Indicación del precio calculado por el proponente para cada ítem, incluido el IVA.	No subsanable
		Precio unitario ofertado por el proponente incluido IVA: Para cada ítem debe ser igual o menor al propuesto por la Universidad en el formato.	No subsanable

El precio que se incluya en el catálogo de precios, deberá presentarse en pesos colombianos, en el Formato No. 03 Catalogo de Precios, incluido el IVA que aplique para cada uno de ellos.

#### 4.1.2 PUBLICACION HABILITADOS PARA CELEBRAR ACUERDOS MARCO DE PRECIOS Y ADJUDICACION DE LOS CONTRATOS

	<p>TÉRMINOS DE REFERENCIA <b>DEFINITIVOS</b> CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No 022 DE 2023</p>	<p>DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN</p>
<p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>		

Definidos los proponentes habilitados para celebrar el presente acuerdo marco de precios, la UIS a través del Comité evaluador publicará el listado de los mismo en la página web de la Universidad.

El catálogo de precios de los oferentes habilitados será publicado junto con informe definitivo que contiene el listado en firme de los proponentes habilitados.

Esta información será comunicada a los proponentes favorecido y a los demás proponentes a través de la WEB institucional [www.uis.edu.co](http://www.uis.edu.co).


Dicho acto es irrevocable y obliga a la entidad y al adjudicatario.

#### 4.1.3 RECHAZO DE LAS PROPUESTAS

**4.1.3.1 Rechazo total de la propuesta:** Las propuestas serán rechazadas en los siguientes casos:

- a) Cuando no se ajusten a los Términos de Referencia. Una propuesta no se ajusta a los Términos de Referencia cuando carece de alguno de los documentos esenciales para constatar las condiciones de participación o para verificar los factores verificables, se compruebe inexactitud en su contenido o no cumpla lo estipulado para cada uno de ellos.
- b) Cuando se presenten dos o más propuestas por un mismo oferente.
- c) Cuando se encuentren elementos demostrativos que indiquen falta de independencia en la elaboración entre dos o más propuestas presentadas
- d) Cuando el proponente se encuentre incurso en alguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad o conflicto de intereses establecidas en la Constitución Política, Ley 80 de 1993, la ley 1150 de 2007, la ley 1474 de 2011, el Título I - Capítulo IV del Acuerdo No. 079 de 2019 de la Universidad, así como en las demás disposiciones legales vigentes
- e) Cuando la propuesta se presente extemporáneamente.
- f) Cuando los documentos necesarios para la comparación de las propuestas presenten enmendaduras o correcciones que no aparezcan debidamente autorizadas o salvadas con la firma del proponente o la de quien suscriba el documento.
- g) Cuando los documentos necesarios para la comparación de las propuestas presenten enmendaduras o correcciones que no permitan la comparación objetiva de las propuestas.
- h) Cuando se evidencie cualquier intento de fraude o engaño por parte del proponente a la entidad o a los demás participantes.
- i) Cuando el proponente no allegue un documento subsanable solicitado, en la Evaluación Jurídica, dentro del plazo establecido en el cronograma del proceso.
- j) El no cumplimiento de uno o más, de los requisitos definidos en la Evaluación Jurídica, cuyo efecto sea No subsanable.
- k) El no cumplimiento de uno o más, de los requisitos definidos en las evaluaciones: técnica, financiera y catálogo de precios, cuyo efecto sea No subsanable
- l) En los demás casos que expresamente los Términos de Referencia así lo indique.



	<p>TÉRMINOS DE REFERENCIA <b>DEFINITIVOS</b> CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No 022 DE 2023</p>	<p>DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN</p>
<p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>		

- m) La presentación de la propuesta omitiendo el formato No. 04 – canal de comunicación
- n) La presentación de la propuesta omitiendo el formato No. 05 – Manifestación de categorías de productos y establecimientos

#### 4.1.3.2. Rechazo en un grupo de la propuesta:

- a) La presentación de la propuesta omitiendo el formato No. 03 – Catalogo de precios,
- b) El no cumplimiento de uno o más, de los requisitos definidos en las evaluaciones: técnica, financiera y catálogo de precios, cuyo efecto sea No subsanable
- c) Cuando el proponente no allegue un documento subsanable solicitado, en las evaluaciones: técnica, financiera y de catálogo de precios dentro del plazo establecido en el cronograma del proceso.
- d) La presentación de la propuesta omitiendo en el formato No. 03 – Catalogo de precios, uno o varios precios unitarios, de acuerdo al(los) Grupo(s) ofertado(s).
- e) La presentación de la propuesta indicando en el formato No. 03 – Catalogo de precios, uno o varios precios unitarios en cero (0) de acuerdo al(los) Grupo(s) ofertado(s).
- f) La presentación de la propuesta introduciendo cambios en: la descripción de uno o varios ítems o unidades de medida del Formato No. 03 Catalogo de precios.

La ausencia de requisitos o la falta de documentos referentes a la futura contratación o al proponente, no necesarios para la comparación de las propuestas, no servirá de título suficiente para el rechazo de los ofrecimientos hechos.

## 4.2 SOLICITUD DE ACLARACIÓN

Dentro del más estricto respeto por el tratamiento igualitario de los proponentes, la UIS podrá solicitar a todos o a cualquiera de ellos las aclaraciones o informaciones que estime pertinentes, a fin de despejar cualquier punto dudoso de las propuestas. La UIS se reserva el derecho de analizar las respuestas de los proponentes en estos casos, y de evaluar si ellas aclaran o explican lo solicitado.

Las aclaraciones o explicaciones efectuadas por los proponentes no podrán adicionar o modificar la propuesta ya entregada.

La UIS se reserva el derecho de ampliar y verificar la información consignada en las certificaciones suministradas por el proponente.

## 4.3 CRITERIOS DE ELEGIBILIDAD DEL CONTRATISTA EN CASO DE NO PRESENTARSE A SUSCRIBIR EL CONTRATO EL PRIMER ADJUDICATARIO

El proponente deberá perfeccionar el contrato en el término establecido en el mismo o en los Términos de Referencia, de no hacerlo, la UIS podrá negarse a ejecutar el contrato y hará efectiva la póliza de garantía de seriedad de la propuesta, sin perjuicio de las acciones legales a que haya lugar para el reconocimiento de los perjuicios causados y no cubiertos por el valor de dicha garantía.

	<p>TÉRMINOS DE REFERENCIA <b>DEFINITIVOS</b> CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No 022 DE 2023</p>	<p>DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN</p>
<p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>		

#### 4.4 CANCELACIÓN DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN

El Rector de la UIS podrá mediante resolución motivada cancelar el proceso de contratación en cualquiera de sus etapas, cuando luego de su iniciación aparezcan circunstancias técnicas, económicas o de mercado, de fuerza mayor, orden de autoridad, acto irresistible de terceros o razones de utilidad o conveniencia pública que puedan afectar los intereses de la UIS o impidan la continuidad del proceso.

#### 4.5 DECLARATORIA DE DESIERTA

Durante el término previsto para la adjudicación del contrato, la UIS podrá declarar desierto el presente proceso de contratación mediante resolución motivada, cuando:

- a) Se presenten causas que impidan la selección objetiva,
- b) Cuando económicamente sea desfavorable para la UIS.
- c) No haya voluntad real de participación por ausencia de propuestas hábiles o porque se advierte colusión, fraude o comunidad de intereses entre las firmas proponentes.

La decisión correspondiente se publicará en la WEB, señalando en forma expresa las razones que la motiven.

#### 4.6 DEVOLUCIÓN DE GARANTÍAS

La UIS devolverá a los proponentes no habilitados las garantías de seriedad de las propuestas, dentro de los cinco (5) días siguientes a la adjudicación.

	<p>TÉRMINOS DE REFERENCIA <b>DEFINITIVOS</b> CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No 022 DE 2023</p>	<p>DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN</p>
<p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>		

## CAPITULO V - CONDICIONES DEL CONTRATO

### 5.1. FORMACIÓN, PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Los contratos de la Universidad se formarán con la firma del funcionario competente y el representante legal del Contratista.

El contrato debidamente suscrito queda al mismo tiempo perfeccionado, en la fecha de la última firma, si no hay compromisos desembolsables de la Universidad. En caso contrario, en la fecha en que se realice el registro presupuestal, en medio físico o electrónico, conforme al sistema de información financiera vigente de la Universidad.

El Proponente favorecido con la adjudicación deberá suscribir el contrato dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de la notificación o comunicación según el caso, de la adjudicación.

Una vez perfeccionado el Contrato, el Proponente cuenta con un plazo de tres (3) días hábiles para constituir y presentar las garantías. Las garantías serán sometidas a aprobación por parte de la Universidad.

#### 5.1.1 Evento de Solicitud de cotización, presentación cotizaciones, selección de oferta y orden de compra o suministro

##### Eventos de solicitud de cotización:

La adquisición de comestibles e insumos desechables (por grupos) al amparo de un Acuerdo Marco es un Proceso de Contratación que inicia con el Evento de Solicitud de Cotización.

La Universidad Industrial de Santander a través de la Coordinación de Servicios de Alimentación o la División de Contratación, generará eventos de Cotización a los proveedores con quienes hubiese celebrado acuerdos marco de precios para el suministro de comestibles e insumos desechables (por grupos).

Las solicitudes de cotización se elevarán única y exclusivamente por el canal de comunicación indicado por cada oferente en el formato No. 04.

Se realizarán como mínimo dos (2) eventos de cotización durante el tiempo de vigencia del presente acuerdo marco de precios.

##### Cotizaciones:

La cotización deberá ser presentada por el proveedor requerido a más tardar el tercer día hábil siguiente a la solicitud de cotización por parte de la Universidad, a través del canal de comunicación oficial que se ha establecido para tal propósito en la Universidad. El plazo cuenta a partir del día hábil siguiente a la realización de la Solicitud de Cotización hasta el día en el que se cumplen los tres (3) días hábiles.

La Universidad, puede concluir el Evento antes del plazo estipulado en el Acuerdo Marco, solamente si se cumplen la siguiente condición: *Todos los Proveedores han enviado Cotización.*

En la Cotización los valores unitarios deben ser iguales o inferiores a los publicados en el Catálogo de cada proveedor.

La cotización presentada por fuera del término establecido, o la que incluya precios mayores a los incluidos en el catálogo de precios no será tenida en cuenta.

	<p>TÉRMINOS DE REFERENCIA <b>DEFINITIVOS</b> CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No 022 DE 2023</p>	<p>DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN</p>
<p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>		

La presentación de cotizaciones por fuera de los términos, o que incluya precios mayores a los incluidos en el catálogo de precios en dos (2) eventos de cotización, dará lugar a la exclusión inmediata del proveedor del acuerdo marco de precios.

**Selección de la oferta:**

La Universidad, para la selección de la oferta en cada evento de cotización tendrá en cuenta los siguientes criterios:

- 1) El proponente habilitado deberá cotizar la totalidad de los ítems solicitados en cada evento de cotización, en caso de que el oferente no presente su oferta completa, la misma no será tomada en cuenta durante la asignación de puntaje que será referida en los siguientes numerales.
- 2) Una vez cumplido el requisito del numeral anterior serán asignados los siguientes puntajes a las propuestas según corresponda, teniendo en cuenta que el puntaje máximo a obtener será de 100 puntos:

Para los grupos A, B, C, D, F y G

Criterio a Evaluar	Puntaje Asignado
Menor valor global	90 puntos
Presentación de Contrato(s), facturas o documento equivalente de Proveedoría solicitados conforme a la Ley 2046 de 2020 y Decreto 248 de 2021 cuyo objeto esté relacionado con el grupo al cual presente cotización.	10 puntos

Para los grupos H e I

Criterio a Evaluar	Puntaje Asignado
Menor valor global	100 puntos


**Criterio menor valor global:** Este valor se obtiene de multiplicar las cantidades de consumo solicitadas en cada evento de cotización por el valor ofertado para cada uno de los ítems requeridos, este último valor no puede superar el precio relacionado en su catálogo de precios habilitado.

**Criterio contratos de proveeduría solicitados conforme Ley 2046 de 2020 y Decreto 248 de 2021:** el proponente habilitado que, al momento de presentar su cotización, haga entrega con la misma, de contratos, facturas o documentos equivalentes de proveeduría que permitan dar cumplimiento a la Ley 2046 de 2020 y el Decreto 248 de 2021, cuyo objeto esté relacionado con el grupo al cual se presenta, obtendrá 10 puntos para este criterio. La asignación de puntaje se realizará según la siguiente fórmula:

$$P = V \times 10 / V_{max}$$

Dónde:

- P = Puntaje a ser asignado al proponente.
- V = Valor total de proveeduría que permitan dar cumplimiento a la ley 2046 de 2020.
- Vmax = Mayor valor total de proveeduría que permitan dar cumplimiento a la ley 2046 de 2020.

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No 022 DE 2023</b>	DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN
<b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>		

**Nota:** solo se tendrán en cuenta para la evaluación de este criterio, los contratos, facturas o documentos equivalentes generados por pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria local, reportados en la base de datos vigente proporcionada por la Secretaría de Agricultura de Santander.

**Criterios de desempate:**

En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas, la entidad contratante escogerá la propuesta ganadora aplicando los siguientes criterios:

De conformidad con la ley de emprendimiento para empresas que incentiven la generación de empleos en el país Ley 2069 del 31 de diciembre de 2020, mediante la cual se pretende facilitar el acceso de los empresarios y emprendedores al sistema de compras públicas principalmente de aquellos que involucren a personas de especial protección constitucional, como una de las medidas de acción afirmativa de inclusión social de ciertos sectores de la población y que obedece al derecho a la igualdad material, en aras de alcanzar una distribución equitativa de las oportunidades, encontramos las reglas de desempate en los procesos contractuales.

El artículo 35 de la citada ley, reglamentado por el Decreto 1860 de 2021 establece los criterios o factores de desempate que deberán aplicar de forma sucesiva y excluyente las entidades del Estado, en los procesos de contratación que realicen con recursos públicos, independientemente de su régimen contractual, y sin desconocer los tratados internacionales que se encuentren en vigor.

Teniendo en cuenta lo anterior, la Universidad en caso de empate entre dos o más ofertas con idéntica calificación en los procesos contractuales, escogerá la propuesta ganadora aplicando los siguientes criterios de desempate:

<b>CRITERIOS DE DESEMPATE SEGÚN ARTICULO 35 DE LA LEY 2069 DE 2020</b>	
<b>CRITERIO</b>	<b>FORMA DE ACREDITAR</b>
1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bienes: Presentación del certificado del Registro de Productores de Bienes Nacionales (RPBN) para los bienes que ofrece.</li> <li>• Servicios:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Persona natural: Copia Cedula de ciudadanía o visa de residencia.</li> <li>- Persona Jurídica: Certificado de existencia y representación legal</li> </ul> </li> </ul> Tener en cuenta las definiciones de los artículos 2.2.1.1.1.3.1., 2.2.1.2.4.2.9. del Decreto 1082 de 2015.
2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia, mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por mujeres cabeza de familia, mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentación de la copia de la declaración juramentada ante notario en la cual se haya manifestado la condición de ser mujer cabeza de familia.</li> <li>• Presentación de la copia de la providencia que establezca la medida de protección procedente emitida por la autoridad competente, en los casos de mujeres víctimas de violencia intrafamiliar.</li> </ul> la medida de protección la debe impartir el comisario de familia del lugar donde ocurrieron los hechos y, a falta de este, del juez civil municipal o promiscuo municipal, o la autoridad indígena en los casos de violencia intrafamiliar en las comunidades de esta naturaleza.



**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

<b>CRITERIOS DE DESEMPATE SEGÚN ARTICULO 35 DE LA LEY 2069 DE 2020</b>	
<b>CRITERIO</b>	<b>FORMA DE ACREDITAR</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Personas jurídicas o proponente plural constituido por mujeres cabeza de familia, mujeres o víctimas de violencia intrafamiliar, además de lo anterior, presentación del correspondiente certificado de existencia y representación legal o con los documentos estatutarios respectivos. Para el proponente plural además se debe aportar el acta de constitución en la que se evidencie la participación de sus miembros.</li> </ul> <p>El representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, presentará un certificado, mediante el cual acredita, bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar.</p> <p>Nota: Aplica parágrafo Segundo</p>
<p>3. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante del oferente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.</p>	<p>Para la acreditación de lo anterior el proponente deberá anexar las certificaciones del Ministerio de Trabajo donde se acredite lo solicitado.</p> <p>El tiempo de vinculación en la planta referida de que trata este numeral se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.</p> <p>Nota: Aplica parágrafo Segundo</p>
<p>4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley.</p>	<p>Para los efectos de este criterio solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellos adultos mayores objeto de esta Ley que hayan estado vinculados con una anterioridad igual o mayor a un año. Para los casos de constitución inferior a un año se tendrá en cuenta a aquellos trabajadores que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la misma.</p> <p>La persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, certificará, bajo la gravedad de juramento, el número total de trabajadores vinculados a la planta de personal del proponente o sus integrantes, que cumplan con lo aquí señalado a la fecha de cierre del proceso de selección.</p> <p>El tiempo de vinculación en la planta referida, de que trata el inciso anterior, se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de constitución de la persona jurídica, cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.</p>



**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN

<b>CRITERIOS DE DESEMPATE SEGÚN ARTICULO 35 DE LA LEY 2069 DE 2020</b>	
<b>CRITERIO</b>	<b>FORMA DE ACREDITAR</b>
	<p>En el caso de los proponentes plurales, su representante legal acreditará en la forma ya indicada, y podrán estar vinculadas a cualquiera de sus integrantes.</p> <p>En cualquiera de los dos supuestos anteriores, para el otorgamiento del criterio de desempate, cada uno de los trabajadores que cumpla las condiciones previstas por la ley, allegará un certificado, mediante el cual acredita, bajo la gravedad de juramento, que no es beneficiario de pensión de vejez, familiar o sobrevivencia, y cumple la edad de pensión; además, se deberá allegar el documento de identificación del trabajador que lo firma.</p> <p>La mayor proporción se definirá en relación con el número total de trabajadores vinculados en la planta de personal, por lo que se preferirá al oferente que acredite un porcentaje mayor. En el caso de proponentes plurales, la mayor proporción se definirá con la sumatoria de trabajadores vinculados en la planta de personal de cada uno de sus integrantes.</p> <p><b>Nota: Aplica parágrafo Segundo</b></p>
<p>5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la ley, que por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas.</p>	<p>La persona natural, el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, bajo la gravedad de juramento señalará las personas vinculadas a su nómina, y el número de identificación y nombre de las personas que pertenecen a la población referida.</p> <p>El tiempo de vinculación en la planta referida, de que trata el inciso anterior, se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.</p> <p>Además, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior, en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población referida, en los términos del Decreto Ley 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complementa.</p> <p>En el caso de los proponentes plurales, su representante legal presentará un certificado, mediante el cual acredita que por lo menos diez por ciento (10%) del total de la nómina de sus integrantes pertenece a la población referida. Este porcentaje se definirá de acuerdo con la sumatoria de la nómina de cada uno de los integrantes del proponente plural. Las personas enunciadas anteriormente podrán estar vinculadas a cualquiera de sus integrantes.</p>



**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN

**CRITERIOS DE DESEMPATE SEGÚN ARTICULO 35 DE LA LEY 2069 DE 2020**

CRITERIO	FORMA DE ACREDITAR
	<p>Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como es el caso de las personas que pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana autoricen de manera previa y expresa el tratamiento de la información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.</p> <p>Nota: Aplica parágrafo Segundo</p>
<p>6. Preferir la propuesta de personas en proceso de reintegración o reincorporación o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por personas en proceso de reincorporación, y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.</p>	<p>Para lo cual presentará copia de alguno de los siguientes documentos:</p> <p>i) la certificación en las desmovilizaciones colectivas que expida la Oficina de Alto Comisionado para la Paz, ii) el certificado que emita el Comité Operativo para la Dejación de las Armas respecto de las personas desmovilizadas en forma individual, iii) el certificado que emita la Agencia para la Reincorporación y la Normalización que acredite que la persona se encuentra en proceso de reincorporación o reintegración o iv) cualquier otro certificado que para el efecto determine la Ley. Además, se entregará copia del documento de identificación de la persona que cumpla esta condición.</p> <p>En el caso de las personas jurídicas, el representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, entregará un certificado, mediante el cual acredite bajo la gravedad de juramento que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuotas partes de la persona jurídica está constituida por personas que se encuentren en este proceso. Además, deberá aportar alguno de los certificados del inciso anterior, junto con los documentos de identificación de cada una de las personas que estén en este proceso.</p> <p>Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando todos los integrantes sean personas que se encuentren en este proceso, para lo cual se entregará alguno de los certificados del inciso primero de este numeral, y/o personas jurídicas que cumplan la condición señalada para estas.</p> <p>Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como son las personas en proceso de reincorporación o reintegración, autoricen a la entidad de manera previa y expresa el manejo de esta información, en los términos del</p>





**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

<b>CRITERIOS DE DESEMPATE SEGÚN ARTICULO 35 DE LA LEY 2069 DE 2020</b>	
<b>CRITERIO</b>	<b>FORMA DE ACREDITAR</b>
	<p>literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012 como requisito para el otorgamiento de este criterio de desempate.</p> <p>Nota: Aplica parágrafo Segundo</p>
<p>7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, y, que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural; (b) la madre cabeza de familia, la persona en proceso de reincorporación o reintegración, o la persona jurídica que aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la madre cabeza de familia o persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.</p>	<p>Documentos solicitados para acreditar criterios 2 y 6.</p> <p>El integrante del que trata la condición (c) lo manifestará en un certificado suscrito por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica.</p> <p>Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como es el caso de las personas en proceso de reincorporación y/o reintegración autoricen de manera previa y expresa el tratamiento de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.</p> <p>Nota: Aplica parágrafo Segundo</p>
<p>8. Preferir la oferta presentada por una Mipyme o cooperativas o asociaciones mutuales; o un proponente plural constituido por Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales.</p>	<p>En caso de empate entre cooperativas o asociaciones mutuales que tengan el tamaño empresarial de grandes empresas junto con micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de las primeras que cumplan con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.</p> <p>Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en el inciso anterior.</p> <p>En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuales al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutua que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.</p> <p>• las personas jurídicas deberán acreditar el tamaño de la empresa a través de una certificación de su representante legal, contador o revisor fiscal si están obligadas a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal de la sociedad.</p>



**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

<b>CRITERIOS DE DESEMPATE SEGÚN ARTICULO 35 DE LA LEY 2069 DE 2020</b>	
<b>CRITERIO</b>	<b>FORMA DE ACREDITAR</b>
	<p>Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Para las personas naturales, mediante certificación expedida por estas y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.</li> </ul> <p>Nota: Aplica parágrafo primero</p>
<p>9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.</p>	<p>las personas jurídicas deberán acreditar el tamaño de la empresa a través de una certificación de su representante legal, contador o revisor fiscal si están obligadas a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal de la sociedad.</p> <p>En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuáles al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutua que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.</p> <p>Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Para las personas naturales, mediante certificación expedida por estas y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.</li> </ul> <p>Nota: Aplica parágrafo primero</p>
<p>10. Preferir al oferente que acredite de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos realizados a MIPYMES, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, realizados durante el año anterior; o, la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una MIPYME, cooperativa o asociación mutua que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%); (b) la MIPYME, cooperativa o asociación mutua aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia</p>	<p>Certificado de existencia y representación legal</p> <p>Certificación expedida por representante legal, contador o revisor fiscal según corresponda, donde declare bajo la gravedad de juramento que a corte 31 de diciembre del año anterior, por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos realizados fueron generados a MIPYMES, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente.</p> <p>Igualmente, cuando la oferta es presentada por un proponente plural se preferirá a este siempre que:</p>



**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

<b>CRITERIOS DE DESEMPATE SEGÚN ARTICULO 35 DE LA LEY 2069 DE 2020</b>	
<b>CRITERIO</b>	<b>FORMA DE ACREDITAR</b>
<p>acreditada en la oferta; y (c) ni la MIPYME, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural .</p>	<p>Para condición (a) se presentará el documento de conformación del proponente plural y, además, ese integrante acredite la condición de Mipyme, cooperativa o asociación mutual en los términos del numeral 8</p> <p>Para la condición (c) el integrante respectivo lo manifestará en el certificado suscrito por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica.</p> <p>En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales, que cumplan con los requisitos de los incisos anteriores, cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuales al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.</p> <p>Para las personas naturales, mediante certificación expedida por estas y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.</p> <p>Nota: Aplica parágrafo primero</p>
<p>11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MIPYMES.</p>	<p>Certificado de existencia y representación legal de la sociedad en el que conste que reúne los requisitos del artículo 2 de la Ley 1901 de 2018.</p> <p>Asimismo, acreditará la condición de Mipyme en los términos del numeral 8 del presente artículo.</p> <p>Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite las condiciones señaladas en el inciso anterior de este numeral.</p>
<p>12. Utilizar un método aleatorio para seleccionar el oferente, método que deberá haber sido previsto previamente en los Documentos del Proceso.</p>	<p>Método de balotas</p> <p>Este sorteo tendrá el siguiente procedimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Se colocan dentro de una bolsa, el número de balotas o fichas correspondientes al número de proponentes que presentaron propuesta al presente proceso de contratación, previa exposición y verificación de las balotas o fichas por parte de los representantes o delegados de los proponentes asistentes.</li> <li>Posteriormente en el orden del consecutivo hecho en el acta de apertura del sobre N° 1 de las propuestas, cada representante o delegado de los proponentes cuyas propuestas se encuentran empatadas, procederá a extraer por una sola vez de la bolsa una balota o ficha, la cual exhibirá a los asistentes.</li> </ul>

	<p>TÉRMINOS DE REFERENCIA <b>DEFINITIVOS</b> CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No 022 DE 2023</p>	<p>DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN</p>
<p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>		

CRITERIOS DE DESEMPATE SEGÚN ARTICULO 35 DE LA LEY 2069 DE 2020	
CRITERIO	FORMA DE ACREDITAR
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La propuesta ganadora será aquella cuyo representante o delegado del proponente haya extraído la ficha o balota de mayor número.</li> <li>• En caso que no se presente al sorteo el representante o delegado de uno o varios proponentes cuyas propuestas se encuentren empatadas, este rol será asumido por los representantes de la Secretaría General de la UIS, asistentes al sorteo.</li> </ul>

**Nota 1:** Los documentos tendientes a acreditar los criterios o factores de desempate deberán ser allegados junto con la propuesta y no podrán ser subsanados. La Universidad se reserva el derecho de verificar la información suministrada por los oferentes para acreditación de los factores de desempate descritos.

Cumpliendo con lo dispuesto en la Ley 1581 de 2012 se entiende autorizado el tratamiento de datos personales con la presentación de la propuesta. La Universidad garantiza el derecho a la reserva legal de toda aquella información considerada sensible. Por tanto, la información respectiva no será publicada en ninguna plataforma.

**PARÁGRAFO PRIMERO.** Los factores de desempate serán aplicables en el caso de las cooperativas y asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial, definidos por el Decreto 957 de 2019, priorizando aquellas que sean micro, pequeñas o medianas.

**PARÁGRAFO SEGUNDO.** Para los criterios enunciados que involucren la vinculación de capital humano, el oferente deberá acreditar una antigüedad igual o mayor a un año. Para los casos de constitución inferior a un año se tendrá en cuenta a aquellos trabajadores que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la misma.

**PARÁGRAFO TERCERO.** El Gobierno Nacional podrá reglamentar la aplicación de factores de desempate en casos en que concurren dos o más de los factores aquí previstos.

La Universidad se reserva el derecho de verificar la información suministrada por los oferentes para acreditación de los factores de desempate descritos.

**Nota 2:** El contrato se adjudicará por el valor del segundo lance presentado el proponente favorecido en la aplicación del criterio de desempate.

**Orden de compra o suministro:**

El precio de los productos contenidos en las Órdenes de Compra o suministro, es el establecido por el Proveedor en la cotización, el cual no puede superar el publicado en el Catálogo de precios para el Proveedor seleccionado.

La Universidad generará la orden de compra o suministro el sistema financiero.

La forma y plazo para entrega de los productos adquiridos, será la prevista en el capítulo de condiciones de entrega para cada grupo descrito en el Volumen II de los términos de referencia, que se entienden aceptados por los proveedores que presenten propuesta y sean habilitados.

	<p>TÉRMINOS DE REFERENCIA <b>DEFINITIVOS</b> CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No 022 DE 2023</p>	<p>DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN</p>
<p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>		

### **Garantías**

El contratista que bajo el amparo del Acuerdo Marco de Precios resulte seleccionado y se genere a su favor una orden de compra o suministro de obliga a constituir a favor de la universidad las siguientes garantías.

PÓLIZA	PORCENTAJE DE AMPARO	VIGENCIA	PARTES
Calidad	10% del valor de la orden de compra o suministro	Por el término del contrato y cuatro (4) meses más	Tomador: Contratista Afianzado. Asegurado: Universidad Industrial de Santander Beneficiario: Universidad Industrial de Santander
Cumplimiento	10% del valor de la orden de compra o suministro	Por el término del contrato y cuatro (4) meses más	Tomador: Contratista Afianzado. Asegurado: Universidad Industrial de Santander Beneficiario: Universidad Industrial de Santander
Responsabilidad civil y extracontractual	5% del valor de la orden de compra o suministro	Por el término del contrato y un (1) mes más	Tomador: Contratista Afianzado. Asegurado: Universidad Industrial de Santander Beneficiario: Universidad Industrial de Santander
Salarios	5% del valor de la orden de compra o suministro	Por el término del contrato y tres (3) años más	Tomador: Contratista Afianzado. Asegurado: Universidad Industrial de Santander Beneficiario: Universidad Industrial de Santander

### **5.2. PLAZOS DEL CONTRATO**

- El plazo de ejecución del presente Acuerdo Marco de Precios será de 12 meses

### **5.3. RIESGOS QUE ASUME EL CONTRATISTA**


A partir de la fecha de suscripción del Contrato y en todas las etapas del mismo, el Contratista asume los efectos derivados de todos y cada uno de los riesgos asociados al Contrato al igual que respecto a los que logre determinar salvo los definidos en la Matriz de Riesgos, en los casos en que expresamente se ha determinado lo contrario.

En este sentido, el Contratista asume los efectos derivados de los riesgos que se desprendan de la matriz de riesgos, otras cláusulas o estipulaciones del Contrato y sus anexos o que se deriven de la naturaleza del Contrato.

Por lo tanto, no procederán reclamaciones del Contratista basadas en el suceso de alguno de los riesgos asumidos por el Contratista y –consecuentemente- la UIS no hará reconocimiento alguno, ni se entenderá que ofrece garantía alguna al Contratista, que permita eliminar o mitigar los efectos causados por la ocurrencia de alguno de estos riesgos, salvo que dicho reconocimiento o garantía se encuentren expresamente pactados en el presente Contrato.

### **5.4. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA**

Sin perjuicio de lo previsto sobre calidad de los servicios, tanto en estos Términos de Referencia como en el contrato que llegare a celebrarse, el Contratista será responsable hasta la liquidación final del contrato, de todos los servicios objeto de éste, sin que fuere excusa para incumplir esta obligación la intervención de terceros.

	<p>TÉRMINOS DE REFERENCIA <b>DEFINITIVOS</b> CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No 022 DE 2023</p>	<p>DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN</p>
<p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>		

## 5.5. CESIÓN Y SUBCONTRATOS

El contrato que se celebre no podrá cederse en todo o en parte, salvo autorización expresa de la UIS. De igual manera, celebrado el contrato no podrá haber cesión del mismo entre quienes integran el Consorcio o Unión Temporal, salvo que la UIS lo autorice en los casos en que legalmente está permitida. De igual manera no podrá el proponente subcontratar el contrato celebrado.

## 5.6. SUPERVISIÓN

La UIS asignará la supervisión de las actividades del contrato en los aspectos administrativos, financieros y legales, a quien delegue el ordenador del gasto.

Además de las actividades generales antes mencionadas y con el fin de buscar la adecuada y oportuna ejecución del contrato, el supervisor apoyará, asistirá y asesorará al ordenador del gasto de la Universidad en todos los asuntos de orden técnico, financiero, económico y jurídico que se susciten durante la ejecución del contrato, que no se hayan asignado al interventor.

El supervisor está facultado para revisar todos los documentos del contrato, cuando, por razones técnicas, económicas, jurídicas o de otra índole, el contratista solicite cambios o modificaciones.

## 5.7. INCUMPLIMIENTO DE LO ORDENADO

Si el contratista rehúsa o descuida cumplir cualquier orden escrita del supervisor, éste le notificará por escrito sobre el incumplimiento de dicha orden, señalando específicamente las omisiones o infracciones y exigiendo su cumplimiento. Si esta notificación no surte ningún efecto dentro de un plazo de ocho (8) días hábiles se tomarán las medidas que considere necesarios.

## 5.8. LIQUIDACIÓN

Una vez se den las causales establecidas en el Artículo 29 del Acuerdo No. 079 de 2019, las partes de común acuerdo suscribirán un Acta de Liquidación dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la fecha de finalización de la vigencia del acuerdo marco de precios, en donde se establecerán los ajustes necesarios. Igualmente se harán constar los acuerdos y conciliaciones a que lleguen las partes, multas impuestas y declararse a paz y salvo.

Para su suscripción, el Contratista deberá presentar el certificado de modificación, si aplica, de las garantías exigidas, en caso de presentarse ampliación de los plazos de entrega inicialmente pactados.

En caso de que el Contratista no se presentase a suscribir el Acta de Liquidación, la UIS de manera unilateral realizará la liquidación del contrato.



**UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**BIENESTAR ESTUDIANTIL  
COORDINACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN**

**TÉRMINOS DE REFERENCIA  
DEFINITIVOS**

**VOLUMEN II: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE  
COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  
ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN  
NOVIEMBRE DE 2023**

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

Contenido

<b>1. ALCANCE .....</b>	<b>8</b>
<b>2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....</b>	<b>8</b>
<b>2.1. GRUPO A. PULPAS DE FRUTA.....</b>	<b>9</b>
<b>2.1.1 PRODUCTOS OBJETO DE COTIZACIÓN, PROYECCIÓN DE CONSUMO Y PRECIO MÁXIMO A OFERTAR.....</b>	<b>9</b>
<b>2.1.2 REQUISITOS TÉCNICOS DE LOS PRODUCTOS.....</b>	<b>10</b>
2.1.2.1 Requisitos de documentación.....	10
2.1.2.2 Especificaciones técnicas de referencia para los productos.....	11
<b>2.1.3. REQUISITOS TÉCNICOS DEL PROPONENTE .....</b>	<b>13</b>
2.1.3.1. Requisitos de documentación.....	13
2.1.3.2. Visitas a los establecimientos.....	15
2.1.3.3. Especificaciones del transporte .....	15
<b>2.1.4 OBLIGACIONES Y CONDICIONES GENERALES PARA EL PROPONENTE SELECCIONADO COMO PROVEEDOR (VENDEDOR) .....</b>	<b>17</b>
2.1.4.1. Obligaciones .....	17
2.1.4.2. Bienes defectuosos.....	18
2.1.4.3. Riesgo y propiedad .....	19
2.1.4.4. Facturación.....	19
<b>2.1.5 PEDIDOS REALIZADOS POR LA UNIVERSIDAD.....</b>	<b>20</b>
<b>2.1.6. FORMAS DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS.....</b>	<b>21</b>
2.1.6.1 Clasificación física de los productos para la entrega.....	21
2.1.6.2 Periodicidad de las entregas .....	21
2.1.6.3 Lugar y condiciones de las entregas .....	22
<b>2.2 GRUPO B. FRUVER (FRUTAS, HORTALIZAS, VERDURAS, LEGUMINOSAS FRESCAS, HIERBAS, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS).....</b>	<b>25</b>
<b>2.2.1 PRODUCTOS OBJETO DE COTIZACIÓN, PROYECCIÓN DE CONSUMO Y PRECIO MÁXIMO A OFERTAR.....</b>	<b>25</b>
2.2.2.1 Requisitos de documentación.....	28
2.2.2.2 Especificaciones técnicas de referencia para los productos.....	29
<b>2.2.3 REQUISITOS TÉCNICOS DEL PROPONENTE .....</b>	<b>42</b>



 <p>Universidad Industrial de Santander CONSTRUIMOS FUTURO</p>	<p style="text-align: center;"><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p style="text-align: center;"><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	--

2.2.3.1	Requisitos de documentación.....	42
2.2.3.2	Visitas a los establecimientos.....	44
2.2.3.3	Especificaciones del transporte .....	44
<b>2.2.4</b>	<b>OBLIGACIONES Y CONDICIONES GENERALES PARA EL PROPONENTE SELECCIONADO COMO PROVEEDOR (VENDEDOR) .....</b>	<b>45</b>
2.2.4.1	Obligaciones .....	45
2.2.4.2	Bienes defectuosos.....	47
2.2.4.3	Riesgo y propiedad .....	48
2.2.4.4	Facturación.....	48
<b>2.2.5</b>	<b>PEDIDOS REALIZADOS POR LA UNIVERSIDAD .....</b>	<b>48</b>
<b>2.2.6.</b>	<b>FORMAS DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS.....</b>	<b>49</b>
2.2.6.1	Clasificación física de los productos para la entrega.....	49
2.2.6.2	Periodicidad de las entregas .....	50
2.2.6.3	Lugar y condiciones de las entregas .....	50
<b>2.3</b>	<b>GRUPO C. PRODUCTOS AVÍCOLAS.....</b>	<b>53</b>
<b>2.3.1</b>	<b>PRODUCTOS OBJETO DE COTIZACIÓN, PROYECCIÓN DE CONSUMO Y PRECIO MÁXIMO A OFERTAR.....</b>	<b>53</b>
<b>2.3.2</b>	<b>REQUISITOS TÉCNICOS DE LOS PRODUCTOS.....</b>	<b>53</b>
2.3.2.1	Requisitos de documentación.....	53
2.3.2.2	Especificaciones técnicas de referencia para los productos.....	54
<b>2.3.3</b>	<b>REQUISITOS TÉCNICOS DEL PROPONENTE .....</b>	<b>56</b>
2.3.3.1	Requisitos de documentación.....	56
2.3.3.2	Visitas a los establecimientos.....	59
2.3.3.3	Especificaciones del transporte .....	59
<b>2.3.4</b>	<b>OBLIGACIONES Y CONDICIONES GENERALES PARA EL PROPONENTE SELECCIONADO COMO PROVEEDOR (VENDEDOR) .....</b>	<b>61</b>
2.3.4.1	Obligaciones .....	61
2.3.4.2	Bienes defectuosos.....	62
2.3.4.3	Riesgo y propiedad .....	63
2.3.4.4	Facturación.....	63
<b>2.3.5</b>	<b>PEDIDOS REALIZADOS POR LA UNIVERSIDAD .....</b>	<b>64</b>
<b>2.3.6.</b>	<b>FORMAS DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS.....</b>	<b>64</b>
2.3.6.1	Clasificación física de los productos para la entrega.....	64
2.3.6.2	Periodicidad de las entregas .....	65
2.3.6.3	Lugar y condiciones de las entregas .....	65
<b>2.4</b>	<b>GRUPO D. PRODUCTOS CÁRNICOS .....</b>	<b>68</b>

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

<b>2.4.1 PRODUCTOS OBJETO DE COTIZACIÓN, PROYECCIÓN DE CONSUMO Y PRECIO MÁXIMO A OFERTAR.....</b>	<b>68</b>
2.4.2.1 Requisitos de documentación.....	70
Nota: En 2024, la Universidad podrá solicitar al proveedor la totalidad de registros sanitarios y fichas técnicas del catálogo publicado.....	71
2.4.2.2 Especificaciones técnicas de referencia para los productos. ....	71
<b>2.4.3 REQUISITOS TÉCNICOS DEL PROPONENTE .....</b>	<b>74</b>
2.4.3.1 Requisitos de documentación.....	74
2.4.3.2 Visitas a los establecimientos.....	77
2.4.3.3 Especificaciones del transporte .....	77
<b>2.4.4 OBLIGACIONES Y CONDICIONES GENERALES PARA EL PROPONENTE SELECCIONADO COMO PROVEEDOR (VENDEDOR) .....</b>	<b>79</b>
2.4.4.1 Obligaciones .....	79
2.4.4.2 Bienes defectuosos.....	80
2.4.4.3 Riesgo y propiedad .....	81
2.4.4.4 Facturación.....	81
<b>2.4.5 PEDIDOS REALIZADOS POR LA UNIVERSIDAD .....</b>	<b>82</b>
<b>2.4.6. FORMAS DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS.....</b>	<b>82</b>
2.4.6.1 Clasificación física de los productos para la entrega.....	82
2.4.6.2 Periodicidad de las entregas .....	83
2.4.6.3 Lugar y condiciones de las entregas .....	83
<b>2.5 GRUPO E. DERIVADOS CÁRNICOS (SALSAMENTARIA).....</b>	<b>86</b>
<b>2.5.1 PRODUCTOS OBJETO DE COTIZACIÓN, PROYECCIÓN DE CONSUMO Y PRECIO MÁXIMO A OFERTAR.....</b>	<b>86</b>
<b>2.5.2 REQUISITOS TÉCNICOS DE LOS PRODUCTOS.....</b>	<b>87</b>
2.5.2.1 Requisitos de documentación.....	87
2.5.2.2 Especificaciones técnicas de referencia para los productos. ....	87
<b>2.5.3 REQUISITOS TÉCNICOS DEL PROPONENTE .....</b>	<b>89</b>
2.5.3.1 Requisitos de documentación.....	89
2.5.3.2 Visitas a los establecimientos.....	91
2.5.3.3 Especificaciones del transporte .....	92
<b>2.5.4 OBLIGACIONES Y CONDICIONES GENERALES PARA EL PROPONENTE SELECCIONADO COMO PROVEEDOR (VENDEDOR) .....</b>	<b>93</b>
2.5.4.1 Obligaciones .....	93
2.5.4.2 Bienes defectuosos.....	95
2.5.4.3 Riesgo y propiedad .....	95
2.5.4.4 Facturación.....	95
<b>2.5.5 PEDIDOS REALIZADOS POR LA UNIVERSIDAD .....</b>	<b>96</b>

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

<b>2.5.6. FORMAS DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS.....</b>	<b>97</b>
2.5.6.1 Clasificación física de los productos para la entrega.....	97
2.5.6.2 Periodicidad de las entregas.....	97
2.5.6.3 Lugar y condiciones de las entregas.....	97
 <b>2.6 GRUPO F. ABARROTES DE CONSUMO GENERAL.....</b>	 <b>100</b>
<b>2.6.1 PRODUCTOS OBJETO DE COTIZACIÓN, PROYECCIÓN DE CONSUMO Y PRECIO MÁXIMO A OFERTAR.....</b>	<b>100</b>
<b>2.6.2 REQUISITOS TÉCNICOS DE LOS PRODUCTOS.....</b>	<b>120</b>
2.6.2.1 Requisitos de documentación.....	120
2.6.2.2 Especificaciones técnicas de referencia para los productos.....	121
<b>2.6.3 REQUISITOS TÉCNICOS DEL PROPONENTE.....</b>	<b>124</b>
2.6.3.1 Requisitos de documentación.....	124
2.6.3.2 Visitas a los establecimientos.....	125
2.6.3.3 Especificaciones del transporte.....	126
<b>2.6.4 OBLIGACIONES Y CONDICIONES GENERALES PARA EL PROPONENTE SELECCIONADO COMO PROVEEDOR (VENDEDOR).....</b>	<b>127</b>
2.6.4.1 Obligaciones.....	127
2.6.4.2 Bienes defectuosos.....	129
2.6.4.3 Riesgo y propiedad.....	129
2.6.4.4 Facturación.....	130
<b>2.6.5 PEDIDOS REALIZADOS POR LA UNIVERSIDAD.....</b>	<b>130</b>
<b>2.6.6. FORMAS DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS.....</b>	<b>131</b>
2.6.6.1 Clasificación física de los productos para la entrega.....	131
2.6.6.2 Periodicidad de las entregas.....	131
2.6.6.3 Lugar y condiciones de las entregas.....	132
 <b>2.7 GRUPO G. ABARROTES DE ALTO CONSUMO.....</b>	 <b>135</b>
<b>2.7.1 PRODUCTOS OBJETO DE COTIZACIÓN, PROYECCIÓN DE CONSUMO Y PRECIO MÁXIMO A OFERTAR.....</b>	<b>135</b>
<b>2.7.2 REQUISITOS TÉCNICOS DE LOS PRODUCTOS.....</b>	<b>141</b>
2.7.2.1 Requisitos de documentación.....	141
2.7.2.2 Especificaciones técnicas de referencia para los productos.....	142
<b>2.7.3 REQUISITOS TÉCNICOS DEL PROPONENTE.....</b>	<b>145</b>
2.7.3.1 Requisitos de documentación.....	145
2.7.3.2 Visitas a los establecimientos.....	146
2.7.3.3 Especificaciones del transporte.....	147

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

<b>2.7.4 OBLIGACIONES Y CONDICIONES GENERALES PARA EL PROPONENTE SELECCIONADO COMO PROVEEDOR (VENDEDOR)</b> .....	<b>148</b>
2.7.4.1 Obligaciones .....	148
2.7.4.2 Bienes defectuosos. ....	150
2.7.4.3 Riesgo y propiedad .....	150
2.7.4.4 Facturación. ....	151
<b>2.7.5 PEDIDOS REALIZADOS POR LA UNIVERSIDAD</b> .....	<b>151</b>
<b>2.7.6. FORMAS DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS</b> .....	<b>152</b>
2.7.6.1 Clasificación física de los productos para la entrega. ....	152
2.7.6.2 Periodicidad de las entregas .....	153
2.7.6.3 Lugar y condiciones de las entregas .....	153
<b>2.8 GRUPO H. PESCADOS Y MARISCOS</b> .....	<b>156</b>
<b>2.8.1 PRODUCTOS OBJETO DE COTIZACIÓN, PROYECCIÓN DE CONSUMO Y PRECIO MÁXIMO A OFERTAR</b> .....	<b>156</b>
<b>2.8.2 REQUISITOS TÉCNICOS DE LOS PRODUCTOS</b> .....	<b>158</b>
2.8.2.1 Requisitos de documentación .....	158
Nota: En 2024, la Universidad podrá solicitar al proveedor la totalidad de registros sanitarios y fichas técnicas del catálogo publicado .....	158
2.8.2.2 Especificaciones técnicas de referencia para los productos. ....	158
<b>2.8.3 REQUISITOS TÉCNICOS DEL PROPONENTE</b> .....	<b>163</b>
2.8.3.1 Requisitos de documentación .....	163
2.8.3.2 Visitas a los establecimientos .....	165
2.8.3.3 Especificaciones del transporte .....	165
<b>2.8.4 OBLIGACIONES Y CONDICIONES GENERALES PARA EL PROPONENTE SELECCIONADO COMO PROVEEDOR (VENDEDOR)</b> .....	<b>166</b>
2.8.4.1 Obligaciones .....	166
2.8.4.2 Bienes defectuosos. ....	168
2.8.4.3 Riesgo y propiedad .....	169
2.8.4.4 Facturación. ....	169
<b>2.8.5 PEDIDOS REALIZADOS POR LA UNIVERSIDAD</b> .....	<b>169</b>
<b>2.8.6. FORMAS DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS</b> .....	<b>170</b>
2.8.6.1 Clasificación física de los productos para la entrega. ....	170
2.8.6.2 Periodicidad de las entregas .....	171
2.8.6.3 Lugar y condiciones de las entregas .....	171
<b>2.9 GRUPO I. PRODUCTOS APANADOS Y PRECOCIDOS</b> .....	<b>174</b>
<b>2.9.1 PRODUCTOS OBJETO DE COTIZACIÓN, PROYECCIÓN DE CONSUMO Y PRECIO MÁXIMO A OFERTAR</b> .....	<b>174</b>

	<p style="text-align: center;"><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p style="text-align: center;"><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

<b>2.9.2 REQUISITOS TÉCNICOS DE LOS PRODUCTOS .....</b>	<b>175</b>
2.9.2.1 Requisitos de documentación.....	175
2.9.2.2 Especificaciones técnicas de referencia para los productos. ....	176
<b>2.9.3 REQUISITOS TÉCNICOS DEL PROPONENTE .....</b>	<b>178</b>
2.9.3.1 Requisitos de documentación.....	178
2.9.3.2 Visitas a los establecimientos.....	179
2.9.3.3 Especificaciones del transporte .....	180
<b>2.9.4 OBLIGACIONES Y CONDICIONES GENERALES PARA EL PROPONENTE SELECCIONADO COMO  PROVEEDOR (VENDEDOR) .....</b>	<b>181</b>
2.9.4.1 Obligaciones .....	181
2.9.4.2 Bienes defectuosos. ....	183
2.9.4.3 Riesgo y propiedad .....	183
2.9.4.4 Facturación. ....	184
<b>2.9.5 PEDIDOS REALIZADOS POR LA UNIVERSIDAD .....</b>	<b>184</b>
<b>2.9.6. FORMAS DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS.....</b>	<b>185</b>
2.9.6.1 Clasificación física de los productos para la entrega. ....	185
2.9.6.2 Periodicidad de las entregas .....	185
2.9.6.3 Lugar y condiciones de las entregas .....	186
<b>3. ÍTEM NO PREVISTO.....</b>	<b>188</b>
<b>4. APROPIACIÓN PRESUPUESTAL APROXIMADA AÑO 2024.....</b>	<b>188</b>

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

## I. ALCANCE

El presente documento, establece los términos de referencia que habilitan técnicamente a los proponentes en el proceso **CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**, año 2024.

Los grupos descritos en el presente volumen técnico harán parte integral de la convocatoria y son objeto de suministro de manera independiente respecto a otros grupos:

### Grupos objeto de suministro

GRUPO	DESCRIPCIÓN
A	PULPAS DE FRUTA
B	FRUVER (FRUTAS, HORTALIZAS, VERDURAS, LEGUMINOSAS FRESCAS, HIERBAS, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS)
C	PRODUCTOS AVÍCOLAS
D	PRODUCTOS CÁRNICOS
E	DERIVADOS CÁRNICOS (SALSAMENTARÍA)
F	ABARROTES DE CONSUMO GENERAL
G	ABARROTES DE ALTO CONSUMO
H	PESCADOS Y MARISCOS
I	APANADOS Y PRECOCIDOS

Un (1) mismo proveedor, podrá presentarse para suministrar a la Universidad, uno (1) o varios de los grupos descritos anteriormente. Sin embargo, la documentación técnica para **productos, establecimientos y transporte** deberá ser presentada de manera independiente por grupo. Las cantidades de consumo proyectadas y descritas para cada uno de los grupos objeto de suministro son anuales. La Universidad podrá modificar las cantidades estimadas de consumo en cada evento de cotización a realizar durante el año 2024, acorde con el presupuesto disponible para contratar. Durante la ejecución del contrato en 2024, la Universidad podrá modificar las cantidades de pedido, acorde con los requerimientos de los servicios de alimentación.

## 2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Los requisitos técnicos del presente Acuerdo Marco de Precios serán evaluados desde dos (2) componentes para cada grupo, los cuales se describen a continuación:

**Requisitos técnicos del producto.** Aplican a todos los **productos** relacionados en el catálogo por grupo que el proponente suscribe participar.

**Requisitos técnicos del proponente.** Aplican a todos los **establecimientos y transporte** desde los cuáles el proponente proyecte realizar actividades de *fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización* de los productos adscritos a cada categoría durante el convenio comercial. En el **FORMATO N° 005 MANIFESTACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS**, todos los proponentes deberán relacionar el listado de establecimientos objeto de evaluación técnica para el presente proceso de contratación. En adelante, la descripción de los requisitos técnicos de producto y proponente se realizará de manera independiente por grupos.

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
--	--	---

## 2.1. GRUPO A. PULPAS DE FRUTA

### 2.1.1 PRODUCTOS OBJETO DE COTIZACIÓN, PROYECCIÓN DE CONSUMO Y PRECIO MÁXIMO A OFERTAR

A continuación, se muestra para el **GRUPO A. PULPAS DE FRUTAS**, el nombre de los productos objeto de cotización, la proyección de consumo estimada para el año 2024 (enero a diciembre), y el precio máximo a ofertar por producto permitido para el año 2024; el cual fue definido con base en el estudio de mercado realizado con empresas representativas del sector. **El precio descrito en la cotización a presentar por los proponentes para cada uno de los productos del catálogo deberá ser menor o igual al valor máximo con IVA y otros impuestos correspondientes, en caso de ser aplicables, definido por la Universidad para el año 2024.**

#### Productos objeto de cotización, proyección de consumo y precio máximo a ofertar GRUPO A. PULPAS DE FRUTAS

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN	CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)
1	PULPA DE CURUBA	LIBRA	8	\$ 2.559
2	PULPA DE CURUBA DOSIFICADA	LIBRA	2	\$ 2.856
3	PULPA DE DURAZNO	LIBRA	11701	\$ 2.975
4	PULPA DE DURAZNO DOSIFICADA	LIBRA	259	\$ 3.273
5	PULPA DE FRESA	LIBRA	6291	\$ 3.094
6	PULPA DE FRESA DOSIFICADO	LIBRA	128	\$ 3.451
7	PULPA DE GUANABANA	LIBRA	1519	\$ 3.273
8	PULPA DE GUANABANA DOSIFICADO	LIBRA	31	\$ 3.689
9	PULPA DE GUAYABA	LIBRA	5390	\$ 2.440
10	PULPA DE GUAYABA DOSIFICADA	LIBRA	90	\$ 2.737
11	PULPA DE LIMÓN	LIBRA	666	\$ 3.094
12	PULPA DE LIMÓN DOSIFICADA	LIBRA	13	\$ 3.451
13	PULPA DE LULO	LIBRA	9800	\$ 3.332
14	PULPA DE LULO DOSIFICADA	LIBRA	220	\$ 3.689
15	PULPA DE MANDARINA	LIBRA	5899	\$ 2.856
16	PULPA DE MANDARINA DOSIFICADA	LIBRA	141	\$ 3.154
17	PULPA DE MANGO	LIBRA	5723	\$ 2.856
18	PULPA DE MANGO DOSIFICADA	LIBRA	137	\$ 3.273
19	PULPA DE MANZANA	LIBRA	10	\$ 3.273
20	PULPA DE MANZANA DOSIFICADA	LIBRA	2	\$ 3.689
21	PULPA DE MARACUYA	LIBRA	15681	\$ 3.451
22	PULPA DE MARACUYA DOSIFICADA	LIBRA	279	\$ 3.808
23	PULPA DE MORA	LIBRA	18224	\$ 2.856
24	PULPA DE MORA DOSIFICADA	LIBRA	356	\$ 3.273
25	PULPA DE NARANJA	LIBRA	18224	\$ 2.975
26	PULPA DE NARANJA DOSIFICADA	LIBRA	226	\$ 3.273
27	PULPA DE PAPAYA	LIBRA	10	\$ 2.440

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN	CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)
28	PULPA DE PAPAYA DOSIFICADA	LIBRA	2	\$ 2.737
29	PULPA DE PERA	LIBRA	1254	\$ 2.618
30	PULPA DE PERA DOSIFICADA	LIBRA	26	\$ 3.035
31	PULPA DE PIÑA	LIBRA	9192	\$ 2.737
32	PULPA DE PIÑA DOSIFICADA	LIBRA	208	\$ 3.154
33	PULPA DE TAMARINDO	LIBRA	59	\$ 3.035
34	PULPA DE TAMARINDO DOSIFICADA	LIBRA	2	\$ 3.451
35	PULPA DE TOMATE DE ARBOL	LIBRA	9250	\$ 3.154
36	PULPA DE TOMATE DE ARBOL DOSIFICADA	LIBRA	189	\$ 3.570
37	PULPA DE UVA	LIBRA	20	\$ 3.273
38	PULPA DE UVA DOSIFICADA	LIBRA	2	\$ 3.689
39	PULPA TROPICAL	LIBRA	19923	\$ 2.618
40	PULPA TROPICAL DOSIFICADA	LIBRA	407	\$ 3.035

## 2.1.2 REQUISITOS TÉCNICOS DE LOS PRODUCTOS.

Las pulpas de fruta, deberán suministrarse a la Universidad congeladas, y en las unidades de presentación requeridas por cada unidad de servicio adscrito a la Coordinación de Servicios de Alimentación. El proveedor deberá tener disponibilidad permanente de suministro de pulpa de todas las referencias de sabor descritas en el catálogo de la Universidad, en las siguientes presentaciones:

- Un (1) Kilo
- Dos (2) Kilos
- Cinco (5) Kilos
- Un (1) Kilo que contenga diez (10) unidades individuales de cien (100) gramos.

En las ordenes de pedido o en comunicaciones dirigidas al proveedor; el almacenista, el supervisor del contrato y los profesionales que realizan las solicitudes de pedido, le indicarán al proveedor para cada servicio de alimentación, la unidad de presentación en la que deberá despachar el pedido y el proveedor se obliga al suministro en dichas condiciones.

El almacenista o los profesionales que realizan las solicitudes de pedido, podrán durante la ejecución del contrato, comunicarse con la empresa proveedora de pulpas para solicitar que el producto sea entregado en presentación refrigerada y no congelada. Durante la ejecución del contrato, el proveedor de pulpas no podrá cambiar la unidad de presentación u otro parámetro en la que suministra los productos a la universidad sin previo acuerdo con el almacenista, supervisor de contrato o con los profesionales que realizaron el pedido.

### 2.1.2.1 Requisitos de documentación.

#### Criterios de documentación que serán objeto de evaluación en el componente técnico

Ítem	Documento	Descripción del requisito entregable	Documento emitido por
I	Registro sanitario vigente.	<b>Presentar la autorización sanitaria vigente (registro sanitario, permiso sanitario, notificación sanitaria)</b> , según aplique para los primeros tres (3) productos descritos en el catálogo. Será válida la presentación de forma	Autoridad competente (INVIMA*)



 <p>CONSTRUIAMOS FUTURO</p>	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)          PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA          COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR          ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE          CONTRATACIÓN</b></p>
--	--	---

Ítem	Documento	Descripción del requisito entregable	Documento emitido por
		individual o por grupo. También será válida la presentación del número y resolución bajo la cual fueron emitidos. Lo anterior, en cumplimiento de la normativa legal vigente. El número de registro sanitario presentado deberá aparecer en “estado vigente” en los aplicativos o páginas dispuestas por la entidad competente para su verificación.	
2	Ficha técnica del producto.	<b>Presentar la ficha técnica para los primeros tres (3) productos descritos en el catálogo de precios publicado por la Universidad.</b> También será válida la presentación de una ficha técnica para todos los sabores del catálogo (ficha grupal), fichas técnicas por subgrupos de sabores, o la presentación de una ficha técnica por sabor.	Proponente

\* Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA

En 2024, la Universidad podrá solicitar al proveedor la totalidad de fichas técnicas y registros sanitarios del catálogo publicado.

### 2.1.2.2 Especificaciones técnicas de referencia para los productos.

A continuación, se presentan las características técnicas de mayor relevancia para los productos que serán objeto de contratación por parte de la Universidad Industrial de Santander en el **GRUPO A. PULPAS DE FRUTA.**

#### Especificaciones técnicas de referencia

<b>CATEGORIA. PULPAS DE FRUTA CONGELADA*</b>			
Descripción física	Pulpa: “Producto obtenido de la maceración, trituración, o desmenuzado y el tamizado o no de la parte comestible de las frutas frescas, sanas, maduras y limpias”. Pulpa azucarada: “Producto elaborado con pulpa o concentrados de jugo o pulpa de frutas con un contenido mínimo de 60% de fruta y adicionado con azúcar”.		
Composición	La pulpa de fruta suministrada a la Universidad Industrial de Santander deberá contener frutas frescas: Curuba, durazno, fresa, guanábana, guayaba, limón, lulo, mandarina, mango, manzana, maracuyá, mora, naranja, papaya, pera, piña, tamarindo, tomate de árbol, tropical, uva, entre otros definidos en el catálogo de producto. Podrá incluir ingredientes adicionales en las cantidades permitidas por la normativa legal vigente para pulpas de fruta congeladas tales como: antioxidantes, endulzantes, acidulantes, y componentes aromáticos.		
Descripción organoléptica	Sabor: Característico de las frutas Olor: Característico de las frutas Color: Característico de las frutas Textura: Espesa y/o característica de la fruta, sin contaminación percibida visualmente, sin objetos extraños.		
Características fisicoquímicas	Los parámetros fisicoquímicos de la pulpa de fruta sin azúcar se describen a continuación. *Acidez titulable y niveles mínimos de grados Brix en Jugos o Zumos y Pulpa		
	<b>Nombre común de la fruta</b>	<b>Acidez titulable mínima expresada como ácido cítrico anhídrido %m/m</b>	<b>Porcentaje mínimo de sólidos disueltos por lectura refractométrica a 20°C (°Brix)</b>
	Anón	2,48	2,0
	Arazá	2,1	3,4
	Badea	0,6	8,5
	Banano/Plátano	0,3	18,0
	Borojó	*	30,3
	Chirimoya	1,3	20,2
	Chontaduro	*	16,4
	Ciruela	0,52	12,0
	Corozo	3,62	20,1
	Curuba	1,0	8,0
	Durazno	0,3	11,5
	Feijoa	1,60	9,0



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS**  
**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)**  
**PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA**  
**COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR**  
**ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE**  
**CONTRATACIÓN**

Fresa	0,65	6,5
Granadilla	1,86	10,3
Guanábana	0,5	13,0
Guayaba	0,45	7,5
Gulupa	*	6,8
Kiwi	0,9-2,5	12,0
Limón	4,5	6,0
Lulo	1,0	6,0
Madroño	*	10,9
Mamey	0,2	13,0
Mandarina	0,5	9,0
Mango	0,3	12,5
Manzana	0,4	10,0
Maracuyá	2,5	12,0
Melón	0,03	7,33
Mora	2,0	6,0
Naranja	0,5	9,0
Níspero	0,14	24,1
Papaya	0,3	7,0
Papayuela	*	5,1
Pera	0,20	10,0
Piña	0,3	9,0
Pitaya Amarilla	0,15	13,2
Tamarindo	1,0	10,0
Tomate de árbol	1,4	9,0
Toronja	0,7	8,0
Uchuva	1,4	11
Uva	1,0	12,0
Zapote	0,43	13,0

*\*Resolución 3929 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.*

Aquellos parámetros no definidos en la norma deberán ser establecidos por el proponente y dicha información se verá reflejada en la ficha técnica suministrada a la Universidad. En caso de que el proponente utilice pulpa de fruta azucarada deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos de pulpa azucarada descritos en la tabla 4 de la resolución 3929 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Los parámetros microbiológicos de acuerdo con el tipo de fruta utilizada en la producción de la pulpa de fruta sin azúcar se refieren a continuación:

*\*Requisitos microbiológicos de pulpa de fruta*

Producto	Requisitos	Parámetro			
		N	m	M	C
Pulpa sin tratamiento térmico congeladas o no	Recuento E. Coli ufc/g o ml	5	< 10	-	0
	Recuento de mohos y levaduras ufc/g o ml	5	1.000	3.00	2
	Detección de Salmonella/25 gr	5	Ausencia	-	0
Pulpa pasteurizados, congelados o no	Recuento de microorganismos mesófilos ufc/g o ml	5	1.000	3.000	1
	Recuento E Coli ufc/g o ml	5	< 10	-	0
	Recuento de mohos y levaduras ufc/g o ml	5	100	200	1

*\*Resolución 3929 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.*

Donde:

n = Número de unidades a examinar

m = Índice máximo permisible para Identificar nivel de buena calidad

M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

	<p>c = Número máximo de muestras permisibles con resultado entre m y M  &lt; = Léase menor de</p> <p>En caso de que el proponente utilice pulpa de fruta azucarada deberá cumplir con los requisitos microbiológicos de pulpa azucarada descritos en la tabla 5 de la resolución 3929 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.</p>
<p>Vida útil</p>	<p>El tiempo de vida útil de la pulpa debidamente empacada y a temperaturas de congelación – 5°C a -18°C será de mínimo seis (6) meses a partir de la fecha de elaboración, información que será revisada en la ficha técnica del producto establecida por el proponente.  <i>Nota: Únicamente por solicitud expresa de la Universidad, la pulpa podrá llegar descongelada (refrigerada).</i></p>
<p>Condiciones de almacenamiento</p>	<p>El producto será almacenado a temperaturas de congelación -5°C a -18°C  Después de abierta debe consumirse en el menor tiempo posible  El producto podrá ser refrigerado mientras se distribuye a los usuarios finales a temperaturas de 0°C a 4°C</p>
<p>Condiciones de empaque y etiquetado</p>	<p>Los rótulos o etiquetas de la pulpa de fruta suministrada deben cumplir con los requisitos de rotulado general descrito en la Resolución 5109 de 2005 y nutricional señalados en la Resolución 333 de 2011 y en las normas que las modifiquen, adicione o sustituyan deberá tener como mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre del alimento</li> <li>• Lista de ingredientes</li> <li>• Peso neto</li> <li>• Nombre de la empresa</li> <li>• Dirección de la empresa</li> <li>• Identificación del lote</li> <li>• Fecha de vencimiento</li> <li>• Instrucciones de conservación</li> <li>• Registro sanitario</li> </ul> <p>Las tintas utilizadas serán especiales para el sector alimentos y no generan migración al alimento al igual que el material del empaque.  El empaque será en bolsas elaborados en materiales aptos para el contacto con alimentos de calibre adecuado para resistir el producto congelado.  La entrega de productos con bolsas rasgadas será causal de devolución del producto</p>

\*Fuente: Resolución 3929 de 2013 (pulpas). Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 5109 de 2005 (rotulado). Ministerio de la Protección Social, Resolución 333 de 2011. Ministerio de la Protección Social.

**Nota:** En caso de que el proponente cuente con productos con parámetros técnicos diferentes a los referidos en el presente pliego técnico, deberá allegar la normativa legal vigente que respalda los parámetros presentados y ello será evaluado aceptable o no para el proceso.

### 2.1.3. REQUISITOS TÉCNICOS DEL PROPONENTE

Los proponentes deberán evidenciar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria descrita en la normativa nacional vigente para él o los establecimientos y transporte que serán incluidos dentro del convenio comercial, para lo cual deberán adjuntar como requisitos mínimos, los soportes que permitan evidenciar el cumplimiento de Decreto Ley 019 de 2012, resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, resolución 719 de 2015, resolución 3168 de 2015. Será responsabilidad del proveedor dar cumplimiento y entregar las evidencias que le sean solicitadas antes y durante el convenio comercial respecto a todas las normas aplicables al grupo de interés y al sector.

#### 2.1.3.1. Requisitos de documentación

Serán objeto de evaluación técnica, los establecimientos comerciales que sean relacionados por el proponente en el **FORMATO N°005 MANIFESTACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS OBJETO DE EVALUACIÓN TÉCNICA** para el **GRUPO A. PULPAS DE FRUTA.**

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

Se solicita al oferente hacer entrega de los documentos referenciados en la tabla a continuación, los cuales serán objeto de revisión para cada uno de los establecimientos descritos en las direcciones comerciales referidas en el **formato N° 005**, desde las cuáles el proponente proyecte realizar actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de los productos durante el convenio comercial.

**Requisitos técnicos del proponente relacionados con la reglamentación sanitaria por establecimiento.**

Ítem	Descripción del requisito entregable	Aclaraciones	Documento emitido por:
1	Concepto, registro, notificación, permiso o acta de inspección sanitaria a fábrica de los establecimientos (en caso de ser el mismo establecimiento para todas las actividades adjuntar un único registro). Según aplique de acuerdo con la autoridad sanitaria competente, para todos los establecimientos referidos por el proponente en el <b>FORMATO N° 005</b>	<i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i>  Adjuntar documento completo y legible.	Autoridad competente (INVIMA /Secretaría de Salud)
2	Condiciones sanitarias establecidas en las normas sanitarias según documento anterior: Favorable o Favorable con observaciones. <i>En caso de presentar resultado Favorable con observaciones deberá allegar el Plan de Mejoramiento.</i>	<i>*NO CUMPLEN el requisito, aquellos establecimientos que presenten concepto NO FAVORABLE.</i>	
3	<b>Certificación médica</b> en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos de los empleados que desarrollan actividades relacionadas con manipulación y transporte de alimentos para la UIS	<i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i> Carta firmada por el representante legal de la empresa, en la que certifique que todos los <b>manipuladores y transportadores</b> de alimentos que intervienen en el proceso de suministro a la UIS, cuentan con certificación de reconocimiento médico en el cual consta su aptitud para la manipulación de alimentos con vigencia 2023 y que realizarán la actualización correspondiente para el año de vigencia del acuerdo marco en caso de ser necesario.  <i>Nota: Adjuntar una muestra de mínimo dos (2) certificados médicos de personas que intervendrán en el proceso de manipulación o transporte de alimentos con la UIS (La presentación de los certificados será opcional acorde con las políticas de protección de datos de cada empresa. No están obligados a presentarlos).</i>	Proponente
4	Evidencia fotográfica de las áreas de la empresa en orden del proceso.	<i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i> Mínimo una (1) foto representativa de cada una de las áreas de la empresa descritas a continuación: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Área de recepción de materias primas e insumos.</li> <li>• Área de almacenamiento de materias primas e insumos.</li> <li>• Área de Procesamiento o fabricación.</li> <li>• Área de despachos.</li> <li>• Área Sanitaria (baños y lockers).</li> <li>• Área Social (Cafetería o zona de consumo de alimentos del personal)</li> </ul> Si la empresa no cuenta con algunas de las áreas, por favor aclararlo en documento adjunto a las fotografías.	Proponente
5	Descripción de la capacidad y dimensiones de almacenamiento de la bodega desde el cual se distribuirán los productos terminados listos para despacho a la Universidad Industrial de Santander.	<i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i> Carta firmada por el representante legal que describa: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensiones de lallas bodegas en metros, u otra medida representativa.</li> </ul>	Proponente

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad de almacenamiento de la/las bodegas en kilos, toneladas u otra medida representativa.</li> <li>• Fotos de la/las bodegas de almacenamiento de producto terminado listo para despacho.</li> </ul> <p>En caso de contar con los servicios de un tercero anexar copia de los contratos o relación comercial con el propietario.</p>	
6	<p>Cumplimiento de la Ley 2046 de 2020 y Decreto 248 de 2021 por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos*.</p>	<p>El proponente deberá presentar la evidencia de la siguiente forma:</p> <p>Carta de compromiso donde el proponente acredite que en caso de ser seleccionado para suscribir contrato de suministro cumplirá lo solicitado en la ley 2046 de 2020 y decreto 248 de 2021 y aportará los respectivos contratos de proveeduría solicitado en las normativas mencionadas anteriormente.</p>	proponente

**Productos agropecuarios:** Son aquellos productos cosechados, recolectados, seleccionados, lavados e incluso empacados, y aquellos que por sus características naturales conservan sus calidades aptas para la comercialización y el consumo durante un plazo inferior a 30 días, o que precisan condiciones de temperatura regulada, de comercialización y de transporte o que no son perecederos; así como aquellos cuya transformación alimenticia de diferentes niveles de complejidad que utilizan como insumo principal bienes agrícolas o pecuarios en fresco de origen nacional, entre los que se incluyen los productos que han sido objeto de procesos de post cosecha, como pelado, picado, desulpado o congelado, entre otros.

### 2.1.3.2. Visitas a los establecimientos

Los servidores públicos de la Universidad Industrial de Santander, adscritos a la Coordinación de Servicios de Alimentación o Unidades Académico Administrativas competentes, estarán autorizados para realizar antes o durante el acuerdo marco, visitas de inspección programadas a las instalaciones de personas naturales y/o jurídicas que sean aceptadas en el Acuerdo Marco de Precios para el grupo de interés. También definirán durante la ejecución del contrato la pertinencia o no, así como la frecuencia en que se realizarán visitas de inspección a los proponentes habilitados en cada grupo; de acuerdo con el riesgo identificado, no conformidades presentadas o solicitudes del supervisor del contrato. No será obligatorio realizar visitas a los establecimientos. Las visitas serán realizadas a uno o todos los establecimientos referidos en el **FORMATO N°005** por el proponente, de acuerdo con el concepto del Supervisor del Contrato.

Durante las visitas de inspección, los servidores públicos aplicarán lista de verificación y generarán un concepto o puntaje del nivel de cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) por establecimiento referido, por su parte el proponente deberá orientar y acompañar el ingreso y recorrido por las instalaciones, entregar la dotación para el ingreso del personal UIS, permitir el proceso de inspección, permitir el registro fotográfico (será de carácter confidencial y hará parte únicamente del informe de evaluación), entrevista y revisión de documentación. Posterior a la visita, la Universidad realizará el envío de los resultados de la evaluación, y en caso de identificar no conformidades que ponen en riesgo la permanencia del convenio comercial con el proveedor, la solicitud de presentar a la Universidad un Plan de Acción de Mejoramiento. Los incumplimientos ocasionales o permanentes de las mejoras solicitadas serán informados al Supervisor de Contrato, quien tendrá en cuenta lo referido para efectos de la evaluación del proveedor y la continuidad del proponente como parte del convenio comercial.

**Nota:** Para visitas, la Universidad se pondrá en contacto con el proponente ganador para coordinar que se cumplan todos los protocolos de bioseguridad u otros requeridos.

### 2.1.3.3. Especificaciones del transporte

#### Documentación requerida para la evaluación técnica del transporte.



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS  
CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  
PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  
COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  
ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE  
CONTRATACIÓN**

Ítem	Descripción del entregable	Especificación	Documento emitido por
1	Descripción general de los vehículos que serán puestos a disposición para el transporte de los insumos a las instalaciones de la Universidad Industrial de Santander en 2024	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i></p> <p>Carta o documento que relacione la lista de vehículos que pondrá a disposición de la Universidad durante el año 2024 para la entrega de despachos, en la cual especifique:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo de vehículo</li> <li>• Marca</li> <li>• Modelo</li> <li>• Capacidad o peso</li> <li>• Placa</li> <li>• Propiedad: propio o subcontratado</li> </ul> <p>En caso de subcontratar el servicio, el proponente debe anexar copia de contratos o relación comercial con el propietario los vehículos o empresa logística de distribución.</p>	Proponente
2	<p>Certificación/acta de inspección de transporte de alimentos sanitaria con enfoque de riesgo para los vehículos. Según aplique de acuerdo con la autoridad sanitaria competente, para todos los vehículos que el proponente refiera en el documento anterior y sean puestos a disposición de la Universidad</p> <p>Condiciones sanitarias establecidas en las normas sanitarias según concepto anterior: Favorable o Favorable con observaciones. Nota. En caso de presentar resultado Favorable con observaciones deberá allegar el Plan de Mejoramiento.</p>	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i></p> <p><i>Documento para cada uno de los vehículos relacionados en el ítem anterior, completo y legible</i></p> <p><i>*NO CUMPLEN el requisito, aquellos establecimientos que presenten concepto NO FAVORABLE.</i></p>	<p>Autoridad competente (INVIMA /Secretaría de Salud)</p> <p>Autoridad competente (INVIMA /Secretaría de Salud)</p>
3	Plan Estratégico de Seguridad Vial. El proponente deberá evidenciar el avance en la implementación según lo establecido en el Artículo 12 de la Ley 1503 de 2011 y las normas que los modifiquen, adicionen o sustituya, según corresponda para la presentación de las propuestas y durante la ejecución del contrato.	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Carta firmada por el representante legal de la empresa, que certifica la implementación del plan estratégico de seguridad vial según lo dispuesto en la Ley 1503 de 2011.</li> <li>· Carta firmada por el representante legal de la empresa, que certifica que no le aplica la norma.</li> </ul> <p><i>Si el proponente considera puede adjuntar evidencias adicionales</i></p>	Proponente

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
--	--	---

Ítem	Descripción del entregable	Especificación	Documento emitido por
4	Evidencia fotográfica de los vehículos.	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i></p> <p>Fotografía de la parte externa e interna de uno (1) de los vehículos relacionados en el documento presentado en el numeral uno (1) de la presente tabla. La foto debe permitir evidenciar los siguientes aspectos según aplique al grupo de interés:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unidad de refrigeración en perfecto estado de funcionamiento</li> <li>• La inscripción visible de “transporte de alimentos”</li> </ul>	Proponente

## 2.1.4 OBLIGACIONES Y CONDICIONES GENERALES PARA EL PROPONENTE SELECCIONADO COMO PROVEEDOR (VENDEDOR)

### 2.1.4.1. Obligaciones

Las siguientes serán las obligaciones y condiciones generales, que debe cumplir el proponente que, en 2023, sea seleccionado como proveedor (vendedor) de la Coordinación de Servicios de Alimentación UIS:

- Los costos del cargue, transporte y descargue de los productos desde las instalaciones del proveedor hasta las instalaciones de la Coordinación de Servicios de Alimentación (Edificio de Bienestar Universitario/ Cafetería Satélites / otro destino solicitado por la Universidad), será asumido en su totalidad por el proveedor. Los puntos de descargue por grupos se aclaran en el presente pliego técnico en ítems posteriores.
- Si se demostrara alguna inconsistencia o incumplimiento en la ejecución de los numerales descritos en el presente pliego técnico, la Universidad previa autorización del Supervisor del Contrato podrá notificar a la Aseguradora y hacer efectivas las garantías. Así mismo, podrá solicitar al proveedor la reposición del producto o el descuento en la factura del costo por productos no conformes.
- El proveedor deberá entregar actualizada a la Universidad Industrial de Santander la documentación que le sea requerida para verificar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura durante la vigencia del convenio comercial.
- El proveedor deberá asistir a todas las capacitaciones o reuniones que le sean solicitadas por los funcionarios adscritos a la Universidad y atender a las comunicaciones que le sean enviadas por la Coordinación de Servicios de Alimentación desde medios de comunicación institucionales, previamente realizados con autorización del Supervisor del Contrato.
- La Universidad Industrial de Santander, podrá modificar de acuerdo con sus necesidades las fechas, lugares, horarios y frecuencia que haya establecido para las entregas, y el proveedor se obliga al suministro de conformidad con dichas modificaciones.
- El proveedor deberá notificar oficialmente al supervisor de contrato en caso de realizar cambio de los establecimientos comerciales descritos durante la presentación de propuestas en el **FORMATO N°005**, los cuales son objeto de evaluación técnica durante el convenio comercial, para que la Universidad realice la respectiva solicitud

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

de documentación y visitas de inspección y proceda a autorizar la inclusión del establecimiento. En caso de que la Universidad en visitas evidencie que se proveen suministros desde establecimientos diferentes a los descritos en el **FORMATO N°005**, y el proveedor no haya realizado la notificación de actualización al supervisor será considerada una causal unilateral para finalizar el convenio comercial aplicable de acuerdo con el concepto del supervisor.

- La Universidad Industrial de Santander, notificará por escrito o telefónicamente la adición o cancelación de productos o cantidades solicitadas con 24 horas de antelación, u otra diferencia horaria de acuerdo con las necesidades de la Universidad y de común acuerdo con el proveedor.
- Será responsabilidad del proveedor firmar y allegar en físico a la oficina de la Coordinación de servicios de alimentación de Bienestar Estudiantil de la UIS sede central o al correo [comedor.profesional@uis.edu.co](mailto:comedor.profesional@uis.edu.co), toda la documentación derivada de la relación contractual tales como actas de inicio, actas de pagos parciales, actas de finalización o liquidación según aplique firmadas por el representante legal.
- Será obligatorio para el proveedor allegar mensualmente al correo [comedor.profesional@uis.edu.co](mailto:comedor.profesional@uis.edu.co) certificación de encontrarse a paz y salvo con pago de obligaciones del Sistema General de Seguridad Social y Parafiscales, suscrita por el representante legal o revisor fiscal. Según el caso, este último debe anexar Certificado vigente de antecedentes disciplinarios expedido por la Junta Central de Contadores y fotocopia de la tarjeta profesional. En caso de persona natural deberá anexar mensualmente constancia de afiliación al Sistema de Seguridad Social y/o Planilla de Pago.
- Será responsabilidad del proveedor suministrar al personal que transporta y entrega los suministros, formación y dotación relacionada con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) definidas en la en la resolución 2674 de 2013, de obligatorio cumplimiento al interior de la Coordinación de servicios de alimentación de Bienestar Estudiantil de la UIS sede central, en especial al ingreso en áreas de proceso.
- En cada entrega, la Universidad Industrial de Santander, realizará la inspección del cumplimiento de las especificaciones técnicas del producto (tiempos y formas de entrega, condiciones del transporte, especificaciones técnicas, entre otras.) de acuerdo con lo descrito en los formatos y fichas técnicas de inspección institucionales, así como las cantidades y unidades de medida descritas dentro del convenio comercial y las solicitudes de pedido. La inspección se realizará en bodega, en las cafeterías que reciben pedidos directamente y en los puntos de producción de cada servicio de alimentación. El proveedor estará en la obligación de actuar acorde con el concepto del Supervisor del Contrato en relación con la acción a realizar frente a cada no conformidad identificada y el representante del proveedor deberá firmar el formato institucional para dejar soporte del incumplimiento.
- El proveedor estará en la obligación de firmar el recibido de las comunicaciones físicas que le sean realizadas por los funcionarios de la Universidad Industrial de Santander relacionadas con las no conformidades y devoluciones que se presenten de producto. Así mismo, estará obligado a dar respuesta a toda comunicación telefónica o escrita que se realice desde los funcionarios adscritos a la Universidad relacionadas con productos no conformes u otros que afecten la calidad o inocuidad de los alimentos, y la prestación de los servicios por retrasos o incumplimientos de las condiciones comerciales de entrega o de las especificaciones técnicas pactadas en el presente pliego.
- La Universidad podrá solicitar al proponente la presentación del plan de muestreo microbiológico y evidencias de la ejecución del mismo para los productos objeto del contrato con la frecuencia requerida por la Universidad para garantizar un adecuado control de materias primas y seguimiento a los proveedores, complementario a la demás documentación técnica referida en el presente pliego.

#### **2.1.4.2. Bienes defectuosos.**



	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

- El proveedor deberá restituir a su costo, sin que implique modificación al plazo de entrega, los bienes defectuosos o de especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos por la Universidad en un plazo máximo de **noventa (90) minutos**, a partir del momento de la notificación al despachador de la no conformidad. El tiempo estipulado es el máximo permitido para evitar la afectación de la prestación de los servicios de alimentación institucional.
- El proveedor asumirá el costo y logística por concepto de cualquier devolución realizada por la Universidad. La no conformidad podrá ser notificada al proveedor inmediatamente recibido el producto o al momento de utilizarlo en las áreas de producción; en cualquiera de los casos el proponente deberá realizar la reposición del producto en las condiciones solicitadas por la Universidad en un tiempo máximo de **noventa (90) minutos** a fin de no afectar la operación de los servicios de alimentación y ello no lo exime de dejar documentada la notificación de incumplimiento. Si la decisión es la no reposición del producto el proponente deberá realizar y demostrar el descuento del cobro en la factura y el retiro del producto no conforme de las instalaciones de la Universidad.
- El personal operativo y administrativo de la Universidad estará autorizado para tomar evidencia audiovisual de los insumos entregados por el proveedor al momento de la recepción o procesamiento, así mismo, podrán notificar al supervisor del contrato los incumplimientos o no conformidades identificadas y que éste a su vez allegue comunicación al proveedor. En todo caso, el proveedor está en la obligación de dar respuesta a todas las comunicaciones de no conformidades emitidas por la Universidad.
- Las no conformidades reiterativas de acuerdo con el concepto del supervisor serán notificadas a la aseguradora y en todo caso podrá ser evaluada como causa de finalización del contrato si el incumplimiento afecta de manera reiterativa el funcionamiento o calidad de los servicios prestados en la Coordinación de Servicios de Alimentación acorde con el análisis específico que realice en el momento el supervisor del contrato, la División de contratación y jurídica de la UIS.

#### 2.1.4.3. Riesgo y propiedad

El nivel de riesgo y la propiedad de los bienes objeto de suministro a la Universidad, será por parte del proveedor hasta el momento en que se realice la entrega y recibo a satisfacción por parte de los funcionarios de la Universidad en los lugares definidos para grupo dentro del pliego técnico.

#### 2.1.4.4. Facturación.

La facturación se realizará **contra entrega de la mercancía u otra periodicidad definida por el Supervisor del Contrato** de acuerdo con las condiciones que sean indicadas por la Universidad. En todo caso, la facturación podrá solicitarse al proveedor así: *al momento de la entrega del pedido la factura de venta (original y 2 copias) o presentación de una remisión con cada despacho de pedido y proceso de facturación semanal, quincenal o mensual* de acuerdo con el concepto del supervisor del contrato.

La facturación debe llenar los requisitos de la DIAN y en caso de ser persona natural allegar los formatos requeridos por la Universidad. La facturación deberá ser presentada de acuerdo con el servicio que solicita el pedido, tal como se describe a continuación

#### Estructura de facturación

Servicio solicitante	Centro de costo	Factura
Cafetería Administración 3	7072	1 (una) factura para el total de pedidos de las Cafeterías. Si la Universidad lo solicitará el proveedor deberá entregar una (1) factura por Cafetería.
Cafetería Bienestar Estudiantil		
Cafetería “Café Plazoleta Camilo Torres”		
Restaurante Bienestar PRO		

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

Servicios Especiales	7072	1 (una) factura para el total de pedidos de servicios especiales.
Combo Saludable y Comedores Estudiantiles	2127	1 (una) factura para el total de pedidos de combo saludable y comedor estudiantil. Si la Universidad lo solicitara deberá entregar una (1) factura por servicio.

Nota: Será responsabilidad del proponente garantizar un adecuado proceso de facturación o generación de remisiones, de acuerdo con los servicios solicitantes, las órdenes de pedido y la forma de facturación definida por el Supervisor del Contrato. Los procesos de facturación pueden ser modificados de acuerdo a las directrices institucionales y el proveedor se obligar a cumplirlos.

### 2.1.5 PEDIDOS REALIZADOS POR LA UNIVERSIDAD

La Universidad realizará las órdenes de pedido de acuerdo con los días referidos a continuación y desde los correos autorizados para efectuar la solicitud.

#### Estructura: días de requisición y correo autorizados para pedido de insumos al proveedor

Centro de costo	Servicio solicitante	Días de pedido	Correos y teléfonos autorizados para pedidos
7072	Cafetería Administración 3 Cafetería Bienestar Estudiantil Cafetería “Café Plazoleta Camilo Torres” Restaurante Bienestar PRO	* lunes a viernes según requerimientos del servicio antes de las 4:00 p.m. * sábado antes de las 12 del medio día de la semana en anterior	<b>Profesionales Cafetería y Servicios Especiales</b> <a href="mailto:cafeteria@uis.edu.co">cafeteria@uis.edu.co</a> Ext:1121 <a href="mailto:mariomar@uis.edu.co">mariomar@uis.edu.co</a> Ext:2280
7072	Servicios Especiales (desayunos, cenas, almuerzos y refrigerios)	<i>Otros horarios, únicamente previo acuerdo con los profesionales del servicio de alimentación o almacenistas.</i>	
2127	Combo Saludable y Comedores Estudiantiles	Lunes a jueves todo el día y viernes antes de las 4:00 p.m.	

#### Notas:

- Los horarios definidos anteriormente, únicamente podrán ser modificados mediante comunicación y acuerdo oficial con funcionarios de la Universidad, autorizados por el Supervisor del Contrato o el Coordinador de Servicios de Alimentación
- El contacto para comunicaciones administrativas relacionadas con facturación, supervisión del contrato, buenas prácticas de manufactura entre otros serán: [comedor.profesional@uis.edu.co](mailto:comedor.profesional@uis.edu.co) Ext: 2267 y 2284
- Sin perjuicio de lo anterior, la Universidad podrá en cualquier momento ajustar por exceso o por defecto las cantidades y periodicidad de entregas de las programaciones o pedidos de insumos.
- Será obligación del proponente confirmar recibido del correo de pedido u otra comunicación a través de la cual la Universidad realizó el envío de pedidos y la disponibilidad de entrega de la totalidad de productos solicitados.
- En caso de que el proveedor no pueda cumplir con lo solicitado e informe con un tiempo que no afecte la prestación del servicio en concepto del funcionario a cargo del servicio que requiere el pedido, la Universidad hará el estudio

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

de caso y de común acuerdo con el funcionario responsable, el supervisor del contrato y el Coordinador de Servicios de Alimentación podrán realizar excepciones de entrega.

## 2.1.6. FORMAS DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS

### 2.1.6.1 Clasificación física de los productos para la entrega.

El proveedor deberá entregar los productos en las presentaciones descritas en el modelo de cotización dispuesto en la propuesta económica, y clasificados físicamente de acuerdo con la programación y orden de pedido realizada por la Universidad, y en todo caso de manera consecuente con los servicios, unidades de servicio o tiempos de comida referidos a continuación y solicitudes especiales descritas en la orden de pedido:

#### Forma de clasificación de la mercancía para entrega a la Universidad.

Servicio solicitante	Clasificación física de la mercancía
Cafeterías	Cafetería Administración 3
	Cafetería Bienestar Estudiantil
	Cafetería “Café Plazoleta Camilo Torres”
	Restaurante Bienestar PRO
Servicios Especiales	Servicios Especiales
Combo Saludable	Almuerzo
Comedores Estudiantiles	Desayuno
	Almuerzo
	Cena

Nota: Sin perjuicio de lo anterior la Universidad podrá solicitar al proveedor subdivisiones adicionales al interior de la orden de pedido.

### 2.1.6.2 Periodicidad de las entregas

Lugares y días de entrega de pedido para el grupo descrito se especifican a continuación:

#### Periodicidad de entrega de la mercancía.

Servicio solicitante	Días y horarios de entrega	
Cafeterías	Lunes a sábado según requerimiento del servicio <b>ANTES de las 9:00 a.m.</b> y en horarios diferentes únicamente de común acuerdo con los funcionarios de la Universidad	
		Cafetería Administración 3
		Cafetería Bienestar Estudiantil
		Cafetería “Café Plazoleta Camilo Torres”
Servicios Especiales	Servicios Especiales	
Combo Saludable	Almuerzo	
Comedores Estudiantiles	Lunes a viernes <b>según requerimiento del servicio ANTES de las 7:00 a.m.</b> y en horarios diferentes únicamente de común acuerdo con los funcionarios de la Universidad	
		Desayuno
		Almuerzo
	Cena	

Notas:

- Los días y horarios de entrega de pedido relacionados en la tabla anterior, únicamente podrán ser modificados previa notificación oficial por parte del Supervisor del contrato y el proveedor se obliga al cumplimiento.

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

- En caso de que la Universidad administre nuevos puntos de alimentación, el proveedor deberá a suministrar los pedidos en las condiciones que sean referidas por la Universidad en los nuevos puntos.

### 2.1.6.3 Lugar y condiciones de las entregas

El proveedor deberá tener en cuenta las siguientes indicaciones al momento de realizar la entrega de insumos a la Coordinación de Servicios de Alimentación

- La descripción del producto y cantidades solicitadas deben ser las mismas que fueron solicitadas en la orden de pedido. Siempre será responsabilidad del proveedor establecer mecanismos de control y verificación de modo que tanto las cantidades como la calidad y cumplimiento de las especificaciones técnicas de los productos entregados a la Universidad correspondan a las solicitadas.
- El contratista entregará los productos solicitados, debidamente clasificados, en embalajes aptos para el transporte de alimentos que cumplan con las condiciones sanitarias definidas en la normativa legal vigentes, que permitan su manipulación, almacenamiento y que garantice la conservación del producto. El proveedor ingresará el producto hasta el lugar indicado para el almacenamiento a fin de realizar verificación de calidad o acomodación, por ningún motivo mantendrá por periodos largos en áreas externas que exponga el producto a contaminación.
- El proveedor deberá entregar los productos en las instalaciones de la Universidad donde se encuentran ubicadas las Cafeterías y las zonas de recepción del Edificio de Bienestar Estudiantil. Los días y horarios de entrega descritos únicamente podrán ser modificados mediante comunicación y acuerdo oficial autorizado por el Supervisor del contrato o el Coordinador de Servicios de Alimentación al cual se podrán enviar comunicaciones al correo [comedor.profesional@uis.edu.co](mailto:comedor.profesional@uis.edu.co)
- El proveedor deberá entregar el producto en canastillas u otros recipientes acordes con el producto objeto de suministro (canastillas tapadas o con rombos) que deberán quedar en la Universidad durante mínimo un (1) día hábil mientras la Universidad realizar la distribución y uso del producto. Las aclaraciones o especificaciones detalladas al respecto serán informadas por el Supervisor del contrato. El proveedor se obligar a dejar las canastillas y se responsabiliza de recoger las canastillas una vez realizada la entrega del producto. La Universidad no será responsable de la custodia de dichas canastillas ni reposición al proveedor en caso de pérdida al interior de la institución. Sin perjuicio de lo anterior, en caso de que la Universidad cuente con canastillas para realizar el recambio notificará al proveedor para que este se lleve las canastillas de su propiedad inmediatamente.

Para pulpas de fruta se requiere preferiblemente canastillas cerradas, para evitar derrame de líquidos.

- El proveedor deberá garantizar que el producto NO entre en contacto directo con el piso al momento de la entrega o despacho en las instalaciones de la Universidad Industrial de Santander, para ello hará uso de carros transportadores o canastillas vacías de su propiedad.
- Para los vehículos que realizarán entregas en Cuartos Fríos o Bodega principal del edificio de Bienestar Estudiantil, el peso máximo del vehículo incluyendo la carga, que podrá ingresar a la zona de recepción de materias primas ubicadas en el área campestre (piso adoquín), será de 4 toneladas, lo que es equivalente a 4000 kilos. **El vehículo deberá ingresar en reversa y los conductores deberán atender a las recomendaciones dadas por parte de los vigilantes UIS, especialmente en velocidad dado que es una zona de tránsito de estudiantes.** En todo caso, los vehículos deberán esperar en el Parqueadero de Bienestar Estudiantil o en la entrada de la Carrera 30, mientras otros proveedores realizan el descargue de materias primas ya sea en la Bodega Principal o por la entrada a los cuartos fríos. En ningún caso podrán ingresar a cualquiera de las zonas de recepción de materias primas más de dos (2) proveedores al tiempo. En caso de que el proveedor no cumpla con las solicitudes de peso y

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

organización para el ingreso del vehículo, será notificado formalmente y la Universidad podrá tomar medidas que considere necesarias al respecto.

- En relación con los despachos de pedido a las Cafeterías al interior del Campus Central, el proveedor deberá utilizar únicamente las zonas de descarga autorizadas por la División de Planta Física UIS y transportar por sus propios medios los productos hasta las Cafeterías haciendo uso de zorras o carros de transporte de su propiedad. El proveedor debe tener en cuenta que algunas cafeterías están ubicadas en segundo y tercer piso de edificios sin ascensor. El proveedor deberá dotar de los elementos de protección personal y seguridad requeridos al personal que realiza el despacho.
- En caso de que se presenten fallas técnicas en el montacargas disponible en el Edificio de Bienestar Estudiantil, el proveedor estará en la obligación de suministrar el personal y los medios de transporte suficiente y adecuado para efectuar el despacho directamente en la Cafetería de Bienestar Estudiantil (Cuarto piso). Así mismo, deberá dotar de los elementos de protección personal y seguridad requeridos a la persona que realiza el despacho. Las zonas de ingreso en caso de daño del montacargas por las que deberá acceder el proveedor en caso de daño del montacargas se presentan a continuación

A fin de dar mayor claridad sobre lo descrito anteriormente, se solicita al proveedor tener en cuenta que todos los conductores que ingresen a la Universidad vehículos para el despacho de productos deben reconocer las zonas delimitadas para su ubicación en la Universidad:

**Zona de Descarga:** Ubicación final del vehículo donde el proveedor debe parquear para realizar desde ahí el despacho de los productos hasta las Cafeterías, Bodegas o Cuartos Fríos. Ese punto puede quedar al ingreso de cada unidad de servicio o distante y en todo caso no habrá lugar a parqueo para descarga en otros puntos.

**Zona de Espera:** Si la zona de descarga está ocupada, el proveedor tendrá que esperar en zonas alternativas (No se puede hacer descargue en esta zona).

**Zona de Espera Externa:** Si la zona de espera al interior de la Universidad está ocupada, el proveedor tendrá que esperar en la entrada de la Universidad (Carrera 25 o 30)

La Universidad cuenta con (2) dos **ZONAS DE INGRESO Y ESPERA EXTERNAS.** porterías de ingreso de vehículos

- Portería Carrera 30
- Portería Carrera 25

La Universidad cuenta con (2) dos **ZONAS DE ESPERA INTERNAS** cercanas a cada uno de los lugares de descarga y despacho de la Coordinación de Servicios de Alimentación (CSA):

- Parqueadero de Bienestar Universitario (Cra 30)
- Parqueadero del Laboratorio de Alta Tensión (Cra 25)

Para la CSA existen las siguientes **ZONAS DE DESCARGA:**

- **Bodega principal de la CSA** del edificio de Bienestar Universitario
- **Parqueadero de Livianos:** Ahí se parquean los vehículos que vayan a realizar entregas en la Cafetería Café Plazoleta Camilo Torres
- **Parqueadero Edificio Daniel Casas:** Ahí se parquean los vehículos que vayan a realizar entregas en el Restaurante Bienestar PRO

	<p style="text-align: center;"><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA <span style="color: red;">DEFINITIVOS</span></b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p style="text-align: center;"><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	---	---

Se reitera que **NO** está permitido parquear los vehículos en zonas diferentes a las establecidas anteriormente para efectuar los despachos (sin excepción), no se pueden parquear vehículos sobre las vías. En caso de que el punto de descarga quede lejos del punto de despacho o cafetería, el proveedor deberá enviar los elementos, personal y mecanismos de ayuda mecánica que requieran los encargados del despacho para acceder hasta las Cafeterías para hacer la entrega.

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

## 2.2 GRUPO B. FRUVER (FRUTAS, HORTALIZAS, VERDURAS, LEGUMINOSAS FRESCAS, HIERBAS, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS)

### 2.2.1 PRODUCTOS OBJETO DE COTIZACIÓN, PROYECCIÓN DE CONSUMO Y PRECIO MÁXIMO A OFERTAR

A continuación, se muestra para el **GRUPO B. FRUVER (FRUTAS, HORTALIZAS, VERDURAS, LEGUMINOSAS FRESCAS, HIERBAS, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS)**, el nombre de los productos objeto de cotización, la proyección de consumo estimada para el año 2024 (enero a diciembre), y el precio máximo a ofertar por producto permitido para el año 2024; el cual fue definido con base en el estudio de mercado realizado con empresas representativas del sector. **El precio descrito en la cotización a presentar por los proponentes para cada uno de los productos del catálogo deberá ser menor o igual al valor máximo con IVA y otros impuestos correspondientes, en caso de ser aplicables, definido por la Universidad para el año 2024.**

#### Productos objeto de cotización, proyección de consumo y precio máximo a ofertar el **GRUPO B. FRUVER (FRUTAS, HORTALIZAS, VERDURAS, LEGUMINOSAS FRESCAS, HIERBAS, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS)**

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN	CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)
1	AGRAZ BANDEJA X 125 - 135 GRAMOS	BANDEJA	5	\$ 4.454
2	AGUACATE CHOQUÉ (Choket/Choquette) (unidad de 450 a 500 gramos)	LIBRA	13980	\$ 4.500
3	AGUACATE HASS	LIBRA	50	\$ 5.750
4	ARANDANOS (bandeja x 125 - 135 gramos)	BANDEJA	10	\$ 6.940
5	BANANO CRIOLLO (120 a 200 gr. Aprox.)	UNIDAD	40500	\$ 750
6	BANANO URABÁ (120 a 150 gr. Aprox.)	UNIDAD	111380	\$ 685
7	BREVAS	LIBRA	25	\$ 5.750
8	CIRUELA IMPORTADA (Claudia/morada)	LIBRA	2,5	\$ 9.750
9	CIRUELA NACIONAL (Común/Criolla)	LIBRA	175	\$ 5.342
10	COCO	UNIDAD	3	\$ 6.421
11	CURUBA LARGA (Castilla)	LIBRA	10	\$ 1.821
12	DURAZNO CRIOLLO (Nacional) (120 - 140 gramos)	LIBRA	24450	\$ 4.917
13	DURAZNO IMPORTADO	LIBRA	50	\$ 12.812
14	FEIJOA	LIBRA	5	\$ 8.567
15	FRESAS (25 a 45 gramos/unidad)	LIBRA	1165	\$ 5.600
16	GRANADILLA (120 a 140 gramos)	UNIDAD	58500	\$ 1.650
17	GUANABANA	LIBRA	15	\$ 4.750
18	GUAYABA	LIBRA	75	\$ 1.850
19	KIWIS (80 a 120 gramos)	UNIDAD	815	\$ 1.833
20	LIMÓN COMÚN (Criollo) (50 a 70 gramos/unidad)	UNIDAD	500	\$ 350
21	LIMÓN TAHITI (80 a 100 gramos/unidad)	UNIDAD	2295	\$ 450
22	LULO	LIBRA	100	\$ 3.650
23	MANDARINA ONECO (120 a 150 gramos)	UNIDAD	54310	\$ 825
24	MANGO DE AZUCAR (Mango dulce) (120 a 200 gramos)	UNIDAD	12250	\$ 1.150
25	MANGO TOMY (200 a 300 gramos)	LIBRA	1250	\$ 4.850
26	MANZANA ROJA (150-170 gramos)	UNIDAD	1175	\$ 2.450



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS**  
**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)**  
**PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA**  
**COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR**  
**ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE**  
**CONTRATACIÓN**

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN	CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)
27	MANZANA ROSADA (130-150 gramos)	UNIDAD	870	\$ 2.300
28	MANZANA VERDE (150-170 gramos)	UNIDAD	1005	\$ 2.550
29	MARACUYA	LIBRA	260	\$ 3.150
30	MELÓN	LIBRA	3985	\$ 3.800
31	MORA DE CANASTILLA	LIBRA	140	\$ 3.150
32	NARANJA TANGELO (250 a 300 gramos)	UNIDAD	34250	\$ 868
33	NARANJA VALENCIA (180 a 200 gramos)	UNIDAD	8940	\$ 575
34	PAPAYA MARADOL	LIBRA	1580	\$ 2.000
35	PATILLA	LIBRA	5	\$ 1.750
36	PERA IMPORTADA (170g a 200 gramos)	UNIDAD	410	\$ 2.550
37	PERA CRIOLLA (170g a 200 gramos)	UNIDAD	400	\$ 1.900
38	PIÑA CON CASCARA	LIBRA	1019	\$ 1.700
39	PIÑA GOLDEN ORO MIEL	LIBRA	995	\$ 2.300
40	PIÑA PELADA	LIBRA	2377	\$ 2.850
41	PITAHAYA	LIBRA	15	\$ 11.481
42	TAMARINDO PEPA	LIBRA	10	\$ 9.900
43	TOMATE DE ARBOL	LIBRA	25	\$ 2.550
44	UCHUVA CON CAPACHO	LIBRA	5	\$ 5.190
45	UCHUVA SIN CAPACHO	LIBRA	25	\$ 7.517
46	UVA AMERICANA ROJA	LIBRA	25	\$ 13.900
47	UVA ISABELLA	LIBRA	100	\$ 3.550
48	UVA VERDE	LIBRA	25	\$ 12.636
49	ZAPOTE (150-170 gramos)	UNIDAD	3000	\$ 1.150
50	ACELGA FRESCA	LIBRA	5	\$ 3.450
51	AHUYAMA	LIBRA	1850	\$ 1.200
52	AJI EN PEPA PICANTE	LIBRA	3	\$ 5.800
53	AJI JALAPEÑO	LIBRA	3	\$ 4.300
54	AJI DULCE BANDEJA X 50 - 60 GRAMOS	BANDEJA	5	\$ 1.497
55	ALBAHACA FRESCA	LIBRA	50	\$ 7.450
56	ALCACHOFA	LIBRA	1	\$ 11.800
57	ARRACACHA (200 a 250 gramos)	LIBRA	4385	\$ 2.450
58	ARVEJA FRESCA DESGRANADA	LIBRA	2860	\$ 12.850
59	BERENJENA MORADA	LIBRA	25	\$ 2.950
60	BROCOLI ARREGLADO	LIBRA	370	\$ 3.500
61	BROTOS GERMINADOS (DIVERSAS ESPECIES)	CAJA X 50 GRAMOS	20	\$ 16.500
62	CALABACIN AMARILLO	LIBRA	445	\$ 2.200
63	CALABACIN VERDE	LIBRA	835	\$ 1.800
64	CALABAZA	LIBRA	5	\$ 3.050
65	CEBOLLA CABEZONA BLANCA LIMPIA (150 y 200 gramos)	LIBRA	18655	\$ 2.430
66	CEBOLLA CABEZONA ROJA LIMPIA	LIBRA	235	\$ 2.750
67	CEBOLLA JUNCA LIMPIA (laminas blancas de aprox 30cm en adelante, de 8 a 9 cm de diametro, 90% de tallo (lámina blanca) y 10% de hoja verde.	LIBRA	9990	\$ 2.550





**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS**  
**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)**  
**PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA**  
**COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR**  
**ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE**  
**CONTRATACIÓN**

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN	CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)
68	CEBOLLA PUERRO LIMPIA	LIBRA	50	\$ 3.300
69	CEBOLLIN CHINO LIMPIO	LIBRA	5	\$ 12.050
70	CHAMPIÑON FRESCO	LIBRA	1065	\$ 12.250
71	CHAMPIÑON PORTOBELLO	LIBRA	15	\$ 22.000
72	CILANTRO	LIBRA	780	\$ 5.400
73	COLIFLOR LIMPIA (unidad 450 a 500 gramos)	LIBRA	1810	\$ 3.250
74	ESPARRAGO	LIBRA	10	\$ 25.900
75	ESPINACA BOGOTANA	LIBRA	10	\$ 5.100
76	ESPINACAS	LIBRA	700	\$ 4.048
77	FLORES COMESTIBLES (15 A 20 FLORES)	CAJA*15 A 20 UNIADES	10	\$ 17.500
78	FRIJOL FRESCO DESGRANADO	LIBRA	195	\$ 7.250
79	GUACAS	LIBRA	70	\$ 3.000
80	GUASCAS	LIBRA	5	\$ 3.200
81	HABICHUELA	LIBRA	985	\$ 2.650
82	HIERBABUENA FRESCA	LIBRA	20	\$ 8.137
83	HINOJO FRESCO BOLSA X 50 GRAMOS	BOLSA	5	\$ 2.300
84	HINOJO FRESCO	LIBRA	5	\$ 7.200
85	HOJAS DE PARRA BANDEJA X (100 -150 GRAMOS)	BANDEJA	3	\$ 11.500
86	JENJIBRE	LIBRA	5	\$ 10.481
87	LAUREL FRESCO	LIBRA	5	\$ 9.350
88	LECHUGA BATAVIA LIMPIA	LIBRA	485	\$ 2.950
89	LECHUGA CRESPA VERDE LIMPIA	LIBRA	885	\$ 4.338
90	LECHUGA HOJA DE ROBLE O MORADA CRESPA LIMPIA	LIBRA	25	\$ 5.150
91	LIMONARIA FRESCA	LIBRA	3	\$ 7.221
92	MAIZ MUTE	LIBRA	500	\$ 3.150
93	MANZANILLA FRESCA BOLSA X 50 GRAMOS	BOLSA	5	\$ 1.800
94	MANZANILLA FRESCA	LIBRA	5	\$ 7.050
95	MAZORCA DESGRANADA (Sin hojas, sin pelo, % de olote "tusa / afrecho o desperdicio" inferior al 5% del peso requerido)	LIBRA	3285	\$ 7.500
96	MAZORCA ENTERA (Unidad 200 a 300 gramos)	UNIDAD	585	\$ 2.400
97	MAZORCA MOLIDA	LIBRA	1880	\$ 8.300
98	MENTA FRESCA BOLSA X 50 GRAMOS	BOLSA	5	\$ 1.700
99	MENTA FRESCA	LIBRA	5	\$ 8.150
100	OREGANO FRESCO	LIBRA	15	\$ 11.150
101	PAPA COMUN LIMPIA (130 y 150 gramos)	LIBRA	46495	\$ 1.964
102	PAPA COMÚN LAVADA LIMPIA (120 y 150 gramos)	LIBRA	200	\$ 1.850
103	PAPA CRIOLLA LIMPIA (80 y 120 gramos)	LIBRA	37025	\$ 3.066
104	PAPA PASTUSA (130 y 150 gramos)	LIBRA	150	\$ 1.550
105	PAPA R 12 CERO LIMPIA (300 a 500 gramos)	LIBRA	50	\$ 1.550
106	PAPA SABANERA (130 y 150 gramos)	LIBRA	70	\$ 1.650
107	PEPINO COHOMBRO	LIBRA	1785	\$ 1.600

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN	CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)
108	PEPINO PARA RELLENAR	LIBRA	20	\$ 4.900
109	PEREJIL COMÚN	LIBRA	570	\$ 4.250
110	PIMENTÓN ROJO (150 y 200 gramos)	LIBRA	7016	\$ 2.950
111	PIMENTÓN VERDE (150 y 200 gramos)	LIBRA	780	\$ 2.800
112	PIMENTON MINI DULCE (COLORES) BANDEJA X 240 - 250 GRAMOS	BANDEJA	5	\$ 10.750
113	PLATANO COLICERO O GUINEO VERDE (Para sopa)	LIBRA	100	\$ 2.300
114	PLATANO MACHO PARA ASAR (Amarillo con negro sobremaduro) (350 a 500 gramos)	LIBRA	5810	\$ 2.488
115	PLATANO MACHO PARA HORNEAR O FRITAR (Amarillo Maduro) (350 a 500 gramos)	LIBRA	8500	\$ 2.401
116	PLATANO MACHO VERDE (350 a 500 gramos)	LIBRA	3500	\$ 2.500
117	RABANO ROJO	LIBRA	15	\$ 4.700
118	RAICES CHINAS	LIBRA	525	\$ 5.900
119	REMOLACHA	LIBRA	1600	\$ 2.000
120	REPOLLO BLANCO LIMPIO	LIBRA	2740	\$ 1.900
121	REPOLLO MORADO LIMPIO	LIBRA	220	\$ 2.430
122	ROMERO FRESCO BOLSA X 50 GRAMOS	BOLSA	5	\$ 3.770
123	ROMERO FRESCO	LIBRA	10	\$ 9.645
124	RUGULA	LIBRA	15	\$ 9.587
125	TALLO DE APIO	LIBRA	220	\$ 2.150
126	TOMATE CHERRY	LIBRA	15	\$ 7.233
127	TOMATE CHONTO ROJO (130 y 150 gramos)	LIBRA	20155	\$ 2.283
128	TOMATE MANZANO ROJO (150 y 200 gramos)	LIBRA	2630	\$ 2.842
129	TOMATE MANZANO VERDE (160 y 200 gramos)	LIBRA	4535	\$ 2.901
130	TOMILLO FRESCO BOLSA X 50 GRAMOS	BOLSA	5	\$ 2.400
131	TOMILLO FRESCO	LIBRA	5	\$ 8.700
132	YOTAS	LIBRA	50	\$ 2.400
133	YUCA	LIBRA	208	\$ 2.198
134	ZANAHORIA (150 y 200 gramos)	LIBRA	37865	\$ 1.900
135	ZANAHORIA BABY (BOLSA 250 a 300 gramos)	BOLSA	10	\$ 6.670

## 2.2.2 REQUISITOS TÉCNICOS DE LOS PRODUCTOS.

### 2.2.2.1 Requisitos de documentación.

Serán objeto de evaluación técnica, los productos adscritos al catálogo publicado por la Universidad para el **GRUPO B. FRUVER (FRUTAS HORTALIZAS, VERDURAS, LEGUMINOSAS FRESCAS, HIERBAS, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS)** los documentos que serán objeto de revisión se presentan a continuación:

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

**Criterios de documentación que serán objeto de evaluación en el componente técnico**

Ítem	Documento	Descripción del requisito entregable	Documento emitido por
1	Ficha técnica del producto.	<b>Presentar la ficha técnica de los primeros diez (10) productos descritos en el catálogo de precios publicado por la Universidad.</b> También será válida la presentación de una ficha técnica integral para el grupo, fichas técnicas por subgrupos, o la presentación del total de fichas técnicas del grupo.	Proponente

**Nota:** En 2024, la Universidad podrá solicitar al proveedor la totalidad de fichas técnicas del catálogo publicado.

**2.2.2.2 Especificaciones técnicas de referencia para los productos.**

A continuación, se presentan las características técnicas de mayor relevancia para los productos que serán objeto de contratación por parte de la Universidad Industrial de Santander en el **Grupo B. Frutas, Hortalizas, verduras, leguminosas frescas, hierbas, raíces, tubérculos y plátanos**

**Especificaciones técnicas de referencia frutas**



<b>FRUTAS*</b>	
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	<b>DESCRIPCIÓN TÉCNICA DETALLADA</b>
Agraz	Baya casi esférica, limpia y empacado en materiales aptos para el contacto con alimentos, en el cual se identifique visualmente un grado de maduración mínimo del 80% por coloración aceptable hasta morado, adecuado para preparación de ensaladas de frutas y consumo inmediato.
Aguacate choqué (choket/choquette)	Fruto ovalado con cáscara de color verde amarillento, lisa y brillante, deberá ser entregado a la Universidad con un grado de maduración adecuado para preparación de ensaladas y consumo inmediato, de categoría extra o I según NTC 5209, el fruto deberá ser entero, con forma característica de la variedad, aspecto sano y consistencia firme, libre de ataques de insectos, libre de humedad anormal, exento de olores y sabores extraños, exento de materiales extraños (limpios), tendrá como mínimo el 75% pulpa lista para consumo de acuerdo con la NTC 5209. El envío de los aguacates que se realice a la UIS para cualquiera de los servicios deberá contar con pesos por unidad entre 450 o 500 gramos y deben venir en tamaños uniformes en beneficio de los usuarios de la Universidad. No se aceptarán aguacates en pesos diferentes o tamaños des uniformes.
Aguacate hass	Fruto oval piriforme, con cáscara rugosa, que de verde se torna a morado - negro cuando está maduro, deberá estar en grado de madurez adecuado, el fruto estará entero, con forma característica de la variedad, aspecto sano y consistencia firme, libre de ataques de insectos, libre de humedad externa e interna, exenta de olores y sabores extraños, exenta de materiales extraños (limpios), mínimo el 65% del contenido será pulpa lista para consumo, producto categoría extra o I según NTC 5209. La Universidad podrá solicitar la entrega del pedido en unidades de tamaño similar o uniforme, el peso promedio para esa unidad será de 120 a 240 gramos (Calibre A, B o C según NTC 5209).
Arándanos	Baya perteneciente a la especie <i>vaccinium corymbosum</i> L. clasificados en la categoría I según la norma NTC 6373 de buena calidad y característicos de la variedad. Enteros, sanos, de consistencia firme y de aspecto fresco. El fruto debe estar exento de plagas.
Banano criollo	Peso promedio aproximado de la Unidad 120 a 200 gramos, mínimo 15 cm de longitud, grado de maduración adecuado para el consumo inmediato o uso fresco en ensaladas, de sabor dulce, forma alargada y algo curva, limpia y separada del racimo, sin presencia de magulladuras, humedades anormales, signos de sobre-maduración. Un máximo del 5% de la superficie presenta manchas negras o fisuras. No se aceptará la entrega de producto verde o en estado de maduración inadecuado dado que son frutas para entrega en porción y consumo inmediato.



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS  
CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  
PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  
COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  
ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE  
CONTRATACIÓN**


FRUTAS*	
NOMBRE DEL PRODUCTO	DESCRIPCIÓN TÉCNICA DETALLADA
	 Imagen ejemplo.
Banano Urabá	<p>Peso promedio aproximado de la Unidad 120 a 200 gramos, mínimo 15 cm de longitud, grado de maduración adecuado para el consumo inmediato o uso fresco en ensaladas, de sabor dulce, forma alargada y algo curva, limpia y separada del racimo, sin presencia de magulladuras, humedades anormales, signos de sobre-maduración. No deberá presentar ninguna mancha negra o fisura en la superficie. Producto destinado a la ubicación en mostradores para puntos de venta. No se aceptará la entrega de producto verde o en estado de maduración inadecuado dado que son frutas para entrega en porción y consumo inmediato.</p>  Imagen ejemplo.
Brevas	Sin presencia de magulladuras, humedades anormales, signos de sobre-maduración, manchas negras o fisuras.
Brotos germinados (diversas especies)	Los brotes serán aptos para el consumo humano como: rúcula, brócoli, chí, entre otros. Tendrán una calidad óptima, de aspecto fresco. Su presentación será en contenedor plástico con un contenido de 50 a 60 gramos.
Ciruela nacional (común/criolla)	Fruta de color rojo claro a medio, con pulpa amarilla, y forma redondeada. La Universidad podrá solicitar la entrega del pedido en unidades de tamaño similar o uniforme.
CIRUELA IMPORTADA (Claudia/morada)	Fruta de color rojo oscuro, con pulpa amarilla, y forma redondeada, sin daños físicos, fisiológicos o presencia de plagas. La Universidad podrá solicitar la entrega del pedido en unidades de tamaño similar o uniforme.
Coco	Fruto redondo de pulpa blanca, fibrosa y aceitosa, cubierta por cáscara dura de color marrón y peluda, con líquido opalino y azucarado “agua de coco” en el interior que llena ¾ partes de la cavidad lo que da garantía de un producto fresco, en adecuado grado de maduración fisiológica con peso promedio de la unidad entre 800 y 1500 gramos, corteza fresca sin señal de golpes o magulladuras, sin humedad anormal.
Curuba larga	Sin presencia de magulladuras, humedades anormales, signos de sobre-maduración, manchas negras o fisuras.
Durazno criollo (nacional)	Unidad (120 - 140 gramos) El grado de maduración deberá ser adecuado para consumo inmediato, de apariencia y aroma característico de un grado de maduración apropiado para el consumo inmediato. Sólo se permitirán duraznos en color de maduración amarillo intenso o rojo, amarillo, o amarillo pálido, no serán aceptados duraznos verdes, verde pálido ni blanco cremoso, no deberá evidenciar daños por heridas, magulladuras, enfermedades o ataques de insectos. Los duraznos no deberán evidenciar daños por frío como oscurecimiento de la pulpa ni consistencias gelatinosa. La Universidad podrá solicitar para entregar en fruta de mano unidades de tamaño similar o uniforme en esos casos deberán venir clasificadas.
Durazno importado	El grado de maduración será adecuado para consumo inmediato y sólo se permitirán duraznos en color de maduración amarillo intenso o rojo, amarillo, o amarillo pálido, no serán aceptados duraznos verdes, verde pálido ni blanco cremoso, no deberá evidenciar daños por heridas, magulladuras, enfermedades o ataques de insectos. La Universidad podrá solicitar para entregar en fruta de mano unidades de tamaño similar o uniforme en esos casos deberán venir clasificadas.
Feijoa	Sin presencia de magulladuras, humedades anormales, signos de sobre-maduración, manchas negras o fisuras.
Fresa/freson	<b>25 a 45 gramos/unidad</b> , empacada en materiales aptos para el contacto con alimentos y suministrada en tamaños uniformes en cada pedido. Color: rojo brillante. Maduración: ¾ de madurez o con madurez completa. <b>No deberá tener defectos como:</b> Deformación causada por mala polinización, cicatrices superficiales ocasionadas por insectos, magulladuras, manchas en la superficie, defectos de forma.



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS  
CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  
PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  
COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  
ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE  
CONTRATACIÓN**

FRUTAS*	
NOMBRE DEL PRODUCTO	DESCRIPCIÓN TÉCNICA DETALLADA
	<p>Las fresas suministradas a la Universidad deberán estar enteras, tener una consistencia firme, ser frescas, estar sanas, deben de excluirse productos con presencia de pudrición o deterioro, libres de ataques de insectos o enfermedades, exentas de materias extrañas visibles (limpias), exentas de magulladuras, libres de humedad externa anormal, libres de olores y sabores extraños, estar suficientemente desarrolladas, coloración homogénea y acorde con el estado de madurez, grado de madurez satisfactorio. El producto debe empacarse de manera que esté protegido en relación con su susceptibilidad al daño físico. Las sacudidas y los movimientos deben reducirse lo mínimo posible. Debe evitarse el sobrecalentamiento antes del despacho. Se deben de empacar en canastillas u otro recipiente apropiado y luego cubrirlas con una capa de materiales que la protejan de los golpes y que retarde su proceso de descomposición. Dar cumplimiento a la NTC 4103 y entregar la fruta en Categoría I o extra</p> 
Granadilla	Categoría I o extra, con cáscara dura amarilla con puntos blancos, un grado de madurez categoría 4 y 5; y calibres A, B o C de acuerdo con la NTC 4101, el grado de madurez les permitirá soportar la manipulación, el transporte y el almacenamiento en buenas condiciones, con forma esférica característica de la granadilla, sanas, libres de ataques de insectos, exentas de olores o materias extrañas visibles, los defectos sólo serán permitidos ligeros defectos de color o cicatrices, deben conservar la capa de cera natural presente en la cosecha, deberán venir clasificadas, el peso de la unidad oscila entre 120 y 140 gramos.
Guanábana	Sin presencia de magulladuras, humedades anormales, signos de sobre-maduración, manchas negras o fisuras.
Guayaba	Sin presencia de magulladuras, humedades anormales, signos de sobre-maduración, manchas negras o fisuras.
Kiwi	Limpio, en grado de maduración adecuada para uso inmediato en ensaladas, empacada en materiales aptos para el contacto con alimentos que no afecte la calidad del producto. Las unidades deben ser de tamaño uniforme el peso de la unidad oscila entre 80 a 120 gramos.
Limón común	Criollo, (50 a 70 gramos/unidad) Sin presencia de magulladuras, humedades anormales, signos de sobre-maduración, manchas negras o fisuras.
Limón tahiti	(80 a 100 gramos/unidad) Sin presencia de magulladuras, humedades anormales, signos de sobre-maduración, manchas negras o fisuras.
Lulo	Fruto entero, categoría extra o I según NTC 5093, forma esférica característica del lulo, coloración homogénea del estado de madurez apropiado para el uso en jugos, aspecto fresco y consistencia firme, fruto sano, libre de ataques de insectos, libre de humedad externa o interna, que no presente indicios de deshidratación, exentos de olores y sabores extraños, estado de madurez categoría ideal 3 y 4 según NTC 5093.
Mandarina oneco	(Unidad 120 - 140 gramos) Destinada al consumo inmediato en fresco, deberán venir clasificadas por tamaño, la cascara será de un color anaranjado intenso, limpias, con buena apariencia, libres de golpes y magulladuras, sin ruptura de epidermis, sin manchas pardas en la corteza, con un grado de madurez mínimo del 80%, de textura suave pero firme al tacto, jugosas al consumo, sin señales de deshidratación o pudrición, con aroma y sabor característicos, con vida útil en condiciones adecuadas de almacenamiento de mínimo 6 días. El color de la pulpa será anaranjado y el sabor dulce. Las unidades deben ser de tamaño uniforme el peso de la unidad oscila entre 120 a 150 gramos.
Mango de azúcar	Fruto entero, categorías extra o I según NTC 5139, forma característica de la variedad del mango, destinados al consumo inmediato, deberán venir clasificados por tamaño, limpios, con buena apariencia, libres de golpes y magulladuras, sin ruptura de epidermis, con un grado de madurez mínimo categoría 3 y 4 de acuerdo con la NTC 5139 identificada por el color de la pulpa, de aroma agradable, de textura suave pero firme al tacto, dulce al consumo, sin señales
Mango tomy	



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS**  
**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)**  
**PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA**  
**COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR**  
**ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE**  
**CONTRATACIÓN**

FRUTAS*	
NOMBRE DEL PRODUCTO	DESCRIPCIÓN TÉCNICA DETALLADA
	de deshidratación o pudrición, exento de sabores y olores extraños. Las unidades deben ser de tamaño uniforme el peso de la unidad oscila Mango de azúcar (Mango dulce): entre 120 a 200 gramos. Mango tomy: entre 200 a 300 gramos
Manzana roja	Destinadas al consumo inmediato en fresco, deberán venir clasificadas por tamaño, limpias, con buena apariencia, libres de golpes y magulladuras, sin ruptura de epidermis, sin manchas pardas en la corteza. Las unidades deben ser de tamaño uniforme el peso de la unidad oscila Manzana roja: 150 a 170 gramos Manzana rosada: 130 a 150 gramos Manzana verde: 150 a 170 gramos
Manzana rosada	
Manzana verde	
Maracuyá	Sin presencia de magulladuras, humedades anormales, signos de sobre-maduración, manchas negras o fisuras.
Melón	Variedad cantaloupe, categoría extra o I según NTC 5207, el peso de la unidad podrá estar en un rango de 800 a 1600 gramos, en todo caso para cada entrega deberán venir clasificadas por tamaño, el fruto debe mantenerse entero, con forma esférica característica a la del melón, coloración homogénea y estado de madurez entre 2 y 3 de acuerdo con la NTC 5207, sano, libre de ataques de insectos, libre de humedad externa e interna, limpios, exento de olores y sabores extraños, presentar reticulado característico de la variedad, el contenido de pulpa del producto deberá ser mínima del 80%.
Mora de castilla	Frutos enteros, categoría extra o I según NTC 4106, forma característica de la mora de castilla, sanos, libres de humedad, exentos de color y olor extraño, aspecto fresco y consistencia firme, exenta de materiales extraños visibles, con las drupillas bien formadas (drupilla es el pequeño fruto de forma esférica que conforma la mora), la coloración de los frutos debe ser homogéneo dependiendo del estado de madurez que será aceptado en categorías 4, 5 y 6 según NTC 4106.
Naranja tangelo	Debe ser categoría extra o I según NTC 4086, libre de humedad, libre de sabor y olor no característico, libre de pudrición u hongos en la superficie, libre de deformaciones, quemaduras de sol, cicatrices, cortaduras, o señales de maltrato. Las unidades deben ser de tamaño uniforme el peso de la unidad oscila 250 a 300 gramos.
Naranja valencia	Debe ser categoría extra o I, no exceder la superficie con defectos, estar entera, tener forma característica de la naranja según la variedad, sana, sin evidencia de humedad externa o interna, exentas de color y olor extraño, aspecto y consistencia firme, exenta de materiales extraños. La Naranja valenciana deberá contener como mínimo un 45 a 50% de jugo, el nivel de madurez será permitido en categorías 4,5 y 6 de acuerdo con lo establecido en la NTC 4086. Las unidades deben ser de tamaño uniforme el peso de la unidad oscila 180 a 200 gramos.
Papaya Maradol	Entera, estar sana, exenta de podredumbre, limpia y exenta de material extraño visible, exentas de humedad anormal, exenta de olor y color extraños, firme, fresca.
Patilla	Entera, estar sana, exenta de podredumbre, limpia y exenta de material extraño visible, exentas de humedad anormal, exenta de olor y color extraños, firme, fresca.
Pera Importada (170g a 200 gramos)	Estar enteras, estar sanas, exentas de podredumbre, limpias y exentas de material extraño visible, exentas de humedad anormal, exentas de olor y color extraños, firmes, frescas.
Pera Nacional/criolla (170g a 200 gramos)	
Piña con cascara	Piña tipo cayena categoría extra o I según NTC 729-I, fruta entera, forma cilíndrica característica de la variedad, sana, ojos bien formados y llenos, libres de humedad anormal, aspecto fresco y firme, exenta de color y olor extraño, pedúnculo de aproximadamente 5 mm si viene con corona será de color verde y aspecto fresco y estar bien unida a la fruta, exenta de quemadura de sol exenta de materiales extraños el nivel de maduración debe ser categoría 4 5 o 6 según NTC.
Piña pelada	El nivel de maduración deberá ser 4 5 y 6 de acuerdo con la NTC 729-I acorde con necesidades de preparación de ensaladas y de dulces.

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

FRUTAS*	
NOMBRE DEL PRODUCTO	DESCRIPCIÓN TÉCNICA DETALLADA
	La piña deberá venir pelada desde las instalaciones del proveedor y en recipientes adecuados para su conservación. Por ningún motivo se aceptará que el proveedor realice prácticas de pelado en las instalaciones de la Universidad Industrial de Santander.
Piña Golden oro miel	Entera, estar sana, exenta de podredumbre, limpia y exenta de material extraño visible, exentas de humedad anormal, exenta de olor y color extraños, firme, fresca.
Pitahaya	Entera, estar sana, exenta de podredumbre, limpia y exenta de material extraño visible, exentas de humedad anormal, exenta de olor y color extraños, firme, fresca.
Tamarindo pepa	Entera, estar sana, exenta de podredumbre, limpia y exenta de material extraño visible, exentas de humedad anormal, exenta de olor y color extraños, firme, fresca.
Tomate de árbol	Entera, estar sana, exenta de podredumbre, limpia y exenta de material extraño visible, exentas de humedad anormal, exenta de olor y color extraños, firme, fresca.
Uchuva con capacho	Entera, estar sana, exenta de podredumbre, limpia y exenta de material extraño visible, exentas de humedad anormal, exenta de olor y color extraños, firme, fresca.
Uchuva sin capacho	Entera, estar sana, exenta de podredumbre, limpia y exenta de material extraño visible, exentas de humedad anormal, exenta de olor y color extraños, firme, fresca.
Uva americana roja	Entera, estar sana, exenta de podredumbre, limpia y exenta de material extraño visible, exentas de humedad anormal, exenta de olor y color extraños, firme, fresca.
Uva verde	Entera, estar sana, exenta de podredumbre, limpia y exenta de material extraño visible, exentas de humedad anormal, exenta de olor y color extraños, firme, fresca.
Uva Isabella	Deberá presentar bayas enteras, de consistencia firme, y apariencia fresca, bien adheridas al racimo, no deberán presentar indicios de deshidratación las bayas categoría extra o I, libres de humedad anormal, bayas sanas libres de pudrición, exentas de materiales extraños, racimos cosechados en madurez de consumo, exentos de olores y sabores extraños, no se aceptarán racimos con presencia de hongos, ni bayas perforadas, deshidratadas o secas, ni con madurez des uniforme,
Zapote	Sin presencia de magulladuras, humedades anormales, signos de sobre-maduración, manchas negras o fisuras. (Unidad de 150-170 gramos)










\*Fuente: Normas técnicas colombianas (NTC) para frutas frescas, verduras, hortalizas y demás productos objeto de suministro en el presente pliego, expedidas por el Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC).

Nota: En caso de que el proponente cuente con productos con parámetros técnicos diferentes a los referidos en el presente pliego técnico, únicamente deberá allegar la normativa legal vigente que respalda los parámetros presentados y ello será evaluado aceptable para el proceso.

Complementario a lo descrito anteriormente para frutas, se aclara que los productos suministrados deberán estar dentro de la categoría extra o uno (1) específica para la variedad del producto, de acuerdo con lo descrito en la Norma Técnica Colombiana (NTC) expedida por el Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC), la categoría hace referencia a al cumplimiento con la totalidad de requisitos y tolerancias generales exigidas para garantizar las condiciones de calidad y detalla las excepciones posibles. Para los proveedores deberá ser claro que en ningún caso será permitido el suministro de frutas de categoría II según NTC o que aun sin estar descritos en la NTC presente un porcentaje (%) de defectos de la superficie del producto y del lote entregado a la Universidad que afecte la calidad de los productos a suministrar a la Comunidad Universitaria. A continuación, se ejemplifica a través de imágenes la apariencia física que será revisada al momento de la recepción de materias primas para tres (3) productos ejemplo: granadilla, naranja valenciana y uva Isabella las categorías mencionadas. La Coordinación de Servicios de Alimentación contará con personal capacitado o fichas técnicas de apoyo en la zona de recepción de materias primas para revisar el cumplimiento de los criterios de aceptación o no de los productos suministrados por los oferentes.

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b>  <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b>  <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b>  <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE</b>  <b>CONTRATACIÓN</b></p>
---	---	--

**Ilustración visual de los criterios de rechazo de producto**

Producto	Categoría Extra	Categoría I	Categoría II
Ejemplo 1. Granadilla			
Ejemplo 2. Naranja valencia			
Ejemplo 3. Uva Isabella			
Criterio de aceptación de acuerdo con requisitos técnicos descritos por la Universidad	<b>Aceptada</b>	<b>Aceptada</b>	<p><b>Rechazada</b>            No se recibirá producto de esta categoría.            Se procederá a notificar al proveedor, y este último deberá realizar la devolución del producto con la calidad requerida.</p>

Adicional a la categoría de producto, en el presente pliego fueron definidas según NTC, el grado de madurez del producto el cual se puede apreciar visualmente por su color externo con apoyo de tablas para verificación del estado de madurez. A continuación, se ejemplifica a través de imágenes la apariencia física que será revisada al momento de la recepción de materias primas y el grado de madurez deberá corresponden a la categoría I o Extra de la fruta.

A continuación, se presenta como ejemplo: Grados de madurez aceptables (cuadro verde) y no aceptables (cuadro rojo) para las frutas: Mora de castilla y la fresa. La Coordinación de Servicios de Alimentación contará con personal capacitado o tablas de apoyo en la zona de recepción para revisar el cumplimiento de los criterios de aceptación o no de los productos suministrados por los oferentes.

Grados de madurez de la Mora de Castilla



- COLOR 0: fruto de color amarillo verdoso con sus drupillas bien formadas.
- COLOR 1: fruto de color amarillo verdoso con algunas drupillas de color rosado.
- COLOR 2: se incrementa el área de color rosado.
- COLOR 3: el fruto es de color rojo claro.
- COLOR 4: el color rojo del fruto es más intenso.
- COLOR 5: fruto de color rojo intenso, con algunas drupillas de color morado
- COLOR 6: el fruto es de color morado oscuro.





**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS**  
**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  
PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  
COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  
ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE  
CONTRATACIÓN**

**Grados de madurez de la Fresa**

- COLOR 0:** fruto de color blanco verdoso bien desarrollado
- COLOR 1:** el fruto es de color blanco verdoso con algunas áreas de color rojo en la zona apical.
- COLOR 2:** aumenta el área de color rojo en la zona apical.
- COLOR 3:** el color rojo cubre hasta la zona media del fruto y la zona del cáliz presenta visos rosados.
- COLOR 4:** aumenta el área de color rojo hacia la zona del cáliz.
- COLOR 5:** la intensidad del color rojo aumenta y empieza a cubrir la región cercana al cáliz.
- COLOR 6:** el color rojo es intenso y cubre toda la fruta.



Sin perjuicio de lo anterior, la Universidad podrá solicitar grados de maduración de los productos requeridos para consumo inmediato u otro que sea requerido con una especificación diferente a la descrita en el presente pliego técnico, dicha especificación estará adjunta a la orden de pedido y el proveedor se obliga al suministro.

Finalmente, las especificaciones generales que aplican para todos los productos son presentadas a continuación:

1. Todos los productos deberán estar completos
2. Deberán tener la forma característica de la variedad
3. Deberá ser suministrados de manera uniforme en tamaño de acuerdo con la solicitud de pedido.
4. Deberán estar sanos lo que quiere decir que deberán estar libres de ataques de insectos y de enfermedades que demeriten la calidad interna de los frutos.
5. Deberán estar libres de humedad externa o interna anormal producida por el mal manejo de etapas post cosecha (recolección, acopio, transporte, selección, clasificación, adecuación empaque, almacenamiento, y transporte).
6. Deberán estar exentas de cualquier olor y sabor extraño (proveniente de otros productos, empaques o recipientes agroquímicos, con los cuales haya estado en contacto)
7. Deben presentar aspecto y consistencia característica.
8. Deben estar exentas de materiales extraños: tierra, polvo, agroquímicos, y cuerpos extraños, visibles en el producto o empaque.
9. No deberán estar golpeados ni espichados
10. Deberán estar en el grado de madurez solicitado.

El proveedor podrá enviar a la Coordinación de Servicios de Alimentación [comedor.profesional@uis.edu.co](mailto:comedor.profesional@uis.edu.co) y [cafeteria@uis.edu.co](mailto:cafeteria@uis.edu.co) durante la ejecución del contrato, información que considere apropiada para el buen desarrollo del mismo, relacionada con frutas en cosecha o días de funcionamiento del centro de abastos a fin de garantizar comunicación apropiada con el profesional encargado de la programación de menús.

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
--	--	---

Nota: En caso de que el proponente presente parámetros técnicos diferentes a los referidos en el presente pliego técnico, deberá allegar la normativa legal vigente que respalda los parámetros presentados.

**Especificaciones técnicas de referencia Hortalizas, verduras, leguminosas frescas, hierbas, raíces, tubérculos y plátanos**

Nombre del Producto	Descripción técnica detallada
Acelga fresca	Hojas verdes, grandes, carnosas, con el nervio central muy desarrollado, fresca sin hojas marchitas ni signos de putrefacción.
Ahuyama	Forma ovalada, color amarillo fuerte en su interior, verde y anaranjado en la cáscara, estado de maduración adecuado para el consumo.
Ají en pepa picante	Frutos firmes rojos sin signos de putrefacción.
Ají Jalapeño	Frutos firmes rojos o verdes sin signos de putrefacción.
Ají Dulce	Frutos firmes rojos o verdes sin signos de putrefacción.
Albahaca fresca	Hojas pequeñas muy verdes y flores blancas, debe estar fresca sin hojas marchitas ni signos de putrefacción.
Alcachofa	Hojas verdes, grandes, debe estar fresca sin hojas marchitas ni signos de putrefacción.
Arracacha (200 a 250 gramos)	Limpia, sin rajaduras, ni partida, sin signos de putrefacción, color de la raíz amarillo sin anillos morados.
Arveja fresca desgranada	Desgranada, color verde, fresco, sin raíces que den signos de germinación, sin signos de putrefacción.
Berenjena morada	Frutos color morado brillante, sanos, sin rajaduras, ni partidos, frescos, sin signos de putrefacción.
Brócoli arreglado	<p>Tallos (cabezas florales) verdes, sanos sin hojas. Sin rajaduras, ni partidos, frescos, sin signos de putrefacción. Abundantes cabezas florales carnosas dispuestas en forma de árbol, sobre ramas que nacen del tallo comestible.</p> <p>Color: Verde intenso</p> <p>Textura: Firme.</p> <p>El brócoli de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto será aceptando en categorías "Extra" o Categoría I. En todas las categorías, los brócolis deberán:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estar libres de decaimiento, productos marchitos.</li> <li>• Estar libres de maduración excesiva.</li> <li>• Estar exentos de decoloración del racimo o de las hojas.</li> <li>• Estar libres de daños causados por la congelación.</li> <li>• Estar exentos de suciedad, olores, sabores u otros materiales ajenos al producto.</li> <li>• Estar exentos de enfermedades, insectos o daños causados por estos.</li> </ul> <p><b>a)</b> Extra: Los capullos individuales en el racimo deben ser: pequeños, cercanos, juntos, bastante firmes y resistentes a la presión. Con corte limpio, uniforme y de corte cercano (de manera que no más del 5% por el peso del manojito, consista en tallos atados y hojas no más largas que la longitud media del manojito, sin contar con la punta del atado, las hojas sueltas o los vástagos). Sobre las especificaciones del tamaño:  Diámetro: El diámetro de cada tallo no será menor a 2 1/2 pulgadas.  Longitud: La longitud del tallo no será menor de 6 pulgadas ni mayor a 8 1/2 pulgadas (1 pulgada = 2.53 cm)</p> <p><b>b)</b> Categoría I: Los capullos individuales y los racimos en el tallo deben estar juntos de modo que la cumbre del racimo no tenga un aspecto desigual ni se sienta muy suave. Con corte limpio, nivelado en la base y bien cortado (de manera que no más del 15% en total por el peso consista en tallos atados y hojas que sean más largas que la longitud media del manojito, sin importar la punta del atado ni las hojas sueltas). Especificaciones de la talla:  La longitud del tallo no será menor de 5 pulgadas ni mayor de 9 pulgadas.  (1 pulgada = 2.53 cm)</p>



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS  
CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  
PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  
COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  
ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE  
CONTRATACIÓN**

Nombre del Producto	Descripción técnica detallada
	Los brócolis deberán estar limpios, frescos, enteros y sanos y deberán tener un grado de madurez comercial, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. Los brócolis deberán ser acondicionados, de tal manera que estén protegidos, ventilados y bien presentados.
Calabacín amarillo	Frutos color amarillo brillante, sanos, sin rajaduras, ni partidos, frescos, sin signos de putrefacción.
Calabacín verde	Frutos verdes y sanos, sin rajaduras, ni partida, sin signos de putrefacción.
Calabaza	Frutos verdes y sanos, sin rajaduras, ni partida, sin signos de putrefacción.
Cebolla cabezona blanca limpia (150 y 200 gramos)	Las cebollas serán uniformes, deberán tener mínimo porcentaje de variación en el tamaño del lote completo suministrado, encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación, llegando en condiciones satisfactorias al lugar de destino, enteras, exentas de cualquier daño causado por congelamiento, libres de humedad externa anormal, de plagas, moho u hongos o daños causados por estas, deben estar limpias y sanas con la forma característica, de aspecto fresco. El diámetro del producto debe ser de 70 mm a 90 mm
Cebolla cabezona roja limpia	Las cebollas serán uniformes en el tamaño, el lote completo suministrado deberá encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación, llegando en condiciones satisfactorias al lugar de destino, enteras, exentas de cualquier daño causado por congelamiento, libres de humedad externa anormal, de plagas, moho u hongos o daños causados por estas, deben estar limpias y sanas con la forma característica, de aspecto fresco.
Cebolla junca limpia	No debe presentarse fraccionada, rota o arrancada, debe estar libre de residuos de tierra, daños mecánicos o de otra índole y con la epidermis exterior completa y libre de daños causados por plagas y no presentar indicios de pudrición o magulladuras. El tallo debe estar entero y sano con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades. Laminas blancas de aprox 30 cm en adelante, de 8 a 9 cm de diámetro y 80 a 90% de tallo. Deberá estar completamente LIMPIA. La Universidad podrá solicitar al proveedor recortar las hojas antes de realizar el despacho o pedido.
Cebolla puerro	No debe presentarse fraccionada, rota o arrancada, debe estar libre de residuos de tierra, daños mecánicos o de otra índole y con la epidermis exterior completa y libre de daños causados por plagas y no presentar indicios de pudrición o magulladuras. El tallo debe estar entero y sano con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades.
Cebollín chino limpio	No debe presentarse fraccionada, rota o arrancada, debe estar libre de residuos de tierra, daños mecánicos o de otra índole y con la epidermis exterior completa y libre de daños causados por plagas y no presentar indicios de pudrición o magulladuras. El tallo debe estar entero y sano con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades.
Champiñón fresco	Enteros, sanos; por lo tanto, se excluyen los productos podridos o deteriorados inapropiados para el consumo, apariencia fresca, libres de daño causado por enfermedades, insectos o parásitos, libres de insectos y parásitos, libres de sustancias externas diferentes al material de la envoltura. Libres de cualquier sabor u olor extraños. El desarrollo y condición de los champiñones debe permitir el soportar el transporte y manipulación, llegando así en condiciones óptimas. Según la NTC 940 se requieren champiñones de categoría II.
Champiñón portobello	
Cilantro	Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano de buen color externo, no debe dar muestras de humedad exterior, ni hojas amarillas, en empaques que protejan el producto y que estén autorizados para el contacto directo con alimentos.
Coliflor limpia	Las inflorescencias de la coliflor deben encontrarse firmes, ser de consistencia apretada de color blanco marfil (con exclusión de cualquier otro color), no deben mostrar apariencia arrozada, deben estar sanas, limpias, desprovistas de humedad exterior anormal, sin olores y sabores extraños, encontrarse exentas de defectos tales como manchas, presencia de hojas en la inflorescencia, huellas de ataques de roedores y gusanos, libres de insectos, larvas, enfermedades, señales de heladas, golpes o daños por deficiencia de nutrientes, limpias sin tallos.
Espárrago	Deben estar enteros. Deben tener la forma característica del espárrago. Deben estar sanos (libres de ataques de insectos y/o enfermedades, que demeriten la calidad del turión). Deben estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño (provenientes de otros productos, empaques o



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS  
CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  
PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  
COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  
ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE  
CONTRATACIÓN**

Nombre del Producto	Descripción técnica detallada
	recipientes y/o agroquímicos con los cuales haya estado en contacto). Deben tener aspecto fresco y consistencia firme. No deben presentar indicios de marchitamiento. Deben estar exentos de materiales extraños (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños) visibles en el producto o en su empaque El turión debe medir 23 cm de longitud, como mínimo.
Espinacas	Las espinacas deben estar desprovistas de restos florales y de olores y sabores extraños. Cuando el producto esté lavado, debe estar desprovisto de humedad exterior anormal. Deberán tener las hojas enteras y de coloración y aspecto normales para la variedad. Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas, no deben presentar color amarillo en sus hojas, deben estar libres del ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, las hojas deben ser entre 8 y 10 cm.
Espinaca bogotana	Las espinacas deben estar desprovistas de restos florales y de olores y sabores extraños. Cuando el producto esté lavado, debe estar desprovisto de humedad exterior anormal. Deberán tener las hojas enteras y de coloración y aspecto normales para la variedad. Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas, no deben presentar color amarillo en sus hojas, deben estar libres del ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, las hojas deben ser entre 8 y 10 cm.
Flores comestibles (15 a 20 flores)	Las flores serán aptas para el consumo humano como: pensamiento, clavellina, flor de cebollín, azahar, caléndula, entre otras. Tendrán una calidad óptima, de aspecto fresco. Su presentación será en contenedor plástico con un contenido entre 15 a 20 flores surtidas.
Frijol fresco desgranado	Desgranada, color rosado, fresco, sin raíces que den signos de germinación, sin signos de putrefacción.
Guacas	Las guacas deben estar desprovistas de restos florales y de olores y sabores extraños. Cuando el producto esté lavado, debe estar desprovisto de humedad exterior anormal. Deberán tener las hojas enteras sin putrefacción y de coloración y aspecto normales para la variedad.
Guascas	Las guascas deben estar desprovistas de olores y sabores extraños. Cuando el producto esté lavado, debe estar desprovisto de humedad exterior anormal. Deberán tener las hojas enteras sin putrefacción y de coloración y aspecto normales para la variedad.
Habichuela	La habichuela debe tener color verde intenso o el color típico de la variedad. Debe estar sana, fresca, desprovistas de humedad exterior anormal y de olores y sabores extraños. Debe ser interna y frágil, carnosa, no tener fibras e hilos, la coloración de la pulpa debe ser transparente (hialina) y las vainas no deben presentar las protuberancias de los granos. Las vainas deben estar enteras y ser de tamaño uniforme, de acuerdo con la variedad. La habichuela debe quebrarse fácilmente, quedando las dos partes netamente separadas, no produciéndose rasgaduras, ni presentar coloraciones blancas en la pulpa que indican que el producto está sobremaduro. La habichuela debe tener los granos poco desarrollados y tiernos.
Hierbabuena fresca	La planta debe estar desprovista de restos florales y de olores y sabores extraños. Cuando el producto esté lavado, debe estar desprovisto de humedad exterior anormal. Deberán tener las hojas enteras sin putrefacción y de coloración y aspecto normales para la variedad.
Hinojo	El hinojo debe estar desprovisto de restos florales y de olores y sabores extraños. Cuando el producto esté lavado, debe estar desprovisto de humedad exterior anormal. Deberán tener las hojas enteras sin putrefacción y de coloración y aspecto normales para la variedad.
Hojas de parra	Las hojas deben estar desprovistas de olores y sabores extraños. Cuando el producto esté lavado, debe estar desprovisto de humedad exterior anormal. Las hojas deben ser enteras sin putrefacción y de coloración y aspecto normales para la variedad.
Jenjibre	Sin presencia de magulladuras, humedades anormales, signos de sobre-maduración, manchas negras o fisuras.
Laurel fresco	La planta debe estar desprovista de restos florales y de olores y sabores extraños. Cuando el producto esté lavado, debe estar desprovisto de humedad exterior anormal. Deberán tener las hojas enteras y de coloración y aspecto normales para la variedad.
Lechuga batavia	En todas sus categorías, sujetas a disposiciones especiales y dentro de las tolerancias permitidas, las lechugas deberán: estar enteras, estar sanas; por lo tanto, se excluyen los productos podridos y deteriorados impropios para el consumo, ser turgentes, estar limpias y podadas; es decir, sustancialmente libres de hojas sucias, mohos, vegetales o arena, y libres de cualquier materia extraña visible. Tener apariencia fresca estar libres de insectos, estar libres de daño causado por insectos, no estar en proceso de germinación, libres de humedad externa anormal, no presentar
Lechuga crespa verde limpia	



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS  
CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  
PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  
COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  
ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE  
CONTRATACIÓN**

Nombre del Producto	Descripción técnica detallada
Lechuga hoja de roble o morada crespa	indicios de deshidratación, libres de cualquier olor o sabor extraño, los niveles de residuos de plaguicidas no deben exceder los límites fijados, las raíces se deben cortar cercanas a la base de las hojas más externas, y el corte debe hacerse correctamente. Los productos deben tener un desarrollo normal. La condición y desarrollo de los productos deberán ser tales, que les permita: soportar el transporte y manipulación, y llegar a su destino en condiciones satisfactorias.
Limonaria fresca	La planta debe estar desprovista de restos florales y de olores y sabores extraños. Cuando el producto esté lavado, debe estar desprovisto de humedad exterior anormal. Deberán tener las hojas enteras y de coloración y aspecto normales para la variedad.
Maíz mute	La mazorca deberá suministrarse limpia, desgranada, sin hojas, sin pelos y sin afrecho lista para el uso, el grano de maíz no debe contener contaminantes de tipo físico, químico y microbiológico que afecten la salud y debe estar exento de sabores y olores extraños, debe ser tierno y apto para el consumo. No debe contener contaminantes de tipo físico, químico y microbiológico que afecten la salud y debe estar exento de sabores y olores extraños.
Mazorca desgranada (Sin hojas, sin pelo, y sin afrecho)	La mazorca desgranada debe estar libre de hojas, sin pelo, y tener un % de olote "tusa / afrecho o desperdicio" inferior al 5% del peso requerido.
Mazorca entera (Unidad 200 a 300 gramos)	La planta no debe tener olores y sabores extraños. Cuando el producto esté lavado, debe estar desprovisto de humedad exterior anormal. Deberán tener las hojas y flores enteras libres de putrefacción, de coloración y aspecto normales para la variedad.
Manzanilla fresca	No debe contener contaminantes de tipo físico, químico y microbiológico que afecten la salud y debe estar exento de sabores y olores extraños.
Mazorca molida	La planta debe estar desprovista de restos florales y de olores y sabores extraños. Cuando el producto esté lavado, debe estar desprovisto de humedad exterior anormal. Deberán tener las hojas enteras libres de putrefacción, de coloración y aspecto normales para la variedad.
Menta fresca	La planta debe estar desprovista de restos florales y de olores y sabores extraños. Cuando el producto esté lavado, debe estar desprovisto de humedad exterior anormal. Deberán tener las hojas enteras libres de putrefacción, de coloración y aspecto normales para la variedad.
Orégano fresco	La planta debe estar desprovista de restos florales y de olores y sabores extraños. Cuando el producto esté lavado, debe estar desprovisto de humedad exterior anormal. Deberán tener las hojas enteras libres de putrefacción, de coloración y aspecto normales para la variedad.
Papa pastusa (130 y 150 gramos)	La papa deberá ser suministrada a la Universidad en la misma variedad que fue solicitada, debe venir clasificada, debe ser de una variedad con características externas e internas iguales, madura, bien formada, limpia y no contaminada con productos químicos; sin daños mecánicos (cortes, magulladuras, peladuras, roída y otras); libre de daños y defectos fisiológicos (arrugas, brotes, corazón hueco, corazón negro, cambios de coloración internos o externos, deformaciones, grietas, helada, verdeada y otras); libre de daños causados por patógenos (buba o gangrena, forma o claveteado, gota, lama, pudriciones: húmeda parda-seca, y otras enfermedades); libre de daños causados por insectos (chiza, gusano alambre, gusano blanco, minador del tubérculo, pulguilla, trozador, babosa y otras plagas).
Papa sabanera (130 y 150 gramos)	
Papa común limpia (130 y 150 gramos)	
Papa común lavada (120 y 150 gramos)	
Papa criolla limpia (80 y 120 gramos)	
Papa RI2 cero (300 a 500 gramos)	
Pepino cohombro	Nota: En caso de que el daño de la papa no sea evidente desde la superficie, pero se identifiquen daños al momento del procesamiento, el proveedor se verá en la obligación de realizar la reposición o descuento en factura del producto.
Pepino para rellenar	Frutos color verde brillante, sanos, sin rajaduras, ni partidos, frescos, sin signos de putrefacción.
Pimentón rojo (150 y 200 gramos)	Frutos color verde claro, sanos, sin rajaduras, ni partidos, frescos, sin signos de putrefacción.
Pimentón verde (150 y 200 gramos)	En todas las categorías sujetas a disposiciones especiales y a las tolerancias permitidas, pimentón debe estar: entero. Sano; por lo tanto se excluyen productos afectados por pudrición o deterioro, impropios para el consumo. Limpios, libres de materia extraña visible. De apariencia fresca. Bien desarrollado. Libres de daño causado por congelación. Libres de heridas no cicatrizadas. Libres de quemaduras de sol. Con sus pedúnculos. Libres de humedad externa anormal. Libres de sabores u olores extraños. El desarrollo y las condiciones de los pimentones deben ser tales que permitan: soportar el transporte y la manipulación. Llegar en condiciones satisfactorias.
Pimentón mini dulce	
Plátano Colicero o Guineo Verde (para sopa)	Deben estar en enteros y en el estado de maduración solicitado en la descripción apto para las preparaciones sugeridas, exteriormente secos, limpios, sin grietas, no deben presentar rayas



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS  
CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  
PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  
COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  
ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE  
CONTRATACIÓN**

<b>Nombre del Producto</b>	<b>Descripción técnica detallada</b>
Plátano macho para asar (Amarillo con negro sobre maduro) (350 a 500 gramos)	profundas ni huellas de ataques de plagas y enfermedades, no deben presentar indicios de pudrición ni magulladuras o heridas no cicatrizadas, ni tener el cuello roto. Dependiendo de la necesidad y a solicitud de la Universidad Industrial de Santander se pedirán grados de maduración del producto.  El Plátano deberá ser entregado a la Universidad en los rangos de peso establecidos a fin de que se pueda realizar un procesamiento adecuado del mismo para la producción.
Plátano macho para hornear o fritar (amarillo maduro) (350 a 500 gramos)	
Plátano macho verde (350 a 500 gramos)	
Rábano rojo	El rábano deberá encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación, llegando en condiciones satisfactorias al lugar de destino, enteras, exentas de cualquier daño causado por congelamiento, libres de humedad externa anormal, de plagas, moho u hongos o daños causados por estas, deben estar limpias y sanas con la forma característica, de aspecto fresco.
Raíces chinas	La planta debe estar desprovista de olores y sabores extraños. Cuando el producto esté lavado, debe estar desprovisto de humedad exterior anormal. Deberán tener las hojas enteras y de coloración y aspecto normales para la variedad.
Remolacha	Debe presentarse entera y bien formada, dura, limpia, exenta de ataques de plagas y enfermedades, sin manchas, grietas o golpes. Debe estar libre de protuberancias o sobre crecimientos, daños mecánicos graves, sin raíces secundarias ni pudriciones blandas. Debe tener características varietales semejantes y coloración uniforme.
Repollo blanco limpio	Debe presentarse entero sin lesiones, de aspecto fresco, hojas sin rajaduras turgentes y sin olores y sabores extraños. Debe estar sano, libre de plagas y enfermedades y no presentar indicios de pudrición o heridas. Las cabezas de repollo deben presentar características varietales semejantes, estar compactas, no marchitas ni reventadas.
Repollo morado limpio	
Romero fresco	La planta debe estar desprovista de restos florales y de olores y sabores extraños. Cuando el producto esté lavado, debe estar desprovisto de humedad exterior anormal. Deberán tener las hojas enteras y de coloración y aspecto normales para la variedad.
Rúcula	Sin presencia de magulladuras, humedades anormales, signos de sobre-maduración, manchas negras o fisuras.
Tallo de apio	Aspecto fresco, sano, no debe dar muestras de amarillamiento en las hojas, marchitamiento, manchas, olores y sabores extraños.
Tomate cherry	Los tomates deben haber alcanzado su madurez fisiológica de tal modo que reúna las características sensoriales propias de la variedad. Enteros, sanos, sin picaduras de insectos, se debe excluir el producto que esté afectado por pudrición o deterioro, de tal manera que sea inadecuado para el consumo. Limpios, prácticamente libres de cualquier sustancia visible ajena a los mismos. Poseer una apariencia de frescura. Estar libres de humedad exterior anormal, Libres de algún olor o sabor extraño. El desarrollo y condición de los tomates debe ser tal que les permita soportar el transporte y el manejo de manera que pueda llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.
Tomate chonto (130 y 150 gramos)	
Tomate manzano rojo (150 y 200 gramos)	
Tomate manzano verde (150 y 200 gramos)	
Tomillo fresco	La planta debe estar desprovista de restos florales y de olores y sabores extraños. Cuando el producto esté lavado, debe estar desprovisto de humedad exterior anormal. Deberán tener las hojas enteras y de coloración y aspecto normales para la variedad.
Yotas	Color verde claro en la cáscara, estado de maduración adecuado para el consumo.
Yuca	La yuca debe estar limpia, fresca, entera, libre de raíces secundarias, de heridas, cortaduras, y nódulos. No debe estar torcida ni bifurcada y debe presentar las características de la variedad. Además, debe estar libre de ataques de plagas, enfermedades (pudriciones) y olores y sabores extraños. La pulpa debe ser blanda o tener el color característico de la variedad sin manchas que indiquen que el producto ya está pasado.
Zanahoria (150 y 200 gramos)	Las zanahorias deben estar sanas. Por lo tanto, se excluyen los productos podridos o cuyo deterioro las haga impropias para el consumo, Limpias. Lavadas, libres de materias extrañas o Macizas. Sin bifurcaciones, ni raíces secundarias. No deben tener consistencia leñosa. Libres de humedad exterior anormal; es decir, suficientemente secas luego del lavado. No debe presentar
Zanahoria baby	

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

Nombre del Producto	Descripción técnica detallada
	indicios de deshidratación. El desarrollo y condición de las zanahorias les debe permitir soportar el transporte y manipulación, y llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

En caso de que el proponente presente parámetros técnicos diferentes a los referidos en el presente pliego técnico, deberá allegar la normativa legal vigente que respalda los parámetros presentados.

Todas las hierbas o verduras de hoja verde como; espinaca, cilantro, perejil, entre otras del catálogo deben ser entregadas por el proponente teniendo en cuenta las siguientes consideraciones: *Las hierbas frescas o verduras de hoja verde deben estar enteras, secas, con raíz en buen estado, no deben estar marchitas, no deben venir amarillentas y tampoco se permiten con tallos oxidados, deben venir empacados en película transparente, papel absorbente, empaque pet u otro que el proponente asegure permite mantener el buen estado de calidad hasta el momento de uso por parte de la Coordinación de servicios de alimentación. Si el proponente considera necesario puede hacer recomendaciones para la conservación del producto una vez entregado en las instalaciones de la Universidad.*

Complementario a lo descrito anteriormente respecto **Hortalizas, verduras, leguminosas frescas, hierbas, raíces, tubérculos y plátanos**, se aclara que los productos suministrados deberán estar dentro de la categoría extra o uno (1) específica para la variedad del producto, de acuerdo con lo descrito en la Norma Técnica Colombiana (NTC) expedida por el Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC), la categoría hace referencia a al cumplimiento con la totalidad de requisitos y tolerancias generales exigidas para garantizar las condiciones de calidad y detalla las excepciones posibles. Para los proveedores deberá ser claro que en ningún caso será permitido el suministro de frutas de categoría II según NTC o que aun sin estar descritos en la NTC presente un porcentaje (%) de defectos de la superficie del producto y del lote entregado a la Universidad que afecte la calidad de los productos a suministrar a la Comunidad Universitaria.

Sin perjuicio de lo anterior, la Universidad podrá solicitar grados de maduración de los productos requeridos para consumo inmediato u otro que sea requerido con una especificación diferente a la descrita en el presente pliego técnico, dicha especificación estará adjunta a la orden de pedido y el proveedor se obliga al suministro.

Finalmente, las especificaciones generales que aplican para todos los productos son presentados a continuación:

1. Todos los productos deberán estar completos
2. Deberán tener la forma característica de la variedad
3. Deberá ser suministrados de manera uniforme en tamaño de acuerdo con la solicitud de pedido.
4. Deberán estar sanos lo que quiere decir que deberán estar libres de ataques de insectos y de enfermedades que demeriten la calidad interna de los frutos.
5. Deberán estar libres de humedad externa o interna anormal producida por el mal manejo de etapas post cosecha (recolección, acopio, transporte, selección, clasificación, adecuación empaque, almacenamiento, y transporte).
6. Deberán estar exentas de cualquier olor y sabor extraño (proveniente de otros productos, empaques o recipientes agroquímicos, con los cuales haya estado en contacto)
7. Deben presentar aspecto y consistencia característica.
8. Deben estar exentas de materiales extraños: tierra, polvo, agroquímicos, y cuerpos extraños, visibles en el producto o empaque.
9. No deberán estar golpeados ni espichados
10. Deberán estar en el grado de madurez solicitado.

El proveedor podrá enviar a la Coordinación de Servicios de Alimentación [comedor.profesional@uis.edu.co](mailto:comedor.profesional@uis.edu.co) y [cafeteria@uis.edu.co](mailto:cafeteria@uis.edu.co) durante la ejecución del contrato, información que considere apropiada para el buen desarrollo del mismo, relacionada con frutas en cosecha o días de funcionamiento del centro de abastos a fin de garantizar comunicación apropiada con el profesional encargado de la programación de menús.

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

Nota: En caso de que el proponente presente parámetros técnicos diferentes a los referidos en el presente pliego técnico, deberá allegar la normativa legal vigente que respalda los parámetros presentados

\*Fuente: Normas técnicas colombianas (NTC) para frutas frescas, verduras, hortalizas y demás productos objeto de suministro en el presente pliego, expedidas por el Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC).

Nota: En caso de que el proponente cuente con productos con parámetros técnicos diferentes a los referidos en el presente pliego técnico, únicamente deberá allegar la normativa legal vigente que respalda los parámetros presentados y ello será evaluado aceptable para el proceso.

### 2.2.3 REQUISITOS TÉCNICOS DEL PROPONENTE

Los proponentes deberán evidenciar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria descrita en la normativa nacional vigente para él o los establecimientos y transporte que serán incluidos dentro del convenio comercial, para lo cual deberán adjuntar como requisitos mínimos, los soportes que permitan evidenciar el cumplimiento de la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. Será responsabilidad del proveedor dar cumplimiento y entregar las evidencias que le sean solicitadas antes y durante el convenio comercial respecto a todas las normas aplicables al grupo de interés y al sector.

#### 2.2.3.1 Requisitos de documentación

Serán objeto de evaluación técnica, los establecimientos comerciales que sean relacionados por el proponente en el **FORMATO N° 005 MANIFESTACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS OBJETO DE EVALUACIÓN TÉCNICA** para el **GRUPO B. FRUVER (FRUTAS, HORTALIZAS, VERDURAS, LEGUMINOSAS FRESCAS, HIERBAS, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS)**

Se solicita al oferente hacer entrega de los documentos referenciados en la tabla a continuación, los cuales serán objeto de revisión para cada uno de los establecimientos descritos en las direcciones comerciales referidas en el **formato N°005**, desde las cuáles el proponente proyecte realizar actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de los productos durante el convenio comercial.

#### Requisitos técnicos del proponente relacionados con la reglamentación sanitaria por establecimiento.

Ítem	Descripción del requisito entregable	Aclaraciones	Documento emitido por:
1	Concepto, registro, notificación, permiso o acta de inspección sanitaria a fábrica de los establecimientos (en caso de ser el mismo establecimiento para todas las actividades adjuntar un único registro). Según aplique de acuerdo con la autoridad sanitaria competente, para todos los establecimientos referidos por el proponente en el <b>FORMATO N° 005</b>	<i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i>  Adjuntar documento completo y legible.	Autoridad competente (INVIMA /Secretaría de Salud)
2	Condiciones sanitarias establecidas en las normas sanitarias según documento anterior: Favorable o Favorable con observaciones. <i>En caso de presentar resultado Favorable con observaciones deberá allegar el Plan de Mejoramiento.</i>	<i>*NO CUMPLEN el requisito, aquellos establecimientos que presenten concepto NO FAVORABLE.</i>	
3	<b>Certificación médica</b> en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos de los empleados que desarrollan	<i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i>	Proponente



	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

Ítem	Descripción del requisito entregable	Aclaraciones	Documento emitido por:
	actividades relacionadas con manipulación y transporte de alimentos para la UIS	<p>Carta firmada por el representante legal de la empresa, en la que certifique que todos los <b>manipuladores y transportadores</b> de alimentos que intervienen en el proceso de suministro a la UIS, cuentan con certificación de reconocimiento médico en el cual consta su aptitud para la manipulación de alimentos con vigencia 2023 y que realizarán la actualización correspondiente para el año de vigencia del acuerdo marco en caso de ser necesario.</p> <p><i>Nota: Adjuntar una muestra de mínimo dos (2) certificados médicos de personas que intervendrán en el proceso de manipulación o transporte de alimentos con la UIS (La presentación de los certificados será opcional acorde con las políticas de protección de datos de cada empresa, no es obligatorio presentar la muestra).</i></p>	
4	<b>Evidencia fotográfica de las áreas de la empresa en orden del proceso.</b>	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i></p> <p>Mínimo una (1) foto representativa de cada una de las áreas de la empresa descritas a continuación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Área de recepción de materias primas e insumos.</li> <li>• Área de almacenamiento de materias primas e insumos.</li> <li>• Área de Procesamiento o fabricación.</li> <li>• Área de despachos.</li> <li>• Área Sanitaria (baños y lockers).</li> <li>• Área Social (Cafetería o zona de consumo de alimentos del personal)</li> </ul> <p>Si la empresa no cuenta con algunas de las áreas, por favor aclararlo en documento adjunto a las fotografías.</p>	Proponente
5	<b>Descripción de la capacidad y dimensiones de almacenamiento de la bodega desde el cual se distribuirán los productos terminados listos para despacho</b> a la Universidad Industrial de Santander.	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i></p> <p>Carta firmada por el representante legal que describa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensiones de la/las bodegas en metros, u otra medida representativa.</li> <li>• Capacidad de almacenamiento de la/las bodegas en kilos, toneladas u otra medida representativa.</li> <li>• Fotos de la/las bodegas de almacenamiento de producto terminado listo para despacho.</li> </ul> <p>En caso de contar con los servicios de un tercero anexar copia de los contratos o relación comercial con el propietario.</p>	Proponente
6	<b>Cumplimiento de la Ley 2046 de 2020 y Decreto 248 de 2021 por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos*.</b>	<p>El proponente deberá presentar la evidencia de la siguiente forma:</p> <p>Carta de compromiso donde el proponente acredite que en caso de ser seleccionado para suscribir contrato de suministro cumplirá lo solicitado en la ley 2046 de 2020 y decreto 248 de 2021 y aportará los respectivos contratos de proveeduría solicitado en las normativas mencionadas anteriormente.</p>	proponente

**Productos agropecuarios:** Son aquellos productos cosechados, recolectados, seleccionados, lavados e incluso empacados, y aquellos que por sus características naturales conservan sus calidades aptas para la comercialización y el consumo durante un plazo inferior a 30 días, o que precisan condiciones de temperatura regulada, de comercialización y de transporte o que

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

no son perecederos; así como aquellos cuya transformación alimenticia de diferentes niveles de complejidad que utilizan como insumo principal bienes agrícolas o pecuarios en fresco de origen nacional, entre los que se incluyen los productos que han sido objeto de procesos de post cosecha, como pelado, picado, despulpado o congelado, entre otros

### 2.2.3.2 Visitas a los establecimientos

Los servidores públicos de la Universidad Industrial de Santander, adscritos a la Coordinación de Servicios de Alimentación o Unidades Académico Administrativas competentes, estarán autorizados para realizar antes o durante el convenio comercial, visitas de inspección programadas a las instalaciones de personas naturales y/o jurídicas que sean aceptadas en el Acuerdo Marco de Precios para el grupo de interés. También definirán durante la ejecución del contrato la pertinencia o no, así como la frecuencia en que se realizarán visitas de inspección a los proponentes habilitados en cada grupo; de acuerdo con el riesgo identificado, no conformidades presentadas o solicitudes del supervisor del contrato. No será obligatorio realizar visitas a los establecimientos. Las visitas serán realizadas a uno o todos los establecimientos referidos en el **FORMATO N° 005** por el proponente, de acuerdo con el concepto del Supervisor del Contrato.

Durante las visitas de inspección, los servidores públicos aplicarán lista de verificación y generarán un concepto o puntaje del nivel de cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) por establecimiento referido, por su parte el proponente deberá orientar y acompañar el ingreso y recorrido por las instalaciones, entregar la dotación para el ingreso del personal UIS, permitir el proceso de inspección, permitir el registro fotográfico (será de carácter confidencial y hará parte únicamente del informe de evaluación), entrevista y revisión de documentación. Posterior a la visita, la Universidad realizará el envío de los resultados de la evaluación, y en caso de identificar no conformidades que ponen en riesgo la permanencia del convenio comercial con el proveedor, la solicitud de presentar a la Universidad un Plan de Acción de Mejoramiento. Los incumplimientos ocasionales o permanentes de las mejoras solicitadas serán informados al Supervisor de Contrato, quien tendrá en cuenta lo referido para efectos de la evaluación del proveedor y la continuidad del proponente como parte del convenio comercial.

**Nota:** Para visitas, la universidad se pondrá en contacto con el proponente ganador para coordinar que se cumplan todos los protocolos de bioseguridad u otros requeridos.

### 2.2.3.3 Especificaciones del transporte

#### Documentación requerida para la evaluación técnica del transporte.

Ítem	Descripción del entregable	Especificación	Documento emitido por
1	Descripción general de los vehículos que serán puestos a disposición para el transporte de los insumos a las instalaciones de la Universidad Industrial de Santander en 2024 .	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i></p> <p>Carta o documento que relacione la lista de vehículos que pondrá a disposición de la Universidad durante el año 2024 para la entrega de despachos, en la cual especifique:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo de vehículo</li> <li>• Marca</li> <li>• Modelo</li> <li>• Capacidad o peso</li> <li>• Placa</li> <li>• Propiedad: propio o sub-contratado</li> </ul> <p>En caso de subcontratar el servicio, el proponente debe anexar copia de contratos o relación comercial con el propietario los vehículos o empresa logística de distribución.</p>	Proponente
2	Certificación/acta de inspección de transporte de alimentos sanitaria	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i></p>	Autoridad competente

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

Ítem	Descripción del entregable	Especificación	Documento emitido por
	<p>con enfoque de riesgo para los vehículos. Según aplique de acuerdo con la autoridad sanitaria competente, para todos los vehículos que el proponente refiera en el documento anterior y sean puestos a disposición de la Universidad</p> <p>Condiciones sanitarias establecidas en las normas sanitarias según concepto anterior: Favorable o Favorable con observaciones. Nota. En caso de presentar resultado Favorable con observaciones deberá allegar el Plan de Mejoramiento.</p>	<p><i>Documento para cada uno de los vehículos relacionados en el ítem anterior, completo y legible</i></p> <p><i>*NO CUMPLEN el requisito, aquellos establecimientos que presenten concepto NO FAVORABLE.</i></p>	<p>(INVIMA /Secretaría de Salud)</p> <p>Autoridad competente (INVIMA /Secretaría de Salud)</p>
3	<p><b>Plan Estratégico de Seguridad Vial. El proponente deberá evidenciar el avance en la implementación según lo establecido en el Artículo 12 de la Ley 1503 de 2011 y las normas que los modifiquen, adicione o sustituya, según corresponda para la presentación de las propuestas y durante la ejecución del contrato.</b></p>	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>· Carta firmada por el representante legal de la empresa, que certifica la implementación del plan estratégico de seguridad vial según lo dispuesto en la Ley 1503 de 2011.</i></li> <li><i>Carta firmada por el representante legal de la empresa, que certifica que no le aplica la norma.</i></li> </ul> <p><i>Si el proponente considera puede adjuntar evidencias adicionales</i></p>	<p>proponente</p>
4	<p>Evidencia fotográfica de los vehículos.</p>	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i></p> <p>Fotografía de la parte externa e interna de uno (1) de los vehículos relacionados en el documento presentado en el numeral uno (1) de la presente tabla. La foto debe permitir evidenciar los siguientes aspectos según aplique al grupo de interés:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unidad de refrigeración (si aplica) en perfecto estado de funcionamiento</li> <li>• La inscripción visible de "transporte de alimentos"</li> </ul>	<p>Proponente</p>

## 2.2.4 OBLIGACIONES Y CONDICIONES GENERALES PARA EL PROPONENTE SELECCIONADO COMO PROVEEDOR (VENDEDOR)

### 2.2.4.1 Obligaciones

Las siguientes serán las obligaciones y condiciones generales, que debe cumplir el proponente que, en 2023, sea seleccionado como proveedor (vendedor) de la Coordinación de Servicios de Alimentación UIS:

- Los costos del cargue, transporte y descargue de los productos desde las instalaciones del proveedor hasta las instalaciones de la Coordinación de Servicios de Alimentación (Edificio de Bienestar Estudiantil/ Cafetería Satélites /

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b>  <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b>  <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b>  <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE</b>  <b>CONTRATACIÓN</b></p>
---	---	--

otro destino solicitado por la Universidad), será asumido en su totalidad por el proveedor. Los puntos de descargue por grupos se aclaran en el presente pliego técnico en ítems posteriores.

- Si se demostrara alguna inconsistencia o incumplimiento en la ejecución de los numerales descritos en el presente pliego técnico, la Universidad previa autorización del Supervisor del Contrato podrá notificar a la Aseguradora y hacer efectivas las garantías. Así mismo, podrá solicitar al proveedor la reposición del producto o el descuento en la factura del costo por productos no conformes.
- El proveedor deberá entregar actualizada a la Universidad Industrial de Santander la documentación que le sea requerida para verificar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura durante la vigencia del convenio comercial.
- El proveedor deberá asistir a todas las capacitaciones o reuniones que le sean solicitadas por los funcionarios adscritos a la Universidad y atender a las comunicaciones que le sean enviadas por la Coordinación de Servicios de Alimentación desde medios de comunicación institucionales, previamente realizados con autorización del Supervisor del Contrato.
- La Universidad Industrial de Santander, podrá modificar de acuerdo con sus necesidades las fechas, lugares, horarios y frecuencia que haya establecido para las entregas, y el proveedor se obliga al suministro de conformidad con dichas modificaciones.
- El proveedor deberá notificar oficialmente al supervisor de contrato en caso de realizar cambio de los establecimientos comerciales descritos durante la presentación de propuestas en el **FORMATO N° 005**, los cuales son objeto de evaluación técnica durante el convenio comercial, para que la Universidad realice la respectiva solicitud de documentación y visitas de inspección y proceda a autorizar la inclusión del establecimiento. En caso de que la Universidad en visitas evidencie que se proveen suministros desde establecimientos diferentes a los descritos en el **FORMATO N°005**, y el proveedor no haya realizado la notificación de actualización al supervisor será considerada una causal unilateral para finalizar el convenio comercial aplicable de acuerdo con el concepto del supervisor.
- La Universidad Industrial de Santander, notificará por escrito o telefónicamente la adición o cancelación de productos o cantidades solicitadas con 24 horas de antelación, u otra diferencia horaria de acuerdo con las necesidades de la Universidad y de común acuerdo con el proveedor.
- Será responsabilidad del proveedor firmar y allegar en físico a la oficina de la Coordinación de Servicios de Alimentación de Bienestar Estudiantil de la UIS sede central o al correo [comedor.profesional@uis.edu.co](mailto:comedor.profesional@uis.edu.co), toda la documentación derivada de la relación contractual tales como actas de inicio, actas de pagos parciales, actas de finalización o liquidación según aplique firmadas por el representante legal.
- Será obligatorio para el proveedor allegar mensualmente al correo [comedor.profesional@uis.edu.co](mailto:comedor.profesional@uis.edu.co) certificación de encontrarse a paz y salvo con pago de obligaciones del Sistema General de Seguridad Social y Parafiscales, suscrita por el representante legal o revisor fiscal. Según el caso, este último debe anexar Certificado vigente de antecedentes disciplinarios expedido por la Junta Central de Contadores y fotocopia de la tarjeta profesional. En caso de persona natural deberá anexar mensualmente constancia de afiliación al Sistema de Seguridad Social y/o Planilla de Pago.
- Será responsabilidad del proveedor suministrar al personal que transporta y entrega los suministros, formación y dotación relacionada con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) definidas en la en la resolución 2674 de 2013, de obligatorio cumplimiento al interior de la Coordinación de Servicios de Alimentación de Bienestar Estudiantil de la UIS sede central, en especial al ingreso en áreas de proceso.

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

- En cada entrega, la Universidad Industrial de Santander, realizará la inspección del cumplimiento de las especificaciones técnicas del producto (tiempos y formas de entrega, condiciones del transporte, especificaciones técnicas, entre otras.) de acuerdo con lo descrito en los formatos y fichas técnicas de inspección institucionales, así como las cantidades y unidades de medida descritas dentro del convenio comercial y las solicitudes de pedido. La inspección se realizará en bodega, en las cafeterías que reciben pedidos directamente y en los puntos de producción de cada servicio de alimentación. El proveedor estará en la obligación de actuar acorde con el concepto del Supervisor del Contrato en relación con la acción a realizar frente a cada no conformidad identificada y el representante del proveedor deberá firmar el formato institucional para dejar soporte del incumplimiento.
- El proveedor estará en la obligación de firmar el recibido de las comunicaciones físicas que le sean realizadas por los funcionarios de la Universidad Industrial de Santander relacionadas con las no conformidades y devoluciones que se presenten de producto. Así mismo, estará obligado a dar respuesta a toda comunicación telefónica o escrita que se realice desde los funcionarios adscritos a la Universidad relacionadas con productos no conformes u otros que afecten la calidad o inocuidad de los alimentos, y la prestación de los servicios por retrasos o incumplimientos de las condiciones comerciales de entrega o de las especificaciones técnicas pactadas en el presente pliego.
- La Universidad podrá solicitar al proponente la presentación del plan de muestreo microbiológico y evidencias de la ejecución de este para los productos objeto del contrato con la frecuencia requerida por la Universidad para garantizar un adecuado control de materias primas y seguimiento a los proveedores, complementario a la demás documentación técnica referida en el presente pliego.

#### 2.2.4.2 Bienes defectuosos.

- El proveedor deberá restituir a su costo, sin que implique modificación al plazo de entrega, los bienes defectuosos o de especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos por la Universidad en un plazo máximo de **noventa (90) minutos**, a partir del momento de la notificación al despachador de la no conformidad. El tiempo estipulado es el máximo permitido para evitar la afectación de la prestación de los servicios de alimentación institucional.
- El proveedor asumirá el costo y logística por concepto de cualquier devolución realizada por la Universidad. La no conformidad podrá ser notificada al proveedor inmediatamente recibido el producto o al momento de utilizarlo en las áreas de producción; en cualquiera de los casos el proponente deberá realizar la reposición del producto en las condiciones solicitadas por la Universidad en un tiempo máximo de **noventa (90) minutos** a fin de no afectar la operación de los servicios de alimentación y ello no lo exime de dejar documentada la notificación de incumplimiento. Si la decisión es la no reposición del producto el proponente deberá realizar y demostrar el descuento del cobro en la factura y el retiro del producto no conforme de las instalaciones de la Universidad.
- El personal operativo y administrativo de la Universidad estará autorizado para tomar evidencia audiovisual de los insumos entregados por el proveedor al momento de la recepción o procesamiento, así mismo, podrán notificar al supervisor del contrato los incumplimientos o no conformidades identificadas y que éste a su vez allegue comunicación al proveedor. En todo caso, el proveedor está en la obligación de dar respuesta a todas las comunicaciones de no conformidades emitidas por la Universidad.
- Las no conformidades reiterativas de acuerdo con el concepto del supervisor serán notificadas a la aseguradora y en todo caso podrá ser evaluada como causa de finalización del contrato si el incumplimiento afecta de manera reiterativa el funcionamiento o calidad de los servicios prestados en la Coordinación de Servicios de Alimentación acorde con el análisis específico que realice en el momento el supervisor del contrato, la División de contratación y jurídica de la UIS.

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
--	--	---

### 2.2.4.3 Riesgo y propiedad

El nivel de riesgo y la propiedad de los bienes objeto de suministro a la Universidad, será por parte del proveedor hasta el momento en que se realice la entrega y recibo a satisfacción por parte de los funcionarios de la Universidad en los lugares definidos para grupo dentro del pliego técnico.

### 2.2.4.4 Facturación.

La facturación se realizará **contra entrega de la mercancía u otra periodicidad definida por el Supervisor del Contrato** de acuerdo con las condiciones que sean indicadas por la Universidad. En todo caso, la facturación podrá solicitarse al proveedor así: *al momento de la entrega del pedido la factura de venta (original y 2 copias) o presentación de una remisión con cada despacho de pedido y proceso de facturación semanal, quincenal o mensual* de acuerdo con el concepto del supervisor del contrato.

La facturación debe llenar los requisitos de la DIAN y en caso de ser persona natural allegar los formatos requeridos por la Universidad. La facturación deberá ser presentada de acuerdo con el servicio que solicita el pedido, tal como se describe a continuación

#### Estructura de facturación

Servicio solicitante	Centro de costo	Factura
Cafetería Administración 3	7072	1 (una) factura para el total de pedidos de las Cafeterías. Si la Universidad lo solicitará el proveedor deberá entregar una (1) factura por Cafetería.
Cafetería Bienestar Estudiantil		
Cafetería “Café Plazoleta Camilo Torres”		
Restaurante Bienestar PRO		
Servicios Especiales	7072	1 (una) factura para el total de pedidos de servicios especiales.
Combo Saludable y Comedores Estudiantiles	2127	1 (una) factura para el total de pedidos de combo saludable y comedor estudiantil. Si la Universidad lo solicitara deberá entregar una (1) factura por servicio.

Nota: Será responsabilidad del proponente garantizar un adecuado proceso de facturación o generación de remisiones, de acuerdo con los servicios solicitantes, las órdenes de pedido y la forma de facturación definida por el Supervisor del Contrato. Los procesos de facturación pueden ser modificados de acuerdo con las directrices institucionales y el proveedor se obligar a cumplirlos.

### 2.2.5 PEDIDOS REALIZADOS POR LA UNIVERSIDAD

La Universidad realizará las órdenes de pedido de acuerdo con los días referidos a continuación y desde los correos autorizados para efectuar la solicitud.

#### Estructura: días de requisición y correo autorizados para pedido de insumos al proveedor

Centro de costo	Servicio solicitante	Días de pedido	Correos y teléfonos autorizados para pedidos
7072	Cafetería Administración 3	* lunes a viernes según requerimientos del servicio antes de las 4:00 p.m.	<b>Profesionales Cafetería y Servicios Especiales</b> <a href="mailto:cafeteria@uis.edu.co">cafeteria@uis.edu.co</a> Ext:1121 <a href="mailto:mariomar@uis.edu.co">mariomar@uis.edu.co</a> Ext:2280
	Cafetería Bienestar Estudiantil		
	Cafetería “Café Plazoleta Camilo Torres”		
	Restaurante Bienestar PRO		

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
--	--	---

7072	Servicios Especiales (desayunos, cenas, almuerzos y refrigerios)	* sábado antes de las 12 del medio día de la semana en anterior <i>Otros horarios, únicamente previo acuerdo con los profesionales del servicio de alimentación o almacenistas.</i>	
2127	Combo Saludable y Comedores Estudiantiles	Lunes a jueves todo el día y viernes antes de las 4:00 p.m.	<b>Almacén principal</b> <a href="mailto:almacenbu@uis.edu.co">almacenbu@uis.edu.co</a> / Ext: 2275

**Notas:**

- Los horarios definidos anteriormente, únicamente podrán ser modificados mediante comunicación y acuerdo oficial con funcionarios de la Universidad, autorizados por el Supervisor del Contrato o el Coordinador de Servicios de Alimentación
- El contacto para comunicaciones administrativas relacionadas con facturación, supervisión del contrato, buenas prácticas de manufactura entre otros serán: [comedor.profesional@uis.edu.co](mailto:comedor.profesional@uis.edu.co) Ext: 2267 y 2284
- Sin perjuicio de lo anterior, la Universidad podrá en cualquier momento ajustar por exceso o por defecto las cantidades y periodicidad de entregas de las programaciones o pedidos de insumos.
- Será obligación del proponente confirmar recibido del correo de pedido u otra comunicación a través de la cual la Universidad realizó el envío de pedidos y la disponibilidad de entrega de la totalidad de productos solicitados.
- En caso de que el proveedor no pueda cumplir con lo solicitado e informe con un tiempo que no afecte la prestación del servicio en concepto del funcionario a cargo del servicio que requiere el pedido, la Universidad hará el estudio de caso y de común acuerdo con el funcionario responsable, el supervisor del contrato y el Coordinador de Servicios de Alimentación podrán realizar excepciones de entrega.

**2.2.6. FORMAS DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS**

**2.2.6.1 Clasificación física de los productos para la entrega.**

El proveedor deberá entregar los productos en las presentaciones descritas en el modelo de cotización dispuesto en la propuesta económica, y clasificados físicamente de acuerdo con la programación y orden de pedido realizada por la Universidad, y en todo caso de manera consecuente con los servicios, unidades de servicio o tiempos de comida referidos a continuación y solicitudes especiales descritas en la orden de pedido:

**Forma de clasificación de la mercancía para entrega a la Universidad.**

Servicio solicitante	Clasificación física de la mercancía
Cafeterías	Cafetería Administración 3
	Cafetería Bienestar Estudiantil
	Cafetería “Café Plazoleta Camilo Torres”
	Restaurante Bienestar PRO
Servicios Especiales	Servicios Especiales
Combo Saludable	Almuerzo

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
--	--	---

Comedores Estudiantiles	Desayuno
	Almuerzo
	Cena

Nota: Sin perjuicio de lo anterior la Universidad podrá solicitar al proveedor subdivisiones adicionales al interior de la orden de pedido.

### 2.2.6.2 Periodicidad de las entregas

Lugares y días de entrega de pedido para el grupo descrito se especifican a continuación:

#### Periodicidad de entrega de la mercancía.

	Servicio solicitante	Días y horarios de entrega
Cafeterías	Cafetería Administración 3	Lunes a sábado según requerimiento del servicio <b>ANTES de las 9:00 a.m.</b> y en horarios diferentes únicamente de común acuerdo con los funcionarios de la Universidad
	Cafetería Bienestar Estudiantil	
	Cafetería “Café Plazoleta Camilo Torres”	
	Restaurante Bienestar PRO	
Servicios Especiales	Servicios Especiales	Lunes a sábado según requerimiento u orden de pedido realizada por el servicio.
Combo Saludable	Almuerzo	Lunes a viernes <b>según requerimiento del servicio ANTES de las 7:00 a.m.</b> y en horarios diferentes únicamente de común acuerdo con los funcionarios de la Universidad
Comedores Estudiantiles	Desayuno	
	Almuerzo	
	Cena	

Notas:

- Los días y horarios de entrega de pedido relacionados en la tabla anterior, únicamente podrán ser modificados previa notificación oficial por parte del Supervisor del contrato y el proveedor se obliga al cumplimiento.
- En caso de que la Universidad administre nuevos puntos de alimentación, el proveedor se verá obligado a suministrar los pedidos en las condiciones que sean referidas por la Universidad en los nuevos puntos.

### 2.2.6.3 Lugar y condiciones de las entregas

El proveedor deberá tener en cuenta las siguientes indicaciones al momento de realizar la entrega de insumos a la Coordinación de Servicios de Alimentación

- La descripción del producto y cantidades solicitadas deben ser las mismas que fueron solicitadas en la orden de pedido. Siempre será responsabilidad del proveedor establecer mecanismos de control y verificación de modo que tanto las cantidades como la calidad y cumplimiento de las especificaciones técnicas de los productos entregados a la Universidad correspondan a las solicitadas.
- El contratista entregará los productos solicitados, debidamente clasificados, en embalajes aptos para el transporte de alimentos que cumplan con las condiciones sanitarias definidas en la normativa legal vigentes, que permitan su manipulación, almacenamiento y que garantice la conservación del producto. El proveedor ingresará el producto hasta el lugar indicado para el almacenamiento a fin de realizar verificación de calidad o acomodación, por ningún motivo mantendrá por periodos largos en áreas externas que exponga el producto a contaminación.
- El proveedor deberá entregar los productos en las instalaciones de la Universidad donde se encuentran ubicadas las Cafeterías y las zonas de recepción del Edificio de Bienestar Estudiantil. Los días y horarios de entrega descritos únicamente podrán ser modificados mediante comunicación y acuerdo oficial autorizado por el Supervisor del



	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

contrato o el Coordinador de Servicios de alimentación al cual se podrán enviar comunicaciones al correo [comedor.profesional@uis.edu.co](mailto:comedor.profesional@uis.edu.co)

- El proveedor deberá entregar el producto en canastillas u otros recipientes acordes con el producto objeto de suministro (canastillas tapadas o con rombos) que deberán quedar en la Universidad durante mínimo un (1) día hábil mientras la Universidad realizar la distribución y uso del producto. Las aclaraciones o especificaciones detalladas al respecto serán informadas por el Supervisor del contrato. El proveedor se obligar a dejar las canastillas y se responsabiliza de recoger las canastillas una vez realizada la entrega del producto. La Universidad no será responsable de la custodia de dichas canastillas ni reposición al proveedor en caso de pérdida al interior de la institución. Sin perjuicio de lo anterior, en caso de que la Universidad cuente con canastillas para realizar el recambio notificará al proveedor para que este se lleve las canastillas de su propiedad inmediatamente.

Para el despacho de frutas, se requiere preferiblemente canastillas con rombos, para permitir la ventilación del producto. Sin embargo, el proveedor deber tener en cuenta que productos como fresas, manzanas, arándanos, bananos u otros pueden venir en presentaciones de caja, bandejas con vinipel entre otros que conserven y protejan al producto frente al daño o deterioro. El proveedor debe usar el empaque más recomendable para el producto

**Para el despacho de Hortalizas, verduras, leguminosas frescas, hierbas, raíces, tubérculos y plátanos, se requiere preferiblemente canastillas con rombos, para permitir la ventilación del producto. Sin embargo, el proveedor deber tener en cuenta que productos como espinacas, tallo de apio, cilantro u otros pueden venir en presentaciones de caja, bandejas con película extensible entre otros que conserven y protejan al producto frente al daño o deterioro. El proveedor debe usar el empaque más recomendable para el cuidado del producto.**

- El proveedor deberá garantizar que el producto NO entre en contacto directo con el piso al momento de la entrega o despacho en las instalaciones de la Universidad Industrial de Santander, para ello hará uso de carros transportadores o canastillas vacías de su propiedad.
- Para los vehículos que realizarán entregas en Cuartos Fríos o Bodega principal del edificio de Bienestar Estudiantil, el peso máximo del vehículo incluyendo la carga, que podrá ingresar a la zona de recepción de materias primas ubicadas en el área campestre (piso adoquín), será de 4 toneladas, lo que es equivalente a 4000 kilos. **El vehículo deberá ingresar en reversa y los conductores deberán atender a las recomendaciones dadas por parte de los vigilantes UIS, especialmente en velocidad dado que es una zona de tránsito de estudiantes.** En todo caso, los vehículos deberán esperar en el Parqueadero de Bienestar Estudiantil o en la entrada de la Carrera 30, mientras otros proveedores realizan el descargue de materias primas ya sea en la Bodega Principal o por la entrada a los cuartos fríos. En ningún caso podrán ingresar a cualquiera de las zonas de recepción de materias primas más de dos (2) proveedores al tiempo. En caso de que el proveedor no cumpla con las solicitudes de peso y organización para el ingreso del vehículo, será notificado formalmente y la Universidad podrá tomar medidas que considere necesarias al respecto.
- En relación con los despachos de pedido a las Cafeterías al interior del Campus Central, el proveedor deberá utilizar únicamente las zonas de descarga autorizadas por la División de Planta Física UIS y transportar por sus propios medios los productos hasta las Cafeterías haciendo uso de zorras o carros de transporte de su propiedad. El proveedor debe tener en cuenta que algunas cafeterías están ubicadas en segundo y tercer piso de edificios sin ascensor. El proveedor deberá dotar de los elementos de protección personal y seguridad requeridos al personal que realiza el despacho.
- En caso de que se presenten fallas técnicas en el montacargas disponible en el Edificio de Bienestar Estudiantil, el proveedor estará en la obligación de suministrar el personal y los medios de transporte suficiente y adecuado para

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

efectuar el despacho directamente en la Cafetería de Bienestar Estudiantil (Cuarto piso). Así mismo, deberá dotar de los elementos de protección personal y seguridad requeridos a la persona que realiza el despacho. Las zonas de ingreso en caso de daño del montacargas por las que deberá acceder el proveedor en caso de daño del montacargas se presentan a continuación

A fin de dar mayor claridad sobre lo descrito anteriormente, se solicita al proveedor tener en cuenta que todos los conductores que ingresen a la Universidad vehículos para el despacho de productos deben reconocer las zonas delimitadas para su ubicación en la Universidad:

**Zona de Descarga:** Ubicación final del vehículo donde el proveedor debe parquear para realizar desde ahí el despacho de los productos hasta las Cafeterías, Bodegas o Cuartos Fríos. Ese punto puede quedar al ingreso de cada unidad de servicio o distante y en todo caso no habrá lugar a parqueo para descarga en otros puntos.

**Zona de Espera:** Si la zona de descarga está ocupada, el proveedor tendrá que esperar en zonas alternativas (No se puede hacer descargue en esta zona).

**Zona de Espera Externo:** Si la zona de espera al interior de la Universidad está ocupada, el proveedor tendrá que esperar en la entrada de la Universidad (Carrera 25 o 30)

La Universidad cuenta con (2) dos **ZONAS DE INGRESO Y ESPERA EXTERNAS.** porterías de ingreso de vehículos

- Portería Carrera 30
- Portería Carrera 25

La Universidad cuenta con (2) dos **ZONAS DE ESPERA INTERNAS** cercanas a cada uno de los lugares de descarga y despacho de la Coordinación de Servicios de Alimentación (CSA):

- Parqueadero de Bienestar Universitario (Cra 30)
- Parqueadero del Laboratorio de Alta Tensión (Cra 25)

Para la CSA existen las siguientes **ZONAS DE DESCARGA:**

- **Bodega principal de la CSA** del edificio de Bienestar Universitario
- **Parqueadero de Livianos:** Ahí se parquean los vehículos que vayan a realizar entregas en la Cafetería Café Plazoleta Camilo Torres
- **Parqueadero Edificio Daniel Casas:** Ahí se parquean los vehículos que vayan a realizar entregas en el Restaurante Bienestar PRO

Se reitera que NO está permitido parquear los vehículos en zonas diferentes a las establecidas anteriormente para efectuar los despachos (sin excepción), no se pueden parquear vehículos sobre las vías. En caso de que el punto de descarga quede lejos del punto de despacho o cafetería, el proveedor deberá enviar los elementos, personal y mecanismos de ayuda mecánica que requieran los encargados del despacho para acceder hasta las Cafeterías para hacer la entrega.

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

### 2.3 GRUPO C. PRODUCTOS AVÍCOLAS

#### 2.3.1 PRODUCTOS OBJETO DE COTIZACIÓN, PROYECCIÓN DE CONSUMO Y PRECIO MÁXIMO A OFERTAR

A continuación, se evidencia para el **GRUPO C. PRODUCTOS AVÍCOLAS**, el nombre de los productos objeto de cotización, la proyección de consumo estimada para el año 2024 (enero a diciembre); y el precio máximo a ofertar por producto permitido para el año 2024; el cual fue definido con base en el estudio de mercado realizado con empresas representativas del sector. **El precio descrito en la cotización a presentar por los proponentes para cada uno de los productos del catálogo deberá ser menor o igual al valor máximo con IVA y otros impuestos correspondientes, en caso de ser aplicables** definido por la Universidad para el año 2024.

#### Productos objeto de cotización, proyección de consumo y precio máximo a ofertar GRUPO C. PRODUCTOS AVÍCOLAS

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN	CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)
1	PECHUGA DE POLLO CON PIEL	KILO	11260	\$ 15.700
2	CONTRAMUSLO PERNIL DE POLLO	KILO	14405	\$ 12.500
3	PIERNA PERNIL DE POLLO CON PIEL	KILO	15999	\$ 11.100
4	ALA DE POLLO COMPLETA	KILO	4165	\$ 11.800
5	FILETE PECHUGA DE POLLO MARIPOSA	KILO	10254	\$ 20.500
6	BANDEJA MOLLEJAS DE POLLO	KILO	100	\$ 9.800
7	BANDEJA CORAZONES DE POLLO	KILO	100	\$ 9.800
8	COLOMBINA DE ALA DE POLLO	KILO	70	\$ 16.400
9	SALCHICHA DE POLLO	LIBRA	15	\$ 10.000
10	PECHUGA DE POLLO SIN PIEL	KILO	50	\$ 17.700
11	CARNE (PASTA) DE POLLO MOLIDA	LIBRA	5	\$ 7.700
12	PIERNA DE POLLO	KILO	50	\$ 11.600

#### 2.3.2 REQUISITOS TÉCNICOS DE LOS PRODUCTOS.

##### 2.3.2.1 Requisitos de documentación.

Serán objeto de evaluación técnica, los productos adscritos al catálogo publicado por la Universidad para el **GRUPO C. PRODUCTOS AVÍCOLAS**, los documentos que serán objeto de revisión se presentan a continuación:

#### Criterios de documentación que serán objeto de evaluación en el componente técnico

Ítem	Documento	Descripción del requisito entregable	Documento emitido por						
1	Registro sanitario vigente.	<p><b>Presentar la autorización sanitaria vigente (registro sanitario, permiso sanitario, notificación sanitaria), según aplique para los productos:</b></p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>ITEM</th> <th>PRODUCTO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>9</td> <td>Salchicha de pollo</td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>Carne de pollo molida</td> </tr> </tbody> </table> <p>Será válida la presentación de forma individual o por grupo, si aplica. También será válida la presentación del número y resolución bajo la cual fueron emitidos. Lo anterior, en cumplimiento de la normativa legal vigente.</p> <p>El número de registro sanitario presentado deberá aparecer en “estado vigente” en los aplicativos o paginas dispuestas por la entidad competente para su verificación.</p>	ITEM	PRODUCTO	9	Salchicha de pollo	11	Carne de pollo molida	Autoridad competente (INVIMA*)
ITEM	PRODUCTO								
9	Salchicha de pollo								
11	Carne de pollo molida								

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

Ítem	Documento	Descripción del requisito entregable	Documento emitido por
2	Ficha técnica del producto.	<b>Presentar la ficha técnica para los primeros tres (3) productos descritos en el catálogo de precios publicado por la Universidad.</b> También será válida la presentación de una ficha técnica para todos los sabores del catálogo (ficha grupal), fichas técnicas por subgrupos de sabores, o la presentación de una ficha técnica por sabor.	Proponente

**Nota:** En 2024, la Universidad podrá solicitar al proveedor la totalidad de fichas técnicas y registros sanitarios del catálogo publicado.

### 2.3.2.2 Especificaciones técnicas de referencia para los productos.

A continuación, se presentan las características técnicas de mayor relevancia para los productos que serán objeto de contratación por parte de la Universidad Industrial de Santander en el **GRUPO C. PRODUCTOS AVÍCOLAS**.

#### Especificaciones técnicas de referencia

<b>Productos Avícolas</b>	
Descripción Física	Excepto las vísceras y la salchicha, el producto será obtenido del beneficio y desprese de aves, y tendrán la composición mínima de carne de pollo descrita en la composición, podrá tener sal, agua, aglutinantes, agentes retenedores de humedad y emulsionantes entre otros aceptados en la normativa legal vigente para uso en productos avícolas.



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS**  
**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)**  
**PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA**  
**COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR**  
**ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE**  
**CONTRATACIÓN**

	Descripción del Producto	Descripción adicional
Composición	Ala de pollo completa	Incluye: Húmero, cubito, radio, primera, segunda y tercera falange (metacarpos) con masa muscular y piel. Carne de pollo mínimo 55% Peso mínimo de la unidad 80 y máximo 140 gramos.
	Colombina de ala de pollo	Incluye: Húmero con masa muscular y piel Carne de pollo mínimo 65% Peso mínimo de la unidad 40 y máximo 90 gramos. Sin apanado.
	Contramuslo - pernil	Incluye: Fémur con su respectiva masa muscular y piel Carne de pollo mínimo 75% Peso mínimo de la unidad 140 y máximo 300 gramos.
	Pierna pernil de pollo con piel	Incluye: Fémur, tibia y perdone con masa muscular y piel Carne de pollo mínimo 75% Peso mínimo de la unidad 210 y máximo 600 gramos
	Pechuga de pollo con piel	Incluye: Esternón, costillas esternales con masa muscular y piel Carne de pollo mínimo 70% Peso mínimo de la unidad 500 g y máximo 1300 gramos
	Pechuga de pollo sin piel	Incluye: Esternón, costillas esternales con masa muscular y piel Carne de pollo mínimo 75% Peso mínimo de la unidad 500 g y máximo 1300 gramos
	Filete de pechuga de pollo mariposa	Carne de pollo mínimo 90% Peso mínimo de la unidad 300 y máximo 900 gramos
	Carne (pasta) de pollo molida	Carne de pollo mínimo 95 a 100%
	Corazones de pollo	Línea vísceras Limpias, libres de contaminación, sin indicios de deterioro o presencia de sangra y coágulos
	Mollejas de pollo	Línea vísceras Limpias, libres de contaminación, sin indicios de deterioro o presencia de sangre y coágulos
	Salchicha de pollo	Limpias, libres de contaminación
	Pierna de pollo	Incluye: Tibia y peroné con su respectiva masa muscular y piel Peso mínimo de la unidad 160 y máximo 200 gramos.
Descripción Organoléptica	Color: característico de la variedad producto a suministrar según descripción en la ficha técnica del proponente, en general se rechaza si tiene mal aspecto, colores anormales al producto, presencia de materiales extraños. Olor: característico de la variedad seleccionada, se rechaza por presentación de olores diferentes al del producto en especial si son putrefactos. Textura: Plumaz o presencia de hematomas serán rechazados si por la variedad a suministrar no es la naturaleza del producto. Sabor: característico de la especie.	
Características Físicoquímicas	Las que apliquen de acuerdo con la variedad de producto suministrado a la Universidad.	
Requisitos Microbiológicos	Las que apliquen de acuerdo con la variedad de producto suministrado a la Universidad.	
Vida Útil	En condiciones adecuadas de refrigeración, con adecuada conservación de la cadena de frío y sin retirar del empaque original 0°C a 4°C - 10 días Sin alteraciones microbiológicas y fisicoquímicas. En caso de ser requerido el producto será sometido a procesos de empaqueo al vacío ( <i>El proceso de empaqueo al vacío opera solamente para productos de salsamentaria, en este caso, la salchicha de pollo</i> ).	
Condiciones De Almacenamiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>Una vez extraído el producto del empaque original deberá someterse a procesos de producción de inmediato</li> <li>El producto no deberá perder por ningún motivo la cadena de frío.</li> </ul>	

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

<p>Condiciones de  Empaque y  Etiquetado</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El empaque será en bolsa de polietileno impreso o con sticker informativo apta para el uso en la industria de alimentos u otro material aceptado por la normativa legal vigente para el empaque directo de producto avícola.</li> <li>• El producto será suministrado refrigerado o congelado de acuerdo con la solicitud de pedido realizada por la Universidad.</li> <li>• El empaque deberá contener información para trazabilidad</li> <li>• El embalaje se realizará en canastillas plásticas perforadas, limpias, higienizadas, en materiales aptos para el uso en la industria de alimentos.</li> <li>• En el empaque deberá ser visible como mínimo: nombre del producto, peso, lote, fecha de producción, fecha de vencimiento, instrucciones de conservación, e instrucciones de uso.</li> <li>• El envase y rotulado deben cumplir con lo estipulado en la Resolución No. 05109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y en las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.</li> </ul> <p><b>Nota:</b> En caso de que la Universidad lo requiera por aspectos de calidad podrá solicitar al proveedor, ajustes en el empaque como: retiro de ganchos u otros que afecten o ponga en riesgo la calidad del producto al interior de la Universidad.</p>
--	---

\*Fuente: Decreto 1500 de 2007 (en transición). Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos, destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación. Ministerio de la Protección Social. Las normas complementarias o que le modifiquen.

Decreto 60 de 2002. Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación. Ministerio de salud.

Resolución 5109 de 2005. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Ministerio de la Protección social

Nota: En caso de que el proponente cuente con productos con parámetros técnicos diferentes a los referidos en el presente pliego técnico, únicamente deberá allegar la normativa legal vigente que respalda los parámetros presentados y ello será evaluado aceptable para el proceso.

### 2.3.3 REQUISITOS TÉCNICOS DEL PROPONENTE

Los proponentes deberán evidenciar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria descrita en la normativa nacional vigente para él o los establecimientos y transporte que serán incluidos dentro del convenio comercial, para lo cual deberán adjuntar como requisitos mínimos, los soportes que permitan evidenciar el cumplimiento de la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. Será responsabilidad del proveedor dar cumplimiento y entregar las evidencias que le sean solicitadas antes y durante el convenio comercial respecto a todas las normas aplicables al grupo de interés y al sector.

#### 2.3.3.1 Requisitos de documentación

Serán objeto de evaluación técnica, los establecimientos comerciales que sean relacionados por el proponente en el **FORMATO N° 005 MANIFESTACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS OBJETO DE EVALUACIÓN TÉCNICA** para el **GRUPO C. PRODUCTOS AVÍCOLAS**

Se solicita al oferente hacer entrega de los documentos referenciados en la tabla a continuación, los cuales serán objeto de revisión para cada uno de los establecimientos descritos en las direcciones comerciales referidas en el **formato N° 005**,

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

desde las cuáles el proponente proyecte realizar actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de los productos durante el convenio comercial.

**Requisitos técnicos del proponente relacionados con la reglamentación sanitaria por establecimiento.**

Ítem	Descripción del requisito entregable	Aclaraciones	Documento emitido por:
1	<p>Cumplimiento de la normativa sanitaria vigente.</p> <p>Los proponentes interesados en participar para el suministro de productos de la especie <b>bovina, bufalina, porcina, y aves de corral</b>, deberán dar cumplimiento a los requisitos descritos para las <b>plantas de beneficio, desposte, desprese y acondicionadores, así como aquellos que realicen actividades relacionadas con el expendio, distribución, almacenamiento y transporte de carne/productos cárnicos comestibles descritos</b> en la página Normatividad – Autorización sanitaria planta beneficio animal del INVIMA acorde con las leyes (Ley 9 de 1979), Decretos (2278 de 1982, 1036 de 1991, 1500 de 2007 y sus modificaciones, 1282 de 2016, 1975 de 2019) y las normas que los modifiquen, adicionen o sustituya, para la presentación de las propuestas y durante la ejecución del contrato.</p>	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i></p> <p>El enfoque de riesgo deberá ser orientado a <b>plantas de beneficio de aves con desprese</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificación o carta vigente expedida directamente por la <b>planta de beneficio (sacrificio) y desposte</b> en la que conste que le prestan el servicio de sacrificio de animales, para el caso de proponentes con planta de sacrificio propia, deberá acreditar el representante legal dicha condición.</li> <li>• <b>Autorización sanitaria y formato de verificación del plan HACCP</b>, vigentes expedido por el <b>INVIMA</b> de las plantas de <b>beneficio (sacrificio) y desposte</b> relacionadas con el contrato de la UIS.</li> <li>• Certificación o carta vigente expedida directamente por la <b>planta o establecimiento encargado de desposte, acondicionamiento, almacenamiento y distribución o despacho</b> a la UIS, para el caso de proponentes con establecimiento propio, deberá acreditar el representante legal dicha condición.</li> </ul>	<p>Autoridad competente/proponente según aplique</p>
2	<p>Condiciones sanitarias establecidas en las normas sanitarias según documento anterior:</p> <p>Favorable o Favorable con observaciones. <i>En caso de presentar resultado Favorable con observaciones deberá allegar el Plan de Mejoramiento.</i></p> <p><i>No serán aceptadas las plantas de beneficio, desposte y desprese que estén cerradas por la entrada en vigencia del decreto 1500 de 2007 y que aparezcan como cerradas en la lista publicada en la página web del INVIMA a la fecha de corte de la presentación de la documentación técnica. Tampoco aquellas que presente conceptos NO FAVORABLES.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Autorización sanitaria y Actas de visita de inspección de la y control a los establecimientos encargados del <b>desposte, acondicionamiento, almacenamiento y distribución o despacho</b> del producto final a la UIS, vigentes, expedidos por el INVIMA.</li> <li>• Carta firmada por el representante legal bajo la gravedad de juramento en la que se compromete a renovar las autorizaciones, permisos, licencias y certificaciones antes mencionadas en caso de que las mismas caduquen durante el término de ejecución del contrato en 2024, el Representante Legal deberá dejar constancia por escrito de su compromiso de mantenerlos vigentes durante el término del contrato y presentarlos antes de su vencimiento el registro renovado incluyendo lo descrito en la normativa emitida recientemente por el INVIMA (Resolución 2019055962 de 2019,</li> </ul>	



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS**  
**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)**  
**PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA**  
**COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR**  
**ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE**  
**CONTRATACIÓN**

		<p>Resolución 2019049081 de 2019, Decreto 1975 de 2019).</p> <p>El proponente que ostente la calidad de comercializador deberá anexar los certificados antes descritos de sus proveedores y acreditar su vínculo comercial y contractual.</p> <p>Según aplique de acuerdo con la autoridad sanitaria competente, para todos los establecimientos referidos por el proponente en el FORMATO N° 005</p> <p><i>*NO CUMPLEN el requisito, aquellos establecimientos que presenten concepto NO FAVORABLE en alguno de los establecimientos de la cadena.</i></p>	
3	<p><b>Certificación médica</b> en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos de los empleados que desarrollan actividades relacionadas con manipulación y transporte de alimentos para la UIS</p>	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i></p> <p>Carta firmada por el representante legal de la empresa, en la que certifique que todos los <b>manipuladores y transportadores</b> de alimentos que intervienen en el proceso de suministro a la UIS, cuentan con certificación de reconocimiento médico en el cual consta su aptitud para la manipulación de alimentos con vigencia 2023 y que realizarán la actualización correspondiente para el año de vigencia del acuerdo marco en caso de ser necesario.</p> <p><i>Nota: Adjuntar una muestra de mínimo dos (2) certificados médicos de personas que intervendrán en el proceso de manipulación o transporte de alimentos con la UIS (La presentación de los certificados será opcional acorde con las políticas de protección de datos de cada empresa, es opcional anexar la muestra).</i></p>	Proponente
4	<p><b>Evidencia fotográfica de las áreas de la empresa en orden del proceso.</b></p>	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i></p> <p>Mínimo una (1) foto representativa de cada una de las áreas de la empresa descritas a continuación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Área de recepción de materias primas e insumos.</li> <li>• Área de almacenamiento de materias primas e insumos.</li> <li>• Área de Procesamiento o fabricación.</li> <li>• Área de despachos.</li> <li>• Área Sanitaria (baños y lockers).</li> <li>• Área Social (Cafetería o zona de consumo de alimentos del personal)</li> </ul>	Proponente



	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
--	--	---

		Si la empresa no cuenta con algunas de las áreas, por favor aclararlo en documento adjunto a las fotografías.	
5	<b>Descripción de la capacidad y dimensiones de almacenamiento de la bodega</b> desde el cual se distribuirán los <b>productos terminados listos para despacho</b> a la Universidad Industrial de Santander.	<i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i> Carta firmada por el representante legal que describa: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensiones de la/las bodegas en metros, u otra medida representativa.</li> <li>• Capacidad de almacenamiento de la/las bodegas en kilos, toneladas u otra medida representativa.</li> <li>• Fotos de la/las bodegas de almacenamiento de producto terminado listo para despacho.</li> </ul> En caso de contar con los servicios de un tercero anexar copia de los contratos o relación comercial con el propietario.	Proponente

### 2.3.3.2 Visitas a los establecimientos

Los servidores públicos de la Universidad Industrial de Santander, adscritos a la Coordinación de Servicios de Alimentación o Unidades Académico Administrativas competentes, estarán autorizados para realizar antes o durante el convenio comercial, visitas de inspección programadas a las instalaciones de personas naturales y/o jurídicas que sean aceptadas en el Acuerdo Marco de Precios para el grupo de interés. También definirán durante la ejecución del contrato la pertinencia o no, así como la frecuencia en que se realizarán visitas de inspección a los proponentes habilitados en cada grupo; de acuerdo con el riesgo identificado, no conformidades presentadas o solicitudes del supervisor del contrato. No será obligatorio realizar visitas a los establecimientos. Las visitas serán realizadas a uno o todos los establecimientos referidos en el **FORMATO N°005** por el proponente, de acuerdo con el concepto del Supervisor del Contrato.

Durante las visitas de inspección, los servidores públicos aplicarán lista de verificación y generarán un concepto o puntaje del nivel de cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) por establecimiento referido, por su parte el proponente deberá orientar y acompañar el ingreso y recorrido por las instalaciones, entregar la dotación para el ingreso del personal UIS, permitir el proceso de inspección, permitir el registro fotográfico (será de carácter confidencial y hará parte únicamente del informe de evaluación), entrevista y revisión de documentación. Posterior a la visita, la Universidad realizará el envío de los resultados de la evaluación, y en caso de identificar no conformidades que ponen en riesgo la permanencia del convenio comercial con el proveedor, la solicitud de presentar a la Universidad un Plan de Acción de Mejoramiento. Los incumplimientos ocasionales o permanentes de las mejoras solicitadas serán informados al Supervisor de Contrato, quien tendrá en cuenta lo referido para efectos de la evaluación del proveedor y la continuidad del proponente como parte del convenio comercial.

**Nota:** Para visitas, la universidad se pondrá en contacto con el proponente ganador para coordinar que se cumplan todos los protocolos de bioseguridad u otros requeridos.

### 2.3.3.3 Especificaciones del transporte

#### Documentación requerida para la evaluación técnica del transporte.

Ítem	Descripción del entregable	Especificación	Documento emitido por
1	Descripción general de los vehículos que serán puestos a disposición para el transporte de los insumos a las instalaciones	<i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i>	Proponente



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS**  
**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  
PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  
COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  
ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE  
CONTRATACIÓN**

	de la Universidad Industrial de Santander en 2024.	<p>Carta o documento que relacione la lista de vehículos que pondrá a disposición de la Universidad durante el año 2024 para la entrega de despachos, en la cual especifique:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo de vehículo</li> <li>• Marca</li> <li>• Modelo</li> <li>• Capacidad o peso</li> <li>• Placa</li> <li>• Propiedad: propio o sub-contratado</li> </ul> <p>En caso de subcontratar el servicio, el proponente debe anexar copia de contratos o relación comercial con el propietario los vehículos o empresa logística de distribución.</p>	
2	<p>Certificado expedido por la entidad territorial de salud, de acuerdo con la normativa legal sanitaria vigente para transportar alimentos desde la planta de sacrificio hasta el lugar de desposte, almacenamiento, expendio y usuario final de los productos cárnicos</p>	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i></p> <p><i>Documento para cada uno de los vehículos relacionados en el ítem anterior, completo y legible</i></p> <p>Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para los vehículos según aplique de acuerdo con la autoridad sanitaria competente, para todos los vehículos que el proponente refiera en el documento anterior y sean puestos a disposición de la Universidad</p>	Autoridad competente
	<p>Condiciones sanitarias establecidas en las normas sanitarias según concepto anterior: Favorable o Favorable con observaciones.</p> <p>Nota. En caso de presentar resultado Favorable con observaciones deberá allegar el Plan de Mejoramiento.</p>	<p><i>*NO CUMPLEN el requisito, aquellos establecimientos que presenten concepto NO FAVORABLE.</i></p>	Autoridad competente
3	<p><b>Plan Estratégico de Seguridad Vial. El proponente deberá evidenciar el avance en la implementación según lo establecido en el Artículo 12 de la Ley 1503 de 2011 y las normas que los modifiquen, adicione o sustituya, según corresponda para la presentación de las propuestas y durante la ejecución del contrato.</b></p>	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Carta firmada por el representante legal de la empresa, que certifica la implementación del plan estratégico de seguridad vial según lo dispuesto en la Ley 1503 de 2011.</li> </ul> <p>Carta firmada por el representante legal de la empresa, que certifica que no le aplica la norma.</p> <p><b>Si el proponente considera puede adjuntar evidencias adicionales</b></p>	proponente
4	<p><b>Evidencia fotográfica de los vehículos.</b></p>	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i></p> <p>Fotografía de la parte externa e interna de uno (1) de los vehículos relacionados en el documento presentado en el numeral uno (1) de la presente tabla. La foto debe permitir evidenciar los siguientes aspectos según aplique al grupo de interés:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unidad de refrigeración en perfecto estado de funcionamiento</li> <li>• La inscripción visible de “transporte de alimentos”</li> </ul>	Proponente

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cortinas plásticas, puertas u otro que proteja el contenido del medio ambiente.</li> </ul>	
--	--	---	--

Los tiempos de distribución en vehículos que cuentan con temperatura de refrigeración no podrán superar las 12 horas desde la salida de planta hasta la llegada a las instalaciones de la Universidad.

### 2.3.4 OBLIGACIONES Y CONDICIONES GENERALES PARA EL PROPONENTE SELECCIONADO COMO PROVEEDOR (VENDEDOR)

#### 2.3.4.1 Obligaciones

Las siguientes serán las obligaciones y condiciones generales, que debe cumplir el proponente que, en 2023, sea seleccionado como proveedor (vendedor) de la Coordinación de Servicios de Alimentación UIS:

- Los costos del cargue, transporte y descargue de los productos desde las instalaciones del proveedor hasta las instalaciones de la Coordinación de Servicios de Alimentación (Edificio de Bienestar Universitario/ Cafetería Satélites / otro destino solicitado por la Universidad), será asumido en su totalidad por el proveedor. Los puntos de descargue por grupos se aclaran en el presente pliego técnico en ítems posteriores.
- Si se demostrara alguna inconsistencia o incumplimiento en la ejecución de los numerales descritos en el presente pliego técnico, la Universidad previa autorización del Supervisor del Contrato podrá notificar a la Aseguradora y hacer efectivas las garantías. Así mismo, podrá solicitar al proveedor la reposición del producto o el descuento en la factura del costo por productos no conformes.
- El proveedor deberá entregar actualizada a la Universidad Industrial de Santander la documentación que le sea requerida para verificar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura durante la vigencia del convenio comercial.
- El proveedor deberá asistir a todas las capacitaciones o reuniones que le sean solicitadas por los funcionarios adscritos a la Universidad y atender a las comunicaciones que le sean enviadas por la Coordinación de Servicios de Alimentación desde medios de comunicación institucionales, previamente realizados con autorización del Supervisor del Contrato.
- La Universidad Industrial de Santander, podrá modificar de acuerdo con sus necesidades las fechas, lugares, horarios y frecuencia que haya establecido para las entregas, y el proveedor se obliga al suministro de conformidad con dichas modificaciones.
- El proveedor deberá notificar oficialmente al supervisor de contrato en caso de realizar cambio de los establecimientos comerciales descritos durante la presentación de propuestas en el **FORMATO N° 005**, los cuales son objeto de evaluación técnica durante el convenio comercial, para que la Universidad realice la respectiva solicitud de documentación y visitas de inspección y proceda a autorizar la inclusión del establecimiento. En caso de que la Universidad en visitas evidencie que se proveen suministros desde establecimientos diferentes a los descritos en el **FORMATO N° 005**, y el proveedor no haya realizado la notificación de actualización al supervisor será considerada una causal unilateral para finalizar el convenio comercial aplicable de acuerdo con el concepto del supervisor.
- La Universidad Industrial de Santander, notificará por escrito o telefónicamente la adición o cancelación de productos o cantidades solicitadas con 24 horas de antelación, u otra diferencia horaria de acuerdo con las necesidades de la Universidad y de común acuerdo con el proveedor.

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

- Será responsabilidad del proveedor firmar y allegar en físico a la oficina de la Coordinación de servicios de alimentación de Bienestar Estudiantil de la UIS sede central o al correo [comedor.profesional@uis.edu.co](mailto:comedor.profesional@uis.edu.co), toda la documentación derivada de la relación contractual tales como actas de inicio, actas de pagos parciales, actas de finalización o liquidación según aplique firmadas por el representante legal.
- Será obligatorio para el proveedor allegar mensualmente al correo [comedor.profesional@uis.edu.co](mailto:comedor.profesional@uis.edu.co) certificación de encontrarse a paz y salvo con pago de obligaciones del Sistema General de Seguridad Social y Parafiscales, suscrita por el representante legal o revisor fiscal. Según el caso, este último debe anexar Certificado vigente de antecedentes disciplinarios expedido por la Junta Central de Contadores y fotocopia de la tarjeta profesional. En caso de persona natural deberá anexar mensualmente constancia de afiliación al Sistema de Seguridad Social y/o Planilla de Pago.
- Sera responsabilidad del proveedor suministrar al personal que transporta y entrega los suministros, formación y dotación relacionada con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) definidas en la en la resolución 2674 de 2013, de obligatorio cumplimiento al interior de la Coordinación de servicios de alimentación de Bienestar Estudiantil de la UIS sede central, en especial al ingreso en áreas de proceso.
- En cada entrega, la Universidad Industrial de Santander, realizará la inspección del cumplimiento de las especificaciones técnicas del producto (tiempos y formas de entrega, condiciones del transporte, especificaciones técnicas, entre otras.) de acuerdo con lo descrito en los formatos y fichas técnicas de inspección institucionales, así como las cantidades y unidades de medida descritas dentro del convenio comercial y las solicitudes de pedido. La inspección se realizará en bodega, en las cafeterías que reciben pedidos directamente y en los puntos de producción de cada servicio de alimentación. El proveedor estará en la obligación de actuar acorde con el concepto del Supervisor del Contrato en relación con la acción a realizar frente a cada no conformidad identificada y el representante del proveedor deberá firmar el formato institucional para dejar soporte del incumplimiento.
- El proveedor estará en la obligación de firmar el recibido de las comunicaciones físicas que le sean realizadas por los funcionarios de la Universidad Industrial de Santander relacionadas con las no conformidades y devoluciones que se presenten de producto. Así mismo, estará obligado a dar respuesta a toda comunicación telefónica o escrita que se realice desde los funcionarios adscritos a la Universidad relacionadas con productos no conformes u otros que afecten la calidad o inocuidad de los alimentos, y la prestación de los servicios por retrasos o incumplimientos de las condiciones comerciales de entrega o de las especificaciones técnicas pactadas en el presente pliego.
- La Universidad podrá solicitar al proponente la presentación del plan de muestreo microbiológico y evidencias de la ejecución de este para los productos objeto del contrato con la frecuencia requerida por la Universidad para garantizar un adecuado control de materias primas y seguimiento a los proveedores, complementario a la demás documentación técnica referida en el presente pliego.

#### 2.3.4.2 Bienes defectuosos.

- El proveedor deberá restituir a su costo, sin que implique modificación al plazo de entrega, los bienes defectuosos o de especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos por la Universidad en un plazo máximo de **noventa (90) minutos**, a partir del momento de la notificación al despachador de la no conformidad. El tiempo estipulado es el máximo permitido para evitar la afectación de la prestación de los servicios de alimentación institucional.
- El proveedor asumirá el costo y logística por concepto de cualquier devolución realizada por la Universidad. La no conformidad podrá ser notificada al proveedor inmediatamente recibido el producto o al momento de utilizarlo en las áreas de producción; en cualquiera de los casos el proponente deberá realizar la reposición del producto en las condiciones solicitadas por la Universidad en un tiempo máximo de **noventa (90) minutos** a fin de no afectar la operación de los servicios de alimentación y ello no lo exime de dejar documentada la notificación de

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
--	--	---

incumplimiento. Si la decisión es la no reposición del producto el proponente deberá realizar y demostrar el descuento del cobro en la factura y el retiro del producto no conforme de las instalaciones de la Universidad.

- El personal operativo y administrativo de la Universidad estará autorizado para tomar evidencia audiovisual de los insumos entregados por el proveedor al momento de la recepción o procesamiento, así mismo, podrán notificar al supervisor del contrato los incumplimientos o no conformidades identificadas y que éste a su vez allegue comunicación al proveedor. En todo caso, el proveedor está en la obligación de dar respuesta a todas las comunicaciones de no conformidades emitidas por la Universidad.
- Las no conformidades reiterativas de acuerdo con el concepto del supervisor serán notificadas a la aseguradora y en todo caso podrá ser evaluada como causa de finalización del contrato si el incumplimiento afecta de manera reiterativa el funcionamiento o calidad de los servicios prestados en la Coordinación de Servicios de Alimentación acorde con el análisis específico que realice en el momento el supervisor del contrato, la División de contratación y jurídica de la UIS.

### 2.3.4.3 Riesgo y propiedad

El nivel de riesgo y la propiedad de los bienes objeto de suministro a la Universidad, será por parte del proveedor hasta el momento en que se realice la entrega y recibo a satisfacción por parte de los funcionarios de la Universidad en los lugares definidos para grupo dentro del pliego técnico.

### 2.3.4.4 Facturación.

La facturación se realizará **contra entrega de la mercancía u otra periodicidad definida por el Supervisor del Contrato** de acuerdo con las condiciones que sean indicadas por la Universidad. En todo caso, la facturación podrá solicitarse al proveedor así: *al momento de la entrega del pedido la factura de venta (original y 2 copias) o presentación de una remisión con cada despacho de pedido y proceso de facturación semanal, quincenal o mensual* de acuerdo con el concepto del supervisor del contrato.

La facturación debe llenar los requisitos de la DIAN y en caso de ser persona natural allegar los formatos requeridos por la Universidad. La facturación deberá ser presentada de acuerdo con el servicio que solicita el pedido, tal como se describe a continuación

#### Estructura de facturación

Servicio solicitante	Centro de costo	Factura
Cafetería Administración 3	7072	1 (una) factura para el total de pedidos de las Cafeterías. Si la Universidad lo solicitará el proveedor deberá entregar una (1) factura por Cafetería.
Cafetería Bienestar Estudiantil		
Cafetería "Café Plazoleta Camilo Torres"		
Restaurante Bienestar PRO		
Servicios Especiales	7072	1 (una) factura para el total de pedidos de servicios especiales.
Combo Saludable y Comedores Estudiantiles	2127	1 (una) factura para el total de pedidos de combo saludable y comedor estudiantil. Si la Universidad lo solicitara deberá entregar una (1) factura por servicio.

Nota: Será responsabilidad del proponente garantizar un adecuado proceso de facturación o generación de remisiones, de acuerdo con los servicios solicitantes, las órdenes de pedido y la forma de facturación definida por el Supervisor del Contrato. Los procesos de facturación pueden ser modificados de acuerdo con las directrices institucionales y el proveedor se obligar a cumplirlos.

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

### 2.3.5 PEDIDOS REALIZADOS POR LA UNIVERSIDAD

La Universidad realizará las órdenes de pedido de acuerdo con los días referidos a continuación y desde los correos autorizados para efectuar la solicitud.

**Estructura: días de requisición y correo autorizados para pedido de insumos al proveedor**

Centro de costo	Servicio solicitante	Días de pedido	Correos y teléfonos autorizados para pedidos
7072	Cafetería Administración 3	* lunes a viernes según requerimientos del servicio antes de las 4:00 p.m.  * sábado antes de las 12 del medio día de la semana en anterior  <i>Otros horarios, únicamente previo acuerdo con los profesionales del servicio de alimentación o almacenistas.</i>	<b>Profesionales Cafetería y Servicios Especiales</b> <a href="mailto:cafeteria@uis.edu.co">cafeteria@uis.edu.co</a> Ext:1121 <a href="mailto:mariomar@uis.edu.co">mariomar@uis.edu.co</a> Ext:2280
	Cafetería Bienestar Estudiantil		
	Cafetería “Café Plazoleta Camilo Torres”		
	Restaurante Bienestar PRO		
7072	Servicios Especiales (desayunos, cenas, almuerzos y refrigerios)		
2127	Combo Saludable y Comedores Estudiantiles	Lunes a jueves todo el día y viernes antes de las 4:00 p.m.	<b>Almacén principal</b> <a href="mailto:almacenbu@uis.edu.co">almacenbu@uis.edu.co</a> / Ext: 2275

Notas:

- Los horarios definidos anteriormente, únicamente podrán ser modificados mediante comunicación y acuerdo oficial con funcionarios de la Universidad, autorizados por el Supervisor del Contrato o el Coordinador de Servicios de Alimentación
- El contacto para comunicaciones administrativas relacionadas con facturación, supervisión del contrato, buenas prácticas de manufactura entre otros serán: [comedor.profesional@uis.edu.co](mailto:comedor.profesional@uis.edu.co) Ext: 2267, 2284.
- Sin perjuicio de lo anterior, la Universidad podrá en cualquier momento ajustar por exceso o por defecto las cantidades y periodicidad de entregas de las programaciones o pedidos de insumos.
- Será obligación del proponente confirmar recibido del correo de pedido u otra comunicación a través de la cual la Universidad realizó el envío de pedidos y la disponibilidad de entrega de la totalidad de productos solicitados.
- En caso de que el proveedor no pueda cumplir con lo solicitado e informe con un tiempo que no afecte la prestación del servicio en concepto del funcionario a cargo del servicio que requiere el pedido, la Universidad hará el estudio de caso y de común acuerdo con el funcionario responsable, el supervisor del contrato y el Coordinador de Servicios de Alimentación podrán realizar excepciones de entrega.

### 2.3.6. FORMAS DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS

#### 2.3.6.1 Clasificación física de los productos para la entrega.

El proveedor deberá entregar los productos en las presentaciones descritas en el modelo de cotización dispuesto en la propuesta económica, y clasificados físicamente de acuerdo con la programación y orden de pedido realizada por la Universidad, y en todo caso de manera consecuente con los servicios, unidades de servicio o tiempos de comida referidos a continuación y solicitudes especiales descritas en la orden de pedido:

**Forma de clasificación de la mercancía para entrega a la Universidad.**

Servicio solicitante	Clasificación física de la mercancía
----------------------	--------------------------------------

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
--	--	---

Cafeterías	Cafetería Administración 3
	Cafetería Bienestar Estudiantil
	Cafetería “Café Plazoleta Camilo Torres”
	Restaurante Bienestar PRO
Servicios Especiales	Servicios Especiales
Combo Saludable	Almuerzo
Comedores Estudiantiles	Desayuno
	Almuerzo
	Cena

Nota: Sin perjuicio de lo anterior la Universidad podrá solicitar al proveedor subdivisiones adicionales al interior de la orden de pedido.

### 2.3.6.2 Periodicidad de las entregas

Lugares y días de entrega de pedido para el grupo descrito se especifican a continuación:

#### Periodicidad de entrega de la mercancía.

Servicio solicitante	Días y horarios de entrega
Cafeterías	Lunes a sábado según requerimiento del servicio <b>ANTES de las 9:00 a.m.</b> y en horarios diferentes únicamente de común acuerdo con los funcionarios de la Universidad
Cafetería Administración 3	
Cafetería Bienestar Estudiantil	
Cafetería “Café Plazoleta Camilo Torres” Restaurante Bienestar PRO	
Servicios Especiales	Lunes a sábado según requerimiento u orden de pedido realizada por el servicio.
Combo Saludable	Lunes a viernes según requerimiento del servicio <b>ANTES de las 7:00 a.m.</b> y en horarios diferentes únicamente de común acuerdo con los funcionarios de la Universidad
Comedores Estudiantiles	
Desayuno	
Almuerzo Cena	

Notas:

- Los días y horarios de entrega de pedido relacionados en la tabla anterior, únicamente podrán ser modificados previa notificación oficial por parte del Supervisor del contrato y el proveedor se obliga al cumplimiento.
- En caso de que la Universidad administre nuevos puntos de alimentación, el proveedor se verá obligado a suministrar los pedidos en las condiciones que sean referidas por la Universidad en los nuevos puntos.

### 2.3.6.3 Lugar y condiciones de las entregas

El proveedor deberá tener en cuenta las siguientes indicaciones al momento de realizar la entrega de insumos a la Coordinación de Servicios de Alimentación

- La descripción del producto y cantidades solicitadas deben ser las mismas que fueron solicitadas en la orden de pedido. Siempre será responsabilidad del proveedor establecer mecanismos de control y verificación de modo que tanto las cantidades como la calidad y cumplimiento de las especificaciones técnicas de los productos entregados a la Universidad correspondan a las solicitadas.
- El contratista entregará los productos solicitados, debidamente clasificados, en embalajes aptos para el transporte de alimentos que cumplan con las condiciones sanitarias definidas en la normativa legal vigentes, que permitan su manipulación, almacenamiento y que garantice la conservación del producto. El proveedor ingresará el producto hasta el lugar indicado para el almacenamiento a fin de realizar verificación de calidad o acomodación, por ningún motivo mantendrá por periodos largos en áreas externas que exponga el producto a contaminación.

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

- El proveedor deberá entregar los productos en las instalaciones de la Universidad donde se encuentran ubicadas las Cafeterías y las zonas de recepción del Edificio de Bienestar Estudiantil. Los días y horarios de entrega descritos únicamente podrán ser modificados mediante comunicación y acuerdo oficial autorizado por el Supervisor del contrato o el Coordinador de Servicios de alimentación al cual se podrán enviar comunicaciones al correo [comedor.profesional@uis.edu.co](mailto:comedor.profesional@uis.edu.co)
- El proveedor deberá entregar el producto en canastillas COMPLETAMENTE LIMPIAS u otros recipientes acordes con el producto objeto de suministro (canastillas tapadas o con rombos) que deberán quedar en la Universidad durante mínimo un (1) día hábil mientras la Universidad realizar la distribución y uso del producto. Las aclaraciones o especificaciones detalladas al respecto, serán informadas por el Supervisor del contrato. El proveedor se obligará a dejar las canastillas y se responsabiliza de recoger las canastillas una vez realizada la entrega del producto. La Universidad no será responsable de la custodia de dichas canastillas ni reposición al proveedor en caso de pérdida al interior de la institución. Sin perjuicio de lo anterior, en caso de que la Universidad cuente con canastillas para realizar el recambio notificará al proveedor para que este se lleve las canastillas de su propiedad inmediatamente.
- El proveedor deberá garantizar que el producto NO entre en contacto directo con el piso al momento de la entrega o despacho en las instalaciones de la Universidad Industrial de Santander, para ello hará uso de carros transportadores o canastillas vacías de su propiedad.
- Para los vehículos que realizarán entregas en Cuartos Fríos o Bodega principal del edificio de Bienestar Estudiantil, el peso máximo del vehículo incluyendo la carga, que podrá ingresar a la zona de recepción de materias primas ubicadas en el área campestre (piso adoquín), será de 4 toneladas, lo que es equivalente a 4000 kilos. **El vehículo deberá ingresar en reversa y los conductores deberán atender a las recomendaciones dadas por parte de los vigilantes UIS, especialmente en velocidad dado que es una zona de tránsito de estudiantes.** En todo caso, los vehículos deberán esperar en el Parqueadero de Bienestar Estudiantil o en la entrada de la Carrera 30, mientras otros proveedores realizan el descargue de materias primas ya sea en la Bodega Principal o por la entrada a los cuartos fríos. En ningún caso podrán ingresar a cualquiera de las zonas de recepción de materias primas más de dos (2) proveedores al tiempo. En caso de que el proveedor no cumpla con las solicitudes de peso y organización para el ingreso del vehículo, será notificado formalmente y la Universidad podrá tomar medidas que considere necesarias al respecto.
- En relación con los despachos de pedido a las Cafeterías al interior del Campus Central, el proveedor deberá utilizar únicamente las zonas de descarga autorizadas por la División de Planta Física UIS y transportar por sus propios medios los productos hasta las Cafeterías haciendo uso de zorras o carros de transporte de su propiedad. El proveedor debe tener en cuenta que algunas cafeterías están ubicadas en segundo y tercer piso de edificios sin ascensor. El proveedor deberá dotar de los elementos de protección personal y seguridad requeridos al personal que realiza el despacho.
- En caso de que se presenten fallas técnicas en el montacargas disponible en el Edificio de Bienestar Estudiantil, el proveedor estará en la obligación de suministrar el personal y los medios de transporte suficiente y adecuado para efectuar el despacho directamente en la Cafetería de Bienestar Estudiantil (Cuarto piso). Así mismo, deberá dotar de los elementos de protección personal y seguridad requeridos a la persona que realiza el despacho. Las zonas de ingreso en caso de daño del montacargas por las que deberá acceder el proveedor en caso de daño del montacargas se presentan a continuación

A fin de dar mayor claridad sobre lo descrito anteriormente, se solicita al proveedor tener en cuenta que todos los conductores que ingresen a la Universidad vehículos para el despacho de productos deben reconocer las zonas delimitadas para su ubicación en la Universidad:



	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

**Zona de Descarga:** Ubicación final del vehículo donde el proveedor debe parquear para realizar desde ahí el despacho de los productos hasta las Cafeterías, Bodegas o Cuartos Fríos. Ese punto puede quedar al ingreso de cada unidad de servicio o distante y en todo caso no habrá lugar a parqueo para descarga en otros puntos.

**Zona de Espera:** Si la zona de descarga está ocupada, el proveedor tendrá que esperar en zonas alternativas (No se puede hacer descargue en esta zona).

**Zona de Espera Externo:** Si la zona de espera al interior de la Universidad está ocupada, el proveedor tendrá que esperar en la entrada de la Universidad (Carrera 25 o 30)

La Universidad cuenta con (2) dos **ZONAS DE INGRESO Y ESPERA EXTERNAS.** porterías de ingreso de vehículos

- Portería Carrera 30
- Portería Carrera 25

La Universidad cuenta con (2) dos **ZONAS DE ESPERA INTERNAS** cercanas a cada uno de los lugares de descarga y despacho de la Coordinación de Servicios de Alimentación (CSA):

- Parqueadero de Bienestar Universitario (Cra 30)
- Parqueadero del Laboratorio de Alta Tensión (Cra 25)

Para la CSA existen las siguientes **ZONAS DE DESCARGA:**

- **Bodega principal de la CSA** del edificio de Bienestar Universitario
- **Parqueadero de Livianos:** Ahí se parquean los vehículos que vayan a realizar entregas en la Cafetería Café Plazoleta Camilo Torres
- **Parqueadero Edificio Daniel Casas:** Ahí se parquean los vehículos que vayan a realizar entregas en el Restaurante Bienestar PRO

Se reitera que NO está permitido parquear los vehículos en zonas diferentes a las establecidas anteriormente para efectuar los despachos (sin excepción), no se pueden parquear vehículos sobre las vías. En caso de que el punto de descarga quede lejos del punto de despacho o cafetería, el proveedor deberá enviar los elementos, personal y mecanismos de ayuda mecánica que requieran los encargados del despacho para acceder hasta las Cafeterías para hacer la entrega.

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
--	--	---

## 2.4 GRUPO D. PRODUCTOS CÁRNICOS

### 2.4.1 PRODUCTOS OBJETO DE COTIZACIÓN, PROYECCIÓN DE CONSUMO Y PRECIO MÁXIMO A OFERTAR

A continuación, se evidencia para el **GRUPO D. PRODUCTOS CÁRNICOS**, el nombre de los productos objeto de cotización, la proyección de consumo estimada para el año 2024 (enero a diciembre), y el precio máximo a ofertar por producto permitido para el año 2024; el cual fue definido con base en el estudio de mercado realizado con empresas representativas del sector. **El precio descrito en la cotización a presentar por los proponentes para cada uno de los productos del catálogo deberá ser menor o igual al valor máximo con IVA y otros impuestos correspondientes, en caso de ser aplicables, definido por la Universidad para el año 2024.**

#### Productos objeto de cotización, proyección de consumo y precio máximo a ofertar GRUPO D. PRODUCTOS CÁRNICOS

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN	CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)
1	BONDIOLA DE CERDO	LIBRA	5925	\$ 16.900
2	BRAZO DE CERDO	LIBRA	9045	\$ 14.500
3	CHULETA DE CERDO PORCIONADO en corte mariposa, filete o medallón de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido. * Porción de 125 gramos, 150 gramos ó * Porción de 200 gramos de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido.	LIBRA	3	\$ 16.925
4	MILANESA DE CERDO	LIBRA	72	\$ 15.992
5	PATA DE CERDO	LIBRA	3	\$ 8.500
6	PERNIL DE CERDO COMPLETO	LIBRA	3	\$ 17.125
7	PUNTA DE ANCA DE CERDO	LIBRA	3	\$ 17.550
8	BAZO O PAJARILLA LIMPIO	LIBRA	3	\$ 10.190
9	BOLA DE BRAZO	LIBRA	3	\$ 18.398
10	BOLA DE BRAZO PORCIONADO en corte mariposa, filete o medallón de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido. * Porción de 125 gramos ó * Porción de 200 gramos de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido.	LIBRA	270	\$ 21.299
11	BOLA DE PIERNA	LIBRA	13	\$ 20.950
12	BOLA DE PIERNA PORCIONADO en corte mariposa, filete o medallón de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido. * Porción de 125 gramos ó * Porción de 200 gramos de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido.	LIBRA	3	\$ 21.228
13	BRAZO DE CERDO PORCIONADO en corte mariposa, filete o medallón de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido. * Porción de 125 gramos ó * Porción de 200 gramos de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido.	LIBRA	12200	\$ 15.567
14	CADERA	LIBRA	1880	\$ 20.300



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS**  
**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)**  
**PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA**  
**COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR**  
**ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE**  
**CONTRATACIÓN**

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN	CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)
15	CADERA PORCIONADO en corte mariposa, filete o medallón de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido. * Porción de 125 gramos ó * Porción de 200 gramos de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido.	LIBRA	3	\$ 22.125
16	CAPÓN O MUCHACHO	LIBRA	260	\$ 21.950
17	CAPÓN O MUCHACHO PORCIONADO en corte mariposa, filete o medallón de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido. * Porción de 125 gramos ó * Porción de 200 gramos de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido.	LIBRA	7	\$ 21.228
18	CARNE CON FORMA PRE-ELABORADA REDONDA TIPO HAMBURGUESA LISTA PARA USO (PORCENTAJE DE GRASA 80/20) (COGOTE Y MURILLO)	UNIDAD	3195	\$ 3.310
19	CARNE MOLIDA (PORCENTAJE DE GRASA 70/30)	LIBRA	28520	\$ 13.975
20	CARNE MOLIDA (PORCENTAJE DE GRASA 80/20) (COGOTE O MURILLO)	LIBRA	3	\$ 16.750
21	CENTRO DE PIERNA	LIBRA	71	\$ 19.725
22	CENTRO DE PIERNA PORCIONADO en corte mariposa, filete o medallón de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido. * Porción de 125 gramos ó * Porción de 200 gramos de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido.	LIBRA	88	\$ 21.900
23	CHICHARRON CARNUDO	LIBRA	60	\$ 13.270
24	CHUNCHULLAS	LIBRA	3	\$ 9.350
25	CHURRASCO- CHATAS (SIN HUESO)	LIBRA	3	\$ 29.450
26	COGOTE (SIN MORILLO)	LIBRA	3	\$ 15.992
27	COLITA DE RES (SOLONUDOS)	LIBRA	3	\$ 22.200
28	CORAZÓN SIN VENA	LIBRA	3	\$ 8.491
29	COSTILLA DE RES CARNUDA	LIBRA	6	\$ 12.312
30	COSTILLITAS DE CERDO	LIBRA	4	\$ 17.475
31	FALDA DE RES	LIBRA	3	\$ 18.950
32	HIGADO SIN MOLLEJA LIMPIO	LIBRA	56	\$ 12.200
33	HUESO CARNUDO	LIBRA	1185	\$ 3.675
34	LAGARTO DE BRAZO O MURILLO	LIBRA	3	\$ 15.638
35	LAGARTO DE PIERNA	LIBRA	3	\$ 14.152
36	LENGUA LIMPIA	LIBRA	240	\$ 15.567
37	LOMO ANCHO Y LIMPIO	LIBRA	150	\$ 25.300
38	LOMO ANCHO y LIMPIO PORCIONADO en corte mariposa, filete o medallón de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido. * Porción de 125 gramos ó * Porción de 200 gramos de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido.	LIBRA	3	\$ 24.766
39	LOMO DE CERDO SIN HUESO	LIBRA	3200	\$ 16.650

 <p>CONSTRUIMOS FUTURO</p>	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN	CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)
40	LOMO DE CERDO SIN HUESO PORCIONADO en corte mariposa, filete o medallón de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido. * Porción de 125 gramos ó * Porción de 200 gramos de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido.	LIBRA	3	\$ 18.125
41	LOMO FINO	LIBRA	95	\$ 41.700
42	MILANESA DE CERDO PORCIONADA en corte mariposa, filete o medallón de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido. * Porción de 125 gramos ó * Porción de 200 gramos de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido.	LIBRA	1375	\$ 16.275
43	MONDONGO O CALLO	LIBRA	3	\$ 11.600
44	MONDONGO O CALLO PICADO	LIBRA	1218	\$ 10.685
45	MORRILLO	LIBRA	3	\$ 14.152
46	OSSOBUCO DE RES	LIBRA	3	\$ 17.350
47	PALETERO	LIBRA	65	\$ 16.275
48	PECHO	LIBRA	3175	\$ 16.275
49	PECHO PICADO	LIBRA	28080	\$ 16.982
50	PEPITORIA CON SANGRE DE CABRO	LIBRA	3	\$ 9.057
51	PIERNA DE CERDO PORCIONADO en corte mariposa, filete o medallón de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido. * Porción de 125 gramos ó * Porción de 200 gramos de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido.	LIBRA	6074	\$ 15.567
52	PIERNA DE CERDO SIN HUESO	LIBRA	163	\$ 15.992
53	POSTA DE PIERNA	LIBRA	1963	\$ 21.000
54	POSTA DE PIERNA PORCIONADO en corte mariposa, filete o medallón de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido. * Porción de 125 gramos ó * Porción de 200 gramos de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido.	LIBRA	395	\$ 22.475
55	PUNTA DE ANCA	LIBRA	3	\$ 30.975
56	SOBREBARRIGA FINA	LIBRA	1335	\$ 20.850
57	SOBREBARRIGA GRUESA	LIBRA	3	\$ 18.725
58	TIRA DE ASADO O COSTILLAR	LIBRA	3	\$ 21.005
59	TOCINO CARNUDO (PANCITA)	LIBRA	395	\$ 13.920

## 2.4.2 REQUISITOS TÉCNICOS DE LOS PRODUCTOS.

### 2.4.2.1 Requisitos de documentación.

Serán objeto de evaluación técnica, los productos adscritos al catálogo publicado por la Universidad para el **Grupo D. Productos Cárnicos**, los documentos que serán objeto de revisión se presentan a continuación:

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
--	--	---

**Criterios de documentación que serán objeto de evaluación en el componente técnico**

Ítem	Documento	Descripción del requisito entregable	Documento emitido por
1	Ficha técnica del producto.	<b>Presentar la ficha técnica de los primeros cinco (5) productos descritos en el catálogo de precios publicado por la Universidad.</b> También será válida la presentación de una ficha técnica para todos los sabores del catálogo (ficha grupal), fichas técnicas por subgrupos de sabores, o la presentación de una ficha técnica por sabor.	Proponente

**Nota:** En 2024, la Universidad podrá solicitar al proveedor la totalidad de registros sanitarios y fichas técnicas del catálogo publicado

**2.4.2.2 Especificaciones técnicas de referencia para los productos.**

A continuación, se presentan las características técnicas de mayor relevancia para los productos que serán objeto de contratación por parte de la Universidad Industrial de Santander en el **GRUPO D. PRODUCTOS CÁRNICOS**

**Especificaciones técnicas de referencia**

<b>CARNE DE RES</b>													
<b>Descripción física</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cortes formados a partir de los músculos de res o bovino.</li> <li>• Los cortes deben ser libres de rilas, tejido conectivo, nervios, grasa, materia fecal y coágulos de sangre.</li> <li>• Carne madurada en frío, en estado fresco sin sobre-maduración, de consistencia firme sin hematomas, sin manchas, pigmentos o cuerpos extraños que indiquen deterioro del producto.</li> <li>• La carne debe provenir de novillos de 2 a 2.5 años. Con peso vivo que oscile entre 400 y 550 kg.</li> </ul>												
<b>Características organolépticas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Color: rojizo brillante, uniforme sin variaciones</li> <li>• Textura: firme, elástica y ligeramente húmeda</li> <li>• Olor: característico</li> </ul>												
<b>Requisitos Físicoquímicos</b>	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table border="1" data-bbox="695 1247 1214 1339" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>pH:</td> <td>5.5 – 6.4</td> </tr> <tr> <td>Formol:</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Bases Volátiles:</td> <td>Máximo 30 mg /100 gr</td> </tr> </table> Estos parámetros deben reportarse según análisis de laboratorio. (Durante la ejecución del contrato, la Universidad Industrial de Santander, podrá solicitar certificados que acrediten el cumplimiento de este ítem)	pH:	5.5 – 6.4	Formol:	Negativo	Bases Volátiles:	Máximo 30 mg /100 gr						
pH:	5.5 – 6.4												
Formol:	Negativo												
Bases Volátiles:	Máximo 30 mg /100 gr												
<b>Requisitos Microbiológicos</b>	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table border="1" data-bbox="646 1453 1263 1633" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>NMP de coliformes fecales</td> <td>&lt; 100/g</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Hongos:</td> <td>&lt; 100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Levaduras:</td> <td>&lt; 100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella en 25 g:</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Estafilococo Coagulas Positiva:</td> <td>100 UFS/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli:</td> <td>Ausente</td> </tr> </table> Estos parámetros deben reportarse según análisis de laboratorio (Durante la ejecución del contrato, la Universidad Industrial de Santander, podrá solicitar certificados que acrediten el cumplimiento de este ítem)	NMP de coliformes fecales	< 100/g	Recuento de Hongos:	< 100 UFC/g	Recuento de Levaduras:	< 100 UFC/g	Salmonella en 25 g:	Negativo	Estafilococo Coagulas Positiva:	100 UFS/g	Escherichia coli:	Ausente
NMP de coliformes fecales	< 100/g												
Recuento de Hongos:	< 100 UFC/g												
Recuento de Levaduras:	< 100 UFC/g												
Salmonella en 25 g:	Negativo												
Estafilococo Coagulas Positiva:	100 UFS/g												
Escherichia coli:	Ausente												
<b>Conservación y almacenamiento</b>	La temperatura de almacenamiento de este producto debe ser: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Refrigeración: 0° C a 4° C, medidos en el centro de la pieza de carne más gruesa.</li> <li>• Congelación: Inferior o igual a -18°C, medidos en el centro de la pieza de carne más gruesa.</li> <li>• La cadena de frío debe ser mantenida en todo momento hasta la entrega del producto en las instalaciones de la Universidad Industrial de Santander.</li> </ul>												



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS**  
**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)**  
**PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA**  
**COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR**  
**ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE**  
**CONTRATACIÓN**

<p><b>Empaque y presentación</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Todos los cortes deben ser empacados en bolsas transparentes de polietileno o poliamida de grado alimentario (presentar ficha técnica del empaque) y primer uso sin perforaciones, selladas al vacío, embaladas dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc.</li> <li>• No tener cuerpos extraños, color y olor característico, no evidenciar re-congelamiento, no evidenciar resecamiento o tiempos prolongados de almacenamiento, y tamaño uniforme.</li> <li>• Los empaques deben estar rotulados. El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social (Fecha de Vencimiento (Vigente y suficiente), Registro Sanitario; Número de Lote, marca, nombre de la empresa que lo produce o comercializa, Productos que contiene y Cantidad, etc.).</li> <li>• El producto tendrá una presentación de 5 kilogramos por empaque u otra presentación a necesidad de la Universidad durante la ejecución del contrato.</li> <li>• Dependiendo de la necesidad del servicio se hará la solicitud de cortes porcionados con gramajes por porción entre 115 g y 200 g.</li> </ul>												
<p><b>Vida útil</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Refrigeración: 1 a 2 días, en el sitio de recepción final.</li> <li>• Congelación: 3 meses.</li> </ul>												
<p><b>Transporte</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El producto debe ser transportado en furgón con cabina aislada de la zona de almacenamiento del producto, dotado con unidad de refrigeración en perfecto estado de funcionamiento, apto para el transporte de alimentos. Concepto técnico sanitario favorable vigente para cada vehículo de transporte.</li> <li>• Temperatura para las carnes refrigeradas es menor de 4° C y para las carnes congeladas es igual o menor a -18° C.</li> <li>• El vehículo debe tener la inscripción visible de “transporte de alimentos”</li> <li>• El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.</li> <li>• Los productos no deben estar en contacto con el piso del vehículo.</li> </ul>												
<b>CARNE DE CERDO</b>													
<p><b>Descripción física</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cortes formados a partir de los músculos de porcinos.</li> <li>• Los cortes deben ser libres de rilas, tejido conectivo, nervios, grasa, materia fecal y coágulos de sangre.</li> <li>• Carne en estado fresco sin sobre-maduración, de consistencia firme sin hematomas, sin manchas, pigmentos o cuerpos extraños que indiquen deterioro del producto.</li> </ul>												
<p><b>Características organolépticas</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Color: Rosado, uniforme sin variaciones</li> <li>• Textura: firme, elástica y ligeramente húmeda</li> <li>• Olor: característico</li> </ul>												
<p><b>Requisitos Físicoquímicos</b></p>	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1" data-bbox="691 1411 1216 1503"> <tr> <td>pH:</td> <td>5.5 – 6.1</td> </tr> <tr> <td>Formol:</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Bases Volátiles:</td> <td>Máximo 30 mg /100 gr</td> </tr> </table> <p>Estos parámetros deben reportarse según análisis de laboratorio.  Durante la ejecución del contrato, la Universidad Industrial de Santander, podrá solicitar certificados que acrediten el cumplimiento de este ítem)</p>	pH:	5.5 – 6.1	Formol:	Negativo	Bases Volátiles:	Máximo 30 mg /100 gr						
pH:	5.5 – 6.1												
Formol:	Negativo												
Bases Volátiles:	Máximo 30 mg /100 gr												
<p><b>Requisitos Microbiológicos</b></p>	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1" data-bbox="643 1646 1265 1824"> <tr> <td>NMP de coliformes fecales</td> <td>&lt; 100/g</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Hongos:</td> <td>&lt; 100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Levaduras:</td> <td>&lt; 100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella en 25 g:</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Estafilococo Coagulas Positiva:</td> <td>100 UFS/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli:</td> <td>Ausente</td> </tr> </table> <p>Estos parámetros deben reportarse según análisis de laboratorio</p>	NMP de coliformes fecales	< 100/g	Recuento de Hongos:	< 100 UFC/g	Recuento de Levaduras:	< 100 UFC/g	Salmonella en 25 g:	Negativo	Estafilococo Coagulas Positiva:	100 UFS/g	Escherichia coli:	Ausente
NMP de coliformes fecales	< 100/g												
Recuento de Hongos:	< 100 UFC/g												
Recuento de Levaduras:	< 100 UFC/g												
Salmonella en 25 g:	Negativo												
Estafilococo Coagulas Positiva:	100 UFS/g												
Escherichia coli:	Ausente												

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

	<p>Durante la ejecución del contrato, la Universidad Industrial de Santander, podrá solicitar certificados que acrediten el cumplimiento de este ítem</p>
<b>Conservación y almacenamiento</b>	<p>La temperatura de almacenamiento de este producto debe ser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Refrigeración: 0° C a 4° C, medidos en el centro de la pieza de carne más gruesa.</li> <li>• Congelación: entre -18°C o inferior, medidos en el centro de la pieza de carne más gruesa.</li> <li>• La cadena de frío debe ser mantenida en todo momento hasta la entrega del producto en las instalaciones de la Universidad Industrial de Santander.</li> </ul>
<b>Empaque y presentación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Todos los cortes deben ser empacados en bolsas transparentes de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso sin perforaciones, selladas al vacío, embaladas dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc.</li> <li>• No tener cuerpos extraños, color y olor característico, no evidenciar re-congelamiento, no evidenciar resecamiento o tiempos prolongados de almacenamiento, y tamaño uniforme.</li> <li>• Los empaques deben estar rotulados. El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005 (Fecha de Vencimiento (Vigente y suficiente), Registro Sanitario; Número de Lote, marca, nombre de la empresa que lo produce o comercializa, Productos que contiene y Cantidad, etc.).</li> <li>• El producto tendrá una presentación de 5 kilogramos por empaque.</li> <li>• Dependiendo de la necesidad del servicio se hará la solicitud de cortes porcionados con gramajes por porción entre 115 g y 200 g.</li> <li>• El producto tendrá una presentación de 5 kilogramos por empaque u otra presentación a necesidad de la Universidad durante la ejecución del contrato.</li> </ul> <p>Es importante que el producto venga etiquetado y rotulado acorde con lo descrito en el comunicado 4200-1357-19 del INVIMA</p>
<b>Vida útil</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Refrigeración: 1 a 2 días, en el sitio de recepción final.</li> <li>• Congelación: 3 meses.</li> </ul>
<b>Transporte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El producto debe ser transportado en furgón con cabina aislada de la zona de almacenamiento del producto, dotado con unidad de refrigeración en perfecto estado de funcionamiento, apto para el transporte de alimentos. Concepto técnico sanitario favorable vigente para cada vehículo de transporte.</li> <li>• Temperatura para las carnes refrigeradas es menor de 4° C y para las carnes congeladas es igual o menor a -18° C.</li> <li>• El vehículo debe tener la inscripción visible de “transporte de alimentos”</li> <li>• El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.</li> <li>• Los productos no deben estar en contacto con el piso del vehículo.</li> </ul>

Fuente\*: Decreto 1500 de 2007 (en transición). Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos, destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación. Ministerio de la Protección Social. Las normas complementarias o que le modifiquen.

Decreto 60 de 2002. Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación. Ministerio de salud.

Resolución 5109 de 2005. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Ministerio de la Protección social

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

Nota: En caso de que el proponente cuente con productos con parámetros técnicos diferentes a los referidos en el presente pliego técnico, únicamente deberá allegar la normativa legal vigente que respalda los parámetros presentados y ello será evaluado aceptable para el proceso. Adicional a lo descrito anteriormente, el proponente debe garantizar que la trazabilidad de la carne permita obtener el suministro de productos cuya textura (terneza/dureza) con que la carne se puede cortar y masticar se mantenga entre tierna y muy blanda, y en relación con el corte que se llegue a suministrar, sea ligeramente dura. NO será permitido carne que posterior a los procesos de producción se consideren duras o muy duras. A continuación, se ilustran los tipos de corte de carne que serán solicitados por la Universidad en la orden de pedido, el corte de carne entregado por el proveedor debe ser claramente identificable en caso de haberlos pedido porcionados así:

**Corte mariposa:** filetes de carne que se cortan en el medio y se abren como las alas de la mariposa.



**Corte filete:**



**Corte medallón:** Pieza de forma redondeada u ovalada, más o menos gruesa.



### 2.4.3 REQUISITOS TÉCNICOS DEL PROPONENTE

Los proponentes deberán evidenciar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria descrita en la normativa nacional vigente para él o los establecimientos y transporte que serán incluidos dentro del convenio comercial, para lo cual deberán adjuntar como requisitos mínimos, los soportes que permitan evidenciar el cumplimiento de la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. Será responsabilidad del proveedor dar cumplimiento y entregar las evidencias que le sean solicitadas antes y durante el convenio comercial respecto a todas las normas aplicables al grupo de interés y al sector.

#### 2.4.3.1 Requisitos de documentación

Serán objeto de evaluación técnica, los establecimientos comerciales que sean relacionados por el proponente en el **FORMATO N° 005 MANIFESTACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS OBJETO DE EVALUACIÓN TÉCNICA** para el **Grupo D. PRODUCTOS CÁRNICOS**



	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
--	--	---

Se solicita al oferente hacer entrega de los documentos referenciados en la tabla a continuación, los cuales serán objeto de revisión para cada uno de los establecimientos descritos en las direcciones comerciales referidas en el **formato N° 005**, desde las cuáles el proponente proyecte realizar actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de los productos durante el convenio comercial.

**Requisitos técnicos del proponente relacionados con la reglamentación sanitaria por establecimiento.**

Ítem	Descripción del requisito entregable	Aclaraciones	Documento emitido por:
1	<p>Cumplimiento de la normativa sanitaria vigente.</p> <p>Los proponentes interesados en participar para el suministro de productos de la especie <b>bovina, bufalina, porcina, y aves de corral</b>, deberán dar cumplimiento a los requisitos descritos para las <b>plantas de beneficio, desposte, desprese y acondicionadores, así como aquellos que realicen actividades relacionadas con el expendio, distribución, almacenamiento y transporte de carne/productos cárnicos comestibles descritos</b> en la página Normatividad – Autorización sanitaria planta beneficio animal del INVIMA acorde con las leyes (Ley 9 de 1979), Decretos (2278 de 1982, 1036 de 1991, 1500 de 2007 y sus modificaciones, 1282 de 2016, 1975 de 2019) y las normas que los modifiquen, adicionen o sustituya, para la presentación de las propuestas y durante la ejecución del contrato.</p>	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i></p> <p>Los proponentes deberán presentar los siguientes certificados:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificación o carta vigente expedida directamente por la <b>planta de beneficio (sacrificio) y desposte</b> en la que conste que le prestan el servicio de sacrificio de animales, para el caso de proponentes con planta de sacrificio propia, deberá acreditar el representante legal dicha condición.</li> <li>• <b>Autorización sanitaria y formato de verificación del plan HACCP</b>, vigentes expedido por el <b>INVIMA</b> de las plantas de <b>beneficio (sacrificio) y desposte</b> relacionadas con el contrato de la UIS.</li> <li>• Certificación o carta vigente expedida directamente por la <b>planta o establecimiento encargado de desposte, acondicionamiento, almacenamiento y distribución o despacho</b> a la UIS, para el caso de proponentes con establecimiento propio, deberá acreditar el representante legal dicha condición.</li> </ul>	<p>Autoridad competente/proponente según aplique</p>
2	<p>Condiciones sanitarias establecidas en las normas sanitarias según documento anterior:</p> <p>Favorable o Favorable con observaciones. <i>En caso de presentar resultado Favorable con observaciones deberá allegar el Plan de Mejoramiento.</i></p> <p><i>No serán aceptadas las plantas de beneficio, desposte y desprese que estén cerradas por la entrada en vigencia del decreto 1500 de 2007 y que aparezcan como cerradas en la lista publicada en la página web del INVIMA a la fecha de corte de la presentación de la documentación técnica. Tampoco aquellas que presente conceptos NO FAVORABLES.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Autorización sanitaria y Actas de visita de inspección de la y control a los establecimientos encargados del <b>desposte, acondicionamiento, almacenamiento y distribución o despacho</b> del producto final a la UIS, vigentes, expedidos por el INVIMA.</li> <li>• Carta firmada por el representante legal bajo la gravedad de juramento en la que se compromete a renovar las autorizaciones, permisos, licencias y certificaciones antes mencionadas en caso de que las mismas caduquen durante el término de ejecución del contrato en 2024, el Representante Legal deberá dejar constancia por escrito de su compromiso de mantenerlos vigentes durante el término del contrato y presentarlos antes de su vencimiento el registro renovado incluyendo lo descrito en</li> </ul>	



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS**  
**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)**  
**PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA**  
**COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR**  
**ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE**  
**CONTRATACIÓN**

		<p>la normativa emitida recientemente por el INVIMA (Resolución 2019055962 de 2019, Resolución 2019049081 de 2019, Decreto 1975 de 2019).</p> <p>El proponente que ostente la calidad de comercializador deberá anexar los certificados antes descritos de sus proveedores y acreditar su vínculo comercial y contractual.</p> <p>Según aplique de acuerdo con la autoridad sanitaria competente, para todos los establecimientos referidos por el proponente en el FORMATO N° 005</p> <p><i>*NO CUMPLEN el requisito, aquellos establecimientos que presenten concepto NO FAVORABLE en alguno de los establecimientos de la cadena.</i></p>	
3	<p><b>Certificación médica</b> en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos de los empleados que desarrollan actividades relacionadas con manipulación y transporte de alimentos para la UIS</p>	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i></p> <p>Carta firmada por el representante legal de la empresa, en la que certifique que todos los <b>manipuladores y transportadores</b> de alimentos que intervienen en el proceso de suministro a la UIS, cuentan con certificación de reconocimiento médico en el cual consta su aptitud para la manipulación de alimentos con vigencia 2023 y que realizarán la actualización correspondiente para el año de vigencia del acuerdo marco en caso de ser necesario.</p> <p><i>Nota: Adjuntar una muestra de mínimo dos (2) certificados médicos de personas que intervendrán en el proceso de manipulación o transporte de alimentos con la UIS (La presentación de los certificados será opcional acorde con las políticas de protección de datos de cada empresa, no es obligatorio presentar la muestra).</i></p>	Proponente
4	<p><b>Evidencia fotográfica de las áreas de la empresa en orden del proceso.</b></p>	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i></p> <p>Mínimo una (1) foto representativa de cada una de las áreas de la empresa descritas a continuación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Área de recepción de materias primas e insumos.</li> <li>• Área de almacenamiento de materias primas e insumos.</li> <li>• Área de Procesamiento o fabricación.</li> <li>• Área de despachos.</li> </ul>	Proponente

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Área Sanitaria (baños y lockers).</li> <li>• Área Social (Cafetería o zona de consumo de alimentos del personal)</li> </ul> <p>Si la empresa no cuenta con algunas de las áreas, por favor aclararlo en documento adjunto a las fotografías.</p>	
5	<p><b>Descripción de la capacidad y dimensiones de almacenamiento de la bodega</b> desde el cual se distribuirán los <b>productos terminados listos para despacho</b> a la Universidad Industrial de Santander.</p>	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i>  Carta firmada por el representante legal que describa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensiones de la/las bodegas en metros, u otra medida representativa.</li> <li>• Capacidad de almacenamiento de la/las bodegas en kilos, toneladas u otra medida representativa.</li> <li>• Fotos de la/las bodegas de almacenamiento de producto terminado listo para despacho.</li> </ul> <p>En caso de contar con los servicios de un tercero anexar copia de los contratos o relación comercial con el propietario.</p>	Proponente

#### 2.4.3.2 Visitas a los establecimientos

Los servidores públicos de la Universidad Industrial de Santander, adscritos a la Coordinación de Servicios de Alimentación o Unidades Académico Administrativas competentes, estarán autorizados para realizar antes o durante el convenio comercial, visitas de inspección programadas a las instalaciones de personas naturales y/o jurídicas que sean aceptadas en el Acuerdo Marco de Precios para el grupo de interés. También definirán durante la ejecución del contrato la pertinencia o no, así como la frecuencia en que se realizarán visitas de inspección a los proponentes habilitados en cada grupo; de acuerdo con el riesgo identificado, no conformidades presentadas o solicitudes del supervisor del contrato. No será obligatorio realizar visitas a los establecimientos. Las visitas serán realizadas a uno o todos los establecimientos referidos en el **FORMATO N°005** por el proponente, de acuerdo con el concepto del Supervisor del Contrato.

Durante las visitas de inspección, los servidores públicos aplicarán lista de verificación y generarán un concepto o puntaje del nivel de cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) por establecimiento referido, por su parte el proponente deberá orientar y acompañar el ingreso y recorrido por las instalaciones, entregar la dotación para el ingreso del personal UIS, permitir el proceso de inspección, permitir el registro fotográfico (será de carácter confidencial y hará parte únicamente del informe de evaluación), entrevista y revisión de documentación. Posterior a la visita, la Universidad realizará el envío de los resultados de la evaluación, y en caso de identificar no conformidades que ponen en riesgo la permanencia del convenio comercial con el proveedor, la solicitud de presentar a la Universidad un Plan de Acción de Mejoramiento. Los incumplimientos ocasionales o permanentes de las mejoras solicitadas serán informados al Supervisor de Contrato, quien tendrá en cuenta lo referido para efectos de la evaluación del proveedor y la continuidad del proponente como parte del convenio comercial.

**Nota:** Para visitas, la universidad se pondrá en contacto con el proponente ganador para coordinar que se cumplan todos los protocolos de bioseguridad u otros requeridos.

#### 2.4.3.3 Especificaciones del transporte

##### Documentación requerida para la evaluación técnica del transporte.

Ítem	Descripción del entregable	Especificación	Documento emitido por
------	----------------------------	----------------	-----------------------



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS  
CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  
PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  
COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  
ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE  
CONTRATACIÓN**

1	<p>Descripción general de los vehículos que serán puestos a disposición para el transporte de los insumos a las instalaciones de la Universidad Industrial de Santander en 2024.</p>	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i></p> <p>Carta o documento que relacione la lista de vehículos que pondrá a disposición de la Universidad durante el año 2024 para la entrega de despachos, en la cual especifique:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo de vehículo</li> <li>• Marca</li> <li>• Modelo</li> <li>• Capacidad o peso</li> <li>• Placa</li> <li>• Propiedad: propio o sub-contratado</li> </ul> <p>En caso de subcontratar el servicio, el proponente debe anexar copia de contratos o relación comercial con el propietario los vehículos o empresa logística de distribución.</p>	Proponente
2	<p>Certificado expedido por la entidad territorial de salud, de acuerdo con la normativa legal sanitaria vigente para transportar alimentos desde la planta de sacrificio hasta el lugar de desposte, almacenamiento, expendio y usuario final de los productos cárnicos</p> <p>Condiciones sanitarias establecidas en las normas sanitarias según concepto anterior: Favorable o Favorable con observaciones.</p> <p>Nota. En caso de presentar resultado Favorable con observaciones deberá allegar el Plan de Mejoramiento.</p>	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i></p> <p><i>Documento para cada uno de los vehículos relacionados en el ítem anterior, completo y legible</i></p> <p>Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para los vehículos según aplique de acuerdo con la autoridad sanitaria competente, para todos los vehículos que el proponente refiera en el documento anterior y sean puestos a disposición de la Universidad</p> <p><i>*NO CUMPLEN el requisito, aquellos establecimientos que presenten concepto NO FAVORABLE.</i></p>	Autoridad competente
3	<p><b>Plan Estratégico de Seguridad Vial. El proponente deberá evidenciar el avance en la implementación según lo establecido en el Artículo 12 de la Ley 1503 de 2011 y las normas que los modifiquen, adicione o sustituya, según corresponda para la presentación de las propuestas y durante la ejecución del contrato.</b></p>	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carta firmada por el representante legal de la empresa, que certifica la implementación del plan estratégico de seguridad vial según lo dispuesto en la Ley 1503 de 2011.</li> </ul> <p>Carta firmada por el representante legal de la empresa, que certifica que no le aplica la norma.</p> <p><b>Si el proponente considera puede adjuntar evidencias adicionales</b></p>	proponente
4	<p>Evidencia fotográfica de los vehículos.</p>	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i></p> <p>Fotografía de la parte externa e interna de uno (1) de los vehículos relacionados en el documento presentado en el numeral uno (1) de la presente tabla. La foto debe permitir evidenciar los siguientes aspectos según aplique al grupo de interés:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unidad de refrigeración en perfecto estado de funcionamiento</li> </ul>	Proponente

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• La inscripción visible de “transporte de alimentos”</li> <li>• Cortinas plásticas, puertas u otro que proteja el contenido del medio ambiente.</li> </ul>	
--	--	--	--

Los tiempos de distribución en vehículos que cuentan con temperatura de refrigeración no podrán superar las 12 horas desde la salida de planta hasta la llegada a las instalaciones de la Universidad.

## **2.4.4 OBLIGACIONES Y CONDICIONES GENERALES PARA EL PROPONENTE SELECCIONADO COMO PROVEEDOR (VENDEDOR)**

### **2.4.4.1 Obligaciones**

Las siguientes serán las obligaciones y condiciones generales, que debe cumplir el proponente que, en 2023, sea seleccionado como proveedor (vendedor) de la Coordinación de Servicios de Alimentación UIS:

- Los costos del cargue, transporte y descargue de los productos desde las instalaciones del proveedor hasta las instalaciones de la Coordinación de Servicios de Alimentación (Edificio de Bienestar Universitario/ Cafetería Satélites / otro destino solicitado por la Universidad), será asumido en su totalidad por el proveedor. Los puntos de descargue por grupos se aclaran en el presente pliego técnico en ítems posteriores.
- Si se demostrara alguna inconsistencia o incumplimiento en la ejecución de los numerales descritos en el presente pliego técnico, la Universidad previa autorización del Supervisor del Contrato podrá notificar a la Aseguradora y hacer efectivas las garantías. Así mismo, podrá solicitar al proveedor la reposición del producto o el descuento en la factura del costo por productos no conformes.
- El proveedor deberá entregar actualizada a la Universidad Industrial de Santander la documentación que le sea requerida para verificar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura durante la vigencia del convenio comercial.
- El proveedor deberá asistir a todas las capacitaciones o reuniones que le sean solicitadas por los funcionarios adscritos a la Universidad y atender a las comunicaciones que le sean enviadas por la Coordinación de Servicios de Alimentación desde medios de comunicación institucionales, previamente realizados con autorización del Supervisor del Contrato.
- La Universidad Industrial de Santander, podrá modificar de acuerdo con sus necesidades las fechas, lugares, horarios y frecuencia que haya establecido para las entregas, y el proveedor se obliga al suministro de conformidad con dichas modificaciones.
- El proveedor deberá notificar oficialmente al supervisor de contrato en caso de realizar cambio de los establecimientos comerciales descritos durante la presentación de propuestas en el **FORMATO N°005**, los cuales son objeto de evaluación técnica durante el convenio comercial, para que la Universidad realice la respectiva solicitud de documentación y visitas de inspección y proceda a autorizar la inclusión del establecimiento. En caso de que la Universidad en visitas evidencie que se proveen suministros desde establecimientos diferentes a los descritos en el **FORMATO N° 005**, y el proveedor no haya realizado la notificación de actualización al supervisor será considerada una causal unilateral para finalizar el convenio comercial aplicable de acuerdo con el concepto del supervisor.
- La Universidad Industrial de Santander, notificará por escrito o telefónicamente la adición o cancelación de productos o cantidades solicitadas con 24 horas de antelación, u otra diferencia horaria de acuerdo con las necesidades de la Universidad y de común acuerdo con el proveedor.

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

- Será responsabilidad del proveedor firmar y allegar en físico a la oficina de la Coordinación de servicios de alimentación de Bienestar Estudiantil de la UIS sede central o al correo [comedor.profesional@uis.edu.co](mailto:comedor.profesional@uis.edu.co) , toda la documentación derivada de la relación contractual tales como actas de inicio, actas de pagos parciales, actas de finalización o liquidación según aplique firmadas por el representante legal.
- Será obligatorio para el proveedor allegar mensualmente al correo [comedor.profesional@uis.edu.co](mailto:comedor.profesional@uis.edu.co) certificación de encontrarse a paz y salvo con pago de obligaciones del Sistema General de Seguridad Social y Parafiscales, suscrita por el representante legal o revisor fiscal. Según el caso, este último debe anexar Certificado vigente de antecedentes disciplinarios expedido por la Junta Central de Contadores y fotocopia de la tarjeta profesional. En caso de persona natural deberá anexar mensualmente constancia de afiliación al Sistema de Seguridad Social y/o Planilla de Pago.
- Sera responsabilidad del proveedor suministrar al personal que transporta y entrega los suministros, formación y dotación relacionada con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) definidas en la en la resolución 2674 de 2013, de obligatorio cumplimiento al interior de la Coordinación de servicios de alimentación de Bienestar Estudiantil de la UIS sede central, en especial al ingreso en áreas de proceso.
- En cada entrega, la Universidad Industrial de Santander, realizará la inspección del cumplimiento de las especificaciones técnicas del producto (tiempos y formas de entrega, condiciones del transporte, especificaciones técnicas, entre otras.) de acuerdo con lo descrito en los formatos y fichas técnicas de inspección institucionales, así como las cantidades y unidades de medida descritas dentro del convenio comercial y las solicitudes de pedido. La inspección se realizará en bodega, en las cafeterías que reciben pedidos directamente y en los puntos de producción de cada servicio de alimentación. El proveedor estará en la obligación de actuar acorde con el concepto del Supervisor del Contrato en relación con la acción a realizar frente a cada no conformidad identificada y el representante del proveedor deberá firmar el formato institucional para dejar soporte del incumplimiento.
- El proveedor estará en la obligación de firmar el recibido de las comunicaciones físicas que le sean realizadas por los funcionarios de la Universidad Industrial de Santander relacionadas con las no conformidades y devoluciones que se presenten de producto. Así mismo, estará obligado a dar respuesta a toda comunicación telefónica o escrita que se realice desde los funcionarios adscritos a la Universidad relacionadas con productos no conformes u otros que afecten la calidad o inocuidad de los alimentos, y la prestación de los servicios por retrasos o incumplimientos de las condiciones comerciales de entrega o de las especificaciones técnicas pactadas en el presente pliego.
- La Universidad podrá solicitar al proponente la presentación del plan de muestreo microbiológico y evidencias de la ejecución del mismo para los productos objeto del contrato con la frecuencia requerida por la Universidad para garantizar un adecuado control de materias primas y seguimiento a los proveedores, complementario a la demás documentación técnica referida en el presente pliego.

#### 2.4.4.2 Bienes defectuosos.

- El proveedor deberá restituir a su costo, sin que implique modificación al plazo de entrega, los bienes defectuosos o de especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos por la Universidad en un plazo máximo de **noventa (90) minutos**, a partir del momento de la notificación al despachador de la no conformidad. El tiempo estipulado es el máximo permitido para evitar la afectación de la prestación de los servicios de alimentación institucional.
- El proveedor asumirá el costo y logística por concepto de cualquier devolución realizada por la Universidad. La no conformidad podrá ser notificada al proveedor inmediatamente recibido el producto o al momento de utilizarlo en las áreas de producción; en cualquiera de los casos el proponente deberá realizar la reposición del producto en las condiciones solicitadas por la Universidad en un tiempo máximo de **noventa (90) minutos** a fin de no afectar la operación de los servicios de alimentación y ello no lo exime de dejar documentada la notificación de

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b>  <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b>  <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b>  <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE</b>  <b>CONTRATACIÓN</b></p>
---	---	--

incumplimiento. Si la decisión es la no reposición del producto el proponente deberá realizar y demostrar el descuento del cobro en la factura y el retiro del producto no conforme de las instalaciones de la Universidad.

- El personal operativo y administrativo de la Universidad estará autorizado para tomar evidencia audiovisual de los insumos entregados por el proveedor al momento de la recepción o procesamiento, así mismo, podrán notificar al supervisor del contrato los incumplimientos o no conformidades identificadas y que éste a su vez allegue comunicación al proveedor. En todo caso, el proveedor está en la obligación de dar respuesta a todas las comunicaciones de no conformidades emitidas por la Universidad.
- Las no conformidades reiterativas de acuerdo con el concepto del supervisor serán notificadas a la aseguradora y en todo caso podrá ser evaluada como causa de finalización del contrato si el incumplimiento afecta de manera reiterativa el funcionamiento o calidad de los servicios prestados en la Coordinación de Servicios de Alimentación acorde con el análisis específico que realice en el momento el supervisor del contrato, la División de contratación y jurídica de la UIS.

#### 2.4.4.3 Riesgo y propiedad

El nivel de riesgo y la propiedad de los bienes objeto de suministro a la Universidad, será por parte del proveedor hasta el momento en que se realice la entrega y recibo a satisfacción por parte de los funcionarios de la Universidad en los lugares definidos para grupo dentro del pliego técnico.

#### 2.4.4.4 Facturación.

La facturación se realizará **contra entrega de la mercancía u otra periodicidad definida por el Supervisor del Contrato** de acuerdo con las condiciones que sean indicadas por la Universidad. En todo caso, la facturación podrá solicitarse al proveedor así: *al momento de la entrega del pedido la factura de venta (original y 2 copias) o presentación de una remisión con cada despacho de pedido y proceso de facturación semanal, quincenal o mensual* de acuerdo con el concepto del supervisor del contrato.

La facturación debe llenar los requisitos de la DIAN y en caso de ser persona natural allegar los formatos requeridos por la Universidad. La facturación deberá ser presentada de acuerdo con el servicio que solicita el pedido, tal como se describe a continuación

#### Estructura de facturación

Servicio solicitante	Centro de costo	Factura
Cafetería Administración 3	7072	1 (una) factura para el total de pedidos de las Cafeterías. Si la Universidad lo solicitará el proveedor deberá entregar una (1) factura por Cafetería.
Cafetería Bienestar Estudiantil		
Cafetería “Café Plazoleta Camilo Torres”		
Restaurante Bienestar PRO		
Servicios Especiales	7072	1 (una) factura para el total de pedidos de servicios especiales.
Combo Saludable y Comedores Estudiantiles	2127	1 (una) factura para el total de pedidos de combo saludable y comedor estudiantil. Si la Universidad lo solicitara deberá entregar una (1) factura por servicio.

Nota: Será responsabilidad del proponente garantizar un adecuado proceso de facturación o generación de remisiones, de acuerdo con los servicios solicitantes, las órdenes de pedido y la forma de facturación definida por el Supervisor del Contrato. Los procesos de facturación pueden ser modificados de acuerdo a las directrices institucionales y el proveedor se obligar a cumplirlos.

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
--	--	---

## 2.4.5 PEDIDOS REALIZADOS POR LA UNIVERSIDAD

La Universidad realizará las órdenes de pedido de acuerdo con los días referidos a continuación y desde los correos autorizados para efectuar la solicitud.

### Estructura: días de requisición y correo autorizados para pedido de insumos al proveedor

Centro de costo	Servicio solicitante	Días de pedido	Correos y teléfonos autorizados para pedidos
7072	Cafetería Administración 3	* lunes a viernes según requerimientos del servicio antes de las 4:00 p.m. * sábado antes de las 12 del medio día de la semana en anterior <i>Otros horarios, únicamente previo acuerdo con los profesionales del servicio de alimentación o almacenistas.</i>	<b>Profesionales Cafetería y Servicios Especiales</b> <a href="mailto:cafeteria@uis.edu.co">cafeteria@uis.edu.co</a> Ext: 1121 <a href="mailto:mariomar@uis.edu.co">mariomar@uis.edu.co</a> Ext: 2280
	Cafetería Bienestar Estudiantil		
	Cafetería “Café Plazoleta Camilo Torres”		
	Restaurante Bienestar PRO		
7072	Servicios Especiales (desayunos, cenas, almuerzos y refrigerios)		
2127	Combo Saludable y Comedores Estudiantiles	Lunes a jueves todo el día y viernes antes de las 4:00 p.m.	<b>Almacén principal</b> <a href="mailto:almacenbu@uis.edu.co">almacenbu@uis.edu.co</a> / Ext: 2275

#### Notas:

- Los horarios definidos anteriormente, únicamente podrán ser modificados mediante comunicación y acuerdo oficial con funcionarios de la Universidad, autorizados por el Supervisor del Contrato o el Coordinador de Servicios de Alimentación
- El contacto para comunicaciones administrativas relacionadas con facturación, supervisión del contrato, buenas prácticas de manufactura entre otros serán: [comedor.profesional@uis.edu.co](mailto:comedor.profesional@uis.edu.co) Ext: 2267, 2284
- Sin perjuicio de lo anterior, la Universidad podrá en cualquier momento ajustar por exceso o por defecto las cantidades y periodicidad de entregas de las programaciones o pedidos de insumos.
- Será obligación del proponente confirmar recibido del correo de pedido u otra comunicación a través de la cual la Universidad realizó el envío de pedidos y la disponibilidad de entrega de la totalidad de productos solicitados.
- En caso de que el proveedor no pueda cumplir con lo solicitado e informe con un tiempo que no afecte la prestación del servicio en concepto del funcionario a cargo del servicio que requiere el pedido, la Universidad hará el estudio de caso y de común acuerdo con el funcionario responsable, el supervisor del contrato y el Coordinador de Servicios de Alimentación podrán realizar excepciones de entrega.

## 2.4.6. FORMAS DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS

### 2.4.6.1 Clasificación física de los productos para la entrega.

El proveedor deberá entregar los productos en las presentaciones descritas en el modelo de cotización dispuesto en la propuesta económica, y clasificados físicamente de acuerdo con la programación y orden de pedido realizada por la Universidad, y en todo caso de manera consecuente con los servicios, unidades de servicio o tiempos de comida referidos a continuación y solicitudes especiales descritas en la orden de pedido:



	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
--	--	---

**Forma de clasificación de la mercancía para entrega a la Universidad.**

Servicio solicitante	Clasificación física de la mercancía
Cafeterías	Cafetería Administración 3
	Cafetería Bienestar Estudiantil
	Cafetería “Café Plazoleta Camilo Torres”
	Restaurante Bienestar PRO
Servicios Especiales	Servicios Especiales
Combo Saludable	Almuerzo
Comedores Estudiantiles	Desayuno
	Almuerzo
	Cena

Nota: Sin perjuicio de lo anterior la Universidad podrá solicitar al proveedor subdivisiones adicionales al interior de la orden de pedido.

**2.4.6.2 Periodicidad de las entregas**

Lugares y días de entrega de pedido para el grupo descrito se especifican a continuación:

**Periodicidad de entrega de la mercancía.**

Servicio solicitante	Días y horarios de entrega	
Cafeterías	Lunes a sábado según requerimiento del servicio <b>ANTES de las 9:00 a.m.</b> y en horarios diferentes únicamente de común acuerdo con los funcionarios de la Universidad	
		Cafetería Administración 3
		Cafetería Bienestar Estudiantil
		Cafetería “Café Plazoleta Camilo Torres”
Servicios Especiales	Servicios Especiales	
Combo Saludable	Almuerzo	
Comedores Estudiantiles	Lunes a viernes <b>según requerimiento del servicio ANTES de las 7:00 a.m.</b> y en horarios diferentes únicamente de común acuerdo con los funcionarios de la Universidad	
		Desayuno
		Almuerzo
	Cena	

Notas:

- Los días y horarios de entrega de pedido relacionados en la tabla anterior, únicamente podrán ser modificados previa notificación oficial por parte del Supervisor del contrato y el proveedor se obliga al cumplimiento.
- En caso de que la Universidad administre nuevos puntos de alimentación, el proveedor se verá obligado a suministrar los pedidos en las condiciones que sean referidas por la Universidad en los nuevos puntos.

**2.4.6.3 Lugar y condiciones de las entregas**

El proveedor deberá tener en cuenta las siguientes indicaciones al momento de realizar la entrega de insumos a la Coordinación de Servicios de Alimentación

- La descripción del producto y cantidades solicitadas deben ser las mismas que fueron solicitadas en la orden de pedido. Siempre será responsabilidad del proveedor establecer mecanismos de control y verificación de modo que tanto las cantidades como la calidad y cumplimiento de las especificaciones técnicas de los productos entregados a la Universidad correspondan a las solicitadas.

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

- El contratista entregará los productos solicitados, debidamente clasificados, en embalajes aptos para el transporte de alimentos que cumplan con las condiciones sanitarias definidas en la normativa legal vigentes, que permitan su manipulación, almacenamiento y que garantice la conservación del producto. El proveedor ingresará el producto hasta el lugar indicado para el almacenamiento a fin de realizar verificación de calidad o acomodación, por ningún motivo mantendrá por periodos largos en áreas externas que exponga el producto a contaminación.
- El proveedor deberá entregar los productos en las instalaciones de la Universidad donde se encuentran ubicadas las Cafeterías y las zonas de recepción del Edificio de Bienestar Estudiantil. Los días y horarios de entrega descritos únicamente podrán ser modificados mediante comunicación y acuerdo oficial autorizado por el Supervisor del contrato o el Coordinador de Servicios de alimentación al cual se podrán enviar comunicaciones al correo [comedor.profesional@uis.edu.co](mailto:comedor.profesional@uis.edu.co)
- El proveedor deberá entregar el producto en canastillas COMPLETAMENTE LIMPIAS u otros recipientes acordes con el producto objeto de suministro (canastillas tapadas o con rombos) que deberán quedar en la Universidad durante mínimo un (1) día hábil mientras la Universidad realizar la distribución y uso del producto. Las aclaraciones o especificaciones detalladas al respecto serán informadas por el Supervisor del contrato. El proveedor se obligar a dejar las canastillas y se responsabiliza de recoger las canastillas una vez realizada la entrega del producto. La Universidad no será responsable de la custodia de dichas canastillas ni reposición al proveedor en caso de pérdida al interior de la institución. Sin perjuicio de lo anterior, en caso de que la Universidad cuente con canastillas para realizar el recambio notificará al proveedor para que este se lleve las canastillas de su propiedad inmediatamente.
- El proveedor deberá garantizar que el producto NO entre en contacto directo con el piso al momento de la entrega o despacho en las instalaciones de la Universidad Industrial de Santander, para ello hará uso de carros transportadores o canastillas vacías de su propiedad.
- Para los vehículos que realizarán entregas en Cuartos Fríos o Bodega principal del edificio de Bienestar Estudiantil, el peso máximo del vehículo incluyendo la carga, que podrá ingresar a la zona de recepción de materias primas ubicadas en el área campestre (piso adoquín), será de 4 toneladas, lo que es equivalente a 4000 kilos. **El vehículo deberá ingresar en reversa y los conductores deberán atender a las recomendaciones dadas por parte de los vigilantes UIS, especialmente en velocidad dado que es una zona de tránsito de estudiantes.** En todo caso, los vehículos deberán esperar en el Parqueadero de Bienestar Estudiantil o en la entrada de la Carrera 30, mientras otros proveedores realizan el descargue de materias primas ya sea en la Bodega Principal o por la entrada a los cuartos fríos. En ningún caso podrán ingresar a cualquiera de las zonas de recepción de materias primas más de dos (2) proveedores al tiempo. En caso de que el proveedor no cumpla con las solicitudes de peso y organización para el ingreso del vehículo, será notificado formalmente y la Universidad podrá tomar medidas que considere necesarias al respecto.
- En relación con los despachos de pedido a las Cafeterías al interior del Campus Central, el proveedor deberá utilizar únicamente las zonas de descarga autorizadas por la División de Planta Física UIS y transportar por sus propios medios los productos hasta las Cafeterías haciendo uso de zorras o carros de transporte de su propiedad. El proveedor debe tener en cuenta que algunas cafeterías están ubicadas en segundo y tercer piso de edificios sin ascensor. El proveedor deberá dotar de los elementos de protección personal y seguridad requeridos al personal que realiza el despacho.
- En caso de que se presenten fallas técnicas en el montacargas disponible en el Edificio de Bienestar Estudiantil, el proveedor estará en la obligación de suministrar el personal y los medios de transporte suficiente y adecuado para efectuar el despacho directamente en la Cafetería de Bienestar Estudiantil (Cuarto piso). Así mismo, deberá dotar de los elementos de protección personal y seguridad requeridos a la persona que realiza el despacho. Las zonas de

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

ingreso en caso de daño del montacargas por las que deberá acceder el proveedor en caso de daño del montacargas se presentan a continuación

A fin de dar mayor claridad sobre lo descrito anteriormente, se solicita al proveedor tener en cuenta que todos los conductores que ingresen a la Universidad vehículos para el despacho de productos deben reconocer las zonas delimitadas para su ubicación en la Universidad:

**Zona de Descarga:** Ubicación final del vehículo donde el proveedor debe parquear para realizar desde ahí el despacho de los productos hasta las Cafeterías, Bodegas o Cuartos Fríos. Ese punto puede quedar al ingreso de cada unidad de servicio o distante y en todo caso no habrá lugar a parqueo para descarga en otros puntos.

**Zona de Espera:** Si la zona de descarga está ocupada, el proveedor tendrá que esperar en zonas alternativas (No se puede hacer descargue en esta zona).

**Zona de Espera Externo:** Si la zona de espera al interior de la Universidad está ocupada, el proveedor tendrá que esperar en la entrada de la Universidad (Carrera 25 o 30)

La Universidad cuenta con (2) dos **ZONAS DE INGRESO Y ESPERA EXTERNAS.** porterías de ingreso de vehículos

- Portería Carrera 30
- Portería Carrera 25

La Universidad cuenta con (2) dos **ZONAS DE ESPERA INTERNAS** cercanas a cada uno de los lugares de descarga y despacho de la Coordinación de Servicios de Alimentación (CSA):

- Parqueadero de Bienestar Universitario (Cra 30)
- Parqueadero del Laboratorio de Alta Tensión (Cra 25)

Para la CSA existen las siguientes **ZONAS DE DESCARGA:**

- **Bodega principal de la CSA** del edificio de Bienestar Universitario
- **Parqueadero de Livianos:** Ahí se parquean los vehículos que vayan a realizar entregas en la Cafetería Café Plazoleta Camilo Torres
- **Parqueadero Edificio Daniel Casas:** Ahí se parquean los vehículos que vayan a realizar entregas en el Restaurante Bienestar PRO

Se reitera que NO está permitido parquear los vehículos en zonas diferentes a las establecidas anteriormente para efectuar los despachos (sin excepción), no se pueden parquear vehículos sobre las vías. En caso de que el punto de descarga quede lejos del punto de despacho o cafetería, el proveedor deberá enviar los elementos, personal y mecanismos de ayuda mecánica que requieran los encargados del despacho para acceder hasta las Cafeterías para hacer la entrega.

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
--	--	---

## 2.5 GRUPO E. DERIVADOS CÁRNICOS (SALSAMENTARIA)

### 2.5.1 PRODUCTOS OBJETO DE COTIZACIÓN, PROYECCIÓN DE CONSUMO Y PRECIO MÁXIMO A OFERTAR

A continuación, se evidencia para el **GRUPO E. DERIVADOS CÁRNICOS (SALSAMENTARÍA)**, el nombre de los productos objeto de cotización, la proyección de consumo estimada para el año 2024 (enero a diciembre), y el precio máximo a ofertar por producto permitido para el año 2024; el cual fue definido con base en el estudio de mercado realizado con empresas representativas del sector. **El precio descrito en la cotización a presentar por los proponentes para cada uno de los productos del catálogo deberá ser menor o igual al valor máximo con IVA y otros impuestos correspondientes, en caso de ser aplicables,** definido por la Universidad para el año 2024.

#### Productos objeto de cotización, proyección de consumo y precio máximo a ofertar GRUPO E. DERIVADOS CÁRNICOS (SALSAMENTARÍA)

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN	CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos Impuestos)
1	CHORIZOS MIXTO	UNIDAD aprox 50 a 80 gramos	16280	\$ 2.100
2	JAMÓN DE CERDO TAJADO	LIBRA	2111	\$ 14.000
3	JAMÓN DE CERDO SIN TAJAR	LIBRA	675	\$ 14.000
4	SALCHICHA MIXTA TIPO MANGUERA	LIBRA	620	\$ 12.000
5	TOCINETA	LIBRA	285	\$ 26.000
6	SALCHICHA PARA PERRO CALIENTE "JUMBO, SUPER GRANDE O SUPER PERRO" Salchicha perro super	LIBRA aprox 5 unidades	193	\$ 27.000
7	SALCHICHA PARA PERRO CALIENTE "TRADICIONAL" Salchicha carne y cerdo	LIBRA aprox 10 unidades	152	\$ 14.000
8	CHORIZO TIPO COCTEL	UNIDAD aprox 20 a 30 gramos	220	\$ 1.000
9	MORTADELA TRADICIONAL	LIBRA	74	\$ 12.500
10	MORTADELA DE POLLO	LIBRA	74	\$ 11.300
11	CABANO	LIBRA	20	\$ 18.000
12	JAMON DE POLLO TAJADO	LIBRA	5	\$ 40.000
13	RECORTE DE TOCINETA	KILO	60	\$ 45.000
14	SALCHICHON CERVECERO MIXTO	LIBRA	5	\$ 19.000
15	MORCILLA	LIBRA	5	\$ 26.000
16	SALCHICHA PARA PERRO CALIENTE "TRADICIONAL TIPO DESAYUNO O PEQUEÑA"	LIBRA	5	\$ 20.000

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

## 2.5.2 REQUISITOS TÉCNICOS DE LOS PRODUCTOS.

### 2. 5.2.1 Requisitos de documentación.

Serán objeto de evaluación técnica, los productos adscritos al catálogo publicado por la Universidad para el **GRUPO E. DERIVADOS CÁRNICOS (SALSAMENTARÍA)**, los documentos que serán objeto de revisión se presentan a continuación:

#### Criterios de documentación que serán objeto de evaluación en el componente técnico

Ítem	Documento	Descripción del requisito entregable	Documento emitido por
1	Registro sanitario vigente.	<p><b>Presentar el registro sanitario vigente de los primeros tres (3) productos descritos en el catálogo.</b> Será válida la presentación del registro sanitario individual o por grupo. También será válida la presentación del número y resolución bajo la cual fueron emitidos. Lo anterior, en cumplimiento de la normativa legal vigente.</p> <p>El número de registro sanitario presentado deberá aparecer en "estado vigente" en los aplicativos o paginas dispuestas por la entidad competente para su verificación.</p>	Autoridad competente (INVIMA*)
2	Ficha técnica del producto.	<p><b>Presentar la ficha técnica de los primeros tres (3) productos descritos en el catálogo de precios publicado por la Universidad.</b> También será válida la presentación de una ficha técnica para todos los sabores del catálogo (ficha grupal), fichas técnicas por subgrupos de sabores, o la presentación de una ficha técnica por sabor.</p>	Proponente

Nota: La Universidad podrá solicitar durante la vigencia 2024 la presentación de las fichas técnicas y registro sanitario de los demás elementos descritos en el catálogo.

### 2.5.2.2 Especificaciones técnicas de referencia para los productos.

A continuación, se presentan las características técnicas de mayor relevancia para los productos que serán objeto de contratación por parte de la Universidad Industrial de Santander en el **GRUPO E. DERIVADOS CÁRNICOS (SALSAMENTARÍA)**

#### Especificaciones técnicas de referencia

Subgrupo	Producto	Descripción adicional
<b>CHORIZOS</b>	Chorizos mixtos	Producto cárnico cocido con mezcla de carne y grasa de res y de cerdo, con adición de sustancias de uso permitido. Unidad entre 50 y 80 gramos
	Chorizo tipo coctel	Producto cárnico cocido con mezcla de carne y grasa de res y de cerdo, con adición de sustancias de uso permitido. Unidad entre 20 y 30 gramos
<b>JAMÓN</b>	Jamón de cerdo tajado	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne de cerdo, con adición de sustancias de uso permitido. Se admitirá la entrega de producto en presentaciones de bloque.
	Jamón de cerdo sin tajar	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne de cerdo, con adición de sustancias de uso permitido. Se admitirá la entrega de producto en presentaciones de bloque.

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

Subgrupo	Producto	Descripción adicional
	Jamón de pollo tajado	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de pollo con adición de sustancias de uso permitido. Se admitirá la entrega de producto en presentaciones de bloque.
<b>Otros</b>	Morcilla	Producto cocido. La unidad deberá pesar entre 60 y 75 gramos
	Recorte de tocineta	N/A
	Salchichón cervecero mixto	Embutido curado a base de carne de cerdo y especias. Se admitirán presentaciones de 1000 a 1200 gramos, pero el producto deberá ser cotizado por libra
	Tocineta	Elaborada a base de cerdo ahumada
	Cábano	La unidad deberá pesar entre 18 y 26 gramos aproximadamente
<b>Mortadela</b>	Mortadela de pollo	Producto elaborado a base de pollo con adición de sustancias de uso permitido.
	Mortadela tradicional	Producto elaborado a base de , res, cerdo, y pollo con adición de sustancias de uso permitido.
<b>Salchichas</b>	Salchicha mixta tipo manguera	Salchicha súper larga, mezcla de carnes con especias.
	Salchicha para perro caliente "tradicional tipo desayuno o pequeña"	Mínimo 12 unidades por libra El peso aproximado esta entre 30 y 40 gramos la unidad Es una salchicha tradicional Reconocida en el mercado para perro tradicional a utilizar en pan para perro mini 7 cm a 10 cm Preferiblemente sabor "asado"
	Salchicha para perro caliente "tradicional"	Mínimo 10 unidades por libra El peso aproximado esta entre 45 y 60 gramos la unidad Es una salchicha tradicional Reconocida en el mercado para perro tradicional a utilizar en pan para perro de 15cm a 20 cm
	Salchicha para perro caliente "jumbo, súper grande o súper perro"	Mínimo 5 unidades por libra El peso aproximado esta entre 80 y 100 gramos la unidad Es una salchicha gruesa Reconocida en el mercado "para perro americano"

Fuentes\*: Decreto 1500 de 2007 (en transición). Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos, destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación. Ministerio de la Protección Social. Las normas complementarias o que le modifiquen.

Decreto 60 de 2002. Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación. Ministerio de salud.

Resolución 5109 de 2005. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Ministerio de la Protección social

**Nota:** En caso de que el proponente cuente con productos con parámetros técnicos diferentes a los referidos en el presente pliego técnico, únicamente deberá allegar la normativa legal vigente que respalda los parámetros presentados y ello será evaluado aceptable para el proceso.

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

### 2.5.3 REQUISITOS TÉCNICOS DEL PROPONENTE

Los proponentes deberán evidenciar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria descrita en la normativa nacional vigente para él o los establecimientos y transporte que serán incluidos dentro del convenio comercial, para lo cual deberán adjuntar como requisitos mínimos, los soportes que permitan evidenciar el cumplimiento de la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. Será responsabilidad del proveedor dar cumplimiento y entregar las evidencias que le sean solicitadas antes y durante el convenio comercial respecto a todas las normas aplicables al grupo de interés y al sector.

#### 2.5.3.1 Requisitos de documentación

Serán objeto de evaluación técnica, los establecimientos comerciales que sean relacionados por el proponente en el **FORMATO N° 005 MANIFESTACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS OBJETO DE EVALUACIÓN TÉCNICA** para el **Grupo E. Derivados Cárnicos (Salsamentaría)**

Se solicita al oferente hacer entrega de los documentos referenciados en la tabla a continuación, los cuales serán objeto de revisión para cada uno de los establecimientos descritos en las direcciones comerciales referidas en el **formato N° 005**, desde las cuáles el proponente proyecte realizar actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de los productos durante el convenio comercial.

#### Requisitos técnicos del proponente relacionados con la reglamentación sanitaria por establecimiento.

Ítem	Descripción del requisito entregable	Aclaraciones	Documento emitido por:
1	Cumplimiento de la normativa sanitaria vigente. Los proponentes interesados en participar para el suministro de productos de la especie <b>bovina, bufalina, porcina, y aves de corral</b> , deberán dar cumplimiento a los requisitos descritos para las <b>plantas de beneficio, desposte, desprese y acondicionadores, así como aquellos que realicen actividades relacionadas con el expendio, distribución, almacenamiento y transporte de carne/productos cárnicos comestibles</b> descritos en la página Normatividad – Autorización sanitaria planta beneficio animal del INVIMA acorde con las leyes (Ley 9 de 1979), Decretos (2278 de 1982, 1036 de 1991, 1500 de 2007 y sus modificaciones, 1282 de 2016, 1975 de 2019) y las normas que los modifiquen, adicionen o sustituya, para la presentación de las propuestas y durante la ejecución del contrato.	<i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i>  <b>Los proponentes deberán presentar los siguientes certificados que apliquen a la naturaleza de su empresa de acuerdo con lo siguiente:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificación o carta vigente expedida directamente por la <b>planta de beneficio (sacrificio) y desposte</b> en la que conste que le prestan el servicio de sacrificio de animales, para el caso de proponentes con planta de sacrificio propia, deberá acreditar el representante legal dicha condición.</li> <li>• <b>Autorización sanitaria y formato de verificación del plan HACCP</b>, vigentes expedido por el <b>INVIMA</b> de las plantas de <b>beneficio (sacrificio) y desposte</b> relacionadas con el contrato de la UIS.</li> <li>• Certificación o carta vigente expedida directamente por la <b>planta o establecimiento encargado de desposte, acondicionamiento, almacenamiento y distribución o despacho</b> a la UIS, para el caso de proponentes con establecimiento propio, deberá acreditar el representante legal dicha condición.</li> </ul>	Autoridad competente/proponente según aplique
2	Condiciones sanitarias establecidas en las normas sanitarias según documento anterior:		



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS**  
**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)**  
**PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA**  
**COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR**  
**ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE**  
**CONTRATACIÓN**

	<p>Favorable o Favorable con observaciones.  <i>En caso de presentar resultado Favorable con observaciones deberá allegar el Plan de Mejoramiento.</i></p> <p><i>No serán aceptadas las plantas de beneficio, desposte y desprese que estén cerradas por la entrada en vigencia del decreto 1500 de 2007 y que aparezcan como cerradas en la lista publicada en la página web del INVIMA a la fecha de corte de la presentación de la documentación técnica. Tampoco aquellas que presente conceptos NO FAVORABLES.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Autorización sanitaria y Actas de visita de inspección de la y control a los establecimientos encargados del <b>desposte, acondicionamiento, almacenamiento y distribución o despacho</b> del producto final a la UIS, vigentes, expedidos por el INVIMA.</li> <li>• Carta firmada por el representante legal bajo la gravedad de juramento en la que se compromete a renovar las autorizaciones, permisos, licencias y certificaciones antes mencionadas en caso de que las mismas caduquen durante el término de ejecución del contrato en 2024, el Representante Legal deberá dejar constancia por escrito de su compromiso de mantenerlos vigentes durante el término del contrato y presentarlos antes de su vencimiento el registro renovado incluyendo lo descrito en la normativa emitida recientemente por el INVIMA (Resolución 2019055962 de 2019, Resolución 2019049081 de 2019, Decreto 1975 de 2019).</li> </ul> <p>El proponente que ostente la calidad de comercializador deberá anexar los certificados antes descritos de sus proveedores y acreditar su vínculo comercial y contractual.  Según aplique de acuerdo con la autoridad sanitaria competente, para todos los establecimientos referidos por el proponente en el FORMATO N° 005</p> <p><i>*NO CUMPLEN el requisito, aquellos establecimientos que presenten concepto NO FAVORABLE en alguno de los establecimientos de la cadena.</i></p>	
3	<p><b>Certificación médica</b> en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos de los empleados que desarrollan actividades relacionadas con manipulación y transporte de alimentos para la UIS</p>	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i></p> <p>Carta firmada por el representante legal de la empresa, en la que certifique que todos los <b>manipuladores y transportadores</b> de alimentos que intervienen en el proceso de suministro a la UIS, cuentan con certificación de reconocimiento médico en el cual consta su aptitud para la manipulación de alimentos con vigencia 2023 y que realizarán la actualización correspondiente para el año de vigencia del acuerdo marco en caso de ser necesario.</p> <p><i>Nota: Adjuntar una muestra de mínimo dos (2) certificados médicos de personas que intervendrán en el proceso de manipulación o transporte de alimentos con la UIS (La presentación de los certificados será opcional acorde con las políticas de protección de</i></p>	Proponente



	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

		<i>datos de cada empresa, no es obligatorio presentar la muestra).</i>	
4	<b>Evidencia fotográfica de las áreas de la empresa en orden del proceso.</b>	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i></p> <p>Mínimo una (1) foto representativa de cada una de las áreas de la empresa descritas a continuación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Área de recepción de materias primas e insumos.</li> <li>• Área de almacenamiento de materias primas e insumos.</li> <li>• Área de Procesamiento o fabricación.</li> <li>• Área de despachos.</li> <li>• Área Sanitaria (baños y lockers).</li> <li>• Área Social (Cafetería o zona de consumo de alimentos del personal)</li> </ul> <p>Si la empresa no cuenta con algunas de las áreas, por favor aclararlo en documento adjunto a las fotografías.</p>	Proponente
5	<b>Descripción de la capacidad y dimensiones de almacenamiento de la bodega</b> desde el cual se distribuirán los <b>productos terminados listos para despacho</b> a la Universidad Industrial de Santander.	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i></p> <p>Carta firmada por el representante legal que describa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensiones de la/las bodegas en metros, u otra medida representativa.</li> <li>• Capacidad de almacenamiento de la/las bodegas en kilos, toneladas u otra medida representativa.</li> <li>• Fotos de la/las bodegas de almacenamiento de producto terminado listo para despacho.</li> </ul> <p>En caso de contar con los servicios de un tercero anexar copia de los contratos o relación comercial con el propietario.</p>	Proponente

### 2.5.3.2 Visitas a los establecimientos

Los servidores públicos de la Universidad Industrial de Santander, adscritos a la Coordinación de Servicios de Alimentación o Unidades Académico Administrativas competentes, estarán autorizados para realizar antes o durante el convenio comercial, visitas de inspección programadas a las instalaciones de personas naturales y/o jurídicas que sean aceptadas en el Acuerdo Marco de Precios para el grupo de interés. También definirán durante la ejecución del contrato la pertinencia o no, así como la frecuencia en que se realizarán visitas de inspección a los proponentes habilitados en cada grupo; de acuerdo con el riesgo identificado, no conformidades presentadas o solicitudes del supervisor del contrato. No será obligatorio realizar visitas a los establecimientos. Las visitas serán realizadas a uno o todos los establecimientos referidos en el **FORMATO N°005** por el proponente, de acuerdo con el concepto del Supervisor del Contrato.

Durante las visitas de inspección, los servidores públicos aplicarán lista de verificación y generarán un concepto o puntaje del nivel de cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) por establecimiento referido, por su parte el proponente deberá orientar y acompañar el ingreso y recorrido por las instalaciones, entregar la dotación para el ingreso del personal UIS, permitir el proceso de inspección, permitir el registro fotográfico (será de carácter confidencial y hará parte únicamente del informe de evaluación), entrevista y revisión de documentación. Posterior a la visita, la Universidad realizará el envío de los resultados de la evaluación, y en caso de identificar no conformidades que ponen en riesgo la permanencia del convenio comercial con el proveedor, la solicitud de presentar a la Universidad un Plan de Acción de Mejoramiento. Los incumplimientos ocasionales o permanentes de las mejoras solicitadas serán informados al Supervisor de Contrato, quien

 <p>Universidad Industrial de Santander CONSTRUIMOS FUTURO</p>	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

tendrá en cuenta lo referido para efectos de la evaluación del proveedor y la continuidad del proponente como parte del convenio comercial.

**Nota:** Para visitas, la universidad se pondrá en contacto con el proponente ganador para coordinar que se cumplan todos los protocolos de bioseguridad u otros requeridos.

### 2.5.3.3 Especificaciones del transporte

#### Documentación requerida para la evaluación técnica del transporte.

Ítem	Descripción del entregable	Especificación	Documento emitido por
1	Descripción general de los vehículos que serán puestos a disposición para el transporte de los insumos a las instalaciones de la Universidad Industrial de Santander en 2024.	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i></p> <p>Carta o documento que relacione la lista de vehículos que pondrá a disposición de la Universidad durante el año 2024 para la entrega de despachos, en la cual especifique:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo de vehículo</li> <li>• Marca</li> <li>• Modelo</li> <li>• Capacidad o peso</li> <li>• Placa</li> <li>• Propiedad: propio o sub-contratado</li> </ul> <p>En caso de subcontratar el servicio, el proponente debe anexar copia de contratos o relación comercial con el propietario los vehículos o empresa logística de distribución.</p>	Proponente
2	<p>Certificado expedido por la entidad territorial de salud, de acuerdo con la normativa legal sanitaria vigente para transportar alimentos desde la planta de sacrificio hasta el lugar de desposte, almacenamiento, expendio y usuario final de los productos cárnicos</p> <p>Condiciones sanitarias establecidas en las normas sanitarias según concepto anterior: Favorable o Favorable con observaciones.</p> <p>Nota. En caso de presentar resultado Favorable con observaciones deberá allegar el Plan de Mejoramiento.</p>	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i></p> <p><i>Documento para cada uno de los vehículos relacionados en el ítem anterior, completo y legible</i></p> <p>Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para los vehículos según aplique de acuerdo con la autoridad sanitaria competente, para todos los vehículos que el proponente refiera en el documento anterior y sean puestos a disposición de la Universidad</p> <p><i>*NO CUMPLEN el requisito, aquellos establecimientos que presenten concepto NO FAVORABLE.</i></p>	<p>Autoridad competente</p> <p>Autoridad competente</p>
3	<p><b>Plan Estratégico de Seguridad Vial. El proponente deberá evidenciar el avance en la implementación según lo establecido en el Artículo 12 de la Ley 1503 de 2011 y las normas que los modifiquen, adicione o sustituya, según corresponda para la presentación de las propuestas y durante la ejecución del contrato.</b></p>	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i></p> <p>· Carta firmada por el representante legal de la empresa, que certifica la implementación del plan estratégico de seguridad vial según lo dispuesto en la Ley 1503 de 2011.</p> <p>Carta firmada por el representante legal de la empresa, que certifica que no le aplica la norma.</p>	Proponente

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

Ítem	Descripción del entregable	Especificación	Documento emitido por
		<p style="color: red;">Si el proponente considera puede adjuntar evidencias adicionales</p>	
4	Evidencia fotográfica de los vehículos.	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i></p> <p>Fotografía de la parte externa e interna de uno (1) de los vehículos relacionados en el documento presentado en el numeral uno (1) de la presente tabla. La foto debe permitir evidenciar los siguientes aspectos según aplique al grupo de interés:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unidad de refrigeración en perfecto estado de funcionamiento</li> <li>• La inscripción visible de “transporte de alimentos”</li> <li>• Cortinas plásticas, puertas u otro que proteja el contenido del medio ambiente.</li> </ul>	Proponente

Los tiempos de distribución en vehículos que cuentan con temperatura de refrigeración no podrán superar las 12 horas desde la salida de planta hasta la llegada a las instalaciones de la Universidad

## 2.5.4 OBLIGACIONES Y CONDICIONES GENERALES PARA EL PROPONENTE SELECCIONADO COMO PROVEEDOR (VENDEDOR)

### 2.5.4.1 Obligaciones

Las siguientes serán las obligaciones y condiciones generales, que debe cumplir el proponente que, en 2023, sea seleccionado como proveedor (vendedor) de la Coordinación de Servicios de Alimentación UIS:

- Los costos del cargue, transporte y descargue de los productos desde las instalaciones del proveedor hasta las instalaciones de la Coordinación de Servicios de Alimentación (Edificio de Bienestar Universitario/ Cafetería Satélites / otro destino solicitado por la Universidad), será asumido en su totalidad por el proveedor. Los puntos de descargue por grupos se aclaran en el presente pliego técnico en ítems posteriores.
- Si se demostrara alguna inconsistencia o incumplimiento en la ejecución de los numerales descritos en el presente pliego técnico, la Universidad previa autorización del Supervisor del Contrato podrá notificar a la Aseguradora y hacer efectivas las garantías. Así mismo, podrá solicitar al proveedor la reposición del producto o el descuento en la factura del costo por productos no conformes.
- El proveedor deberá entregar actualizada a la Universidad Industrial de Santander la documentación que le sea requerida para verificar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura durante la vigencia del convenio comercial.
- El proveedor deberá asistir a todas las capacitaciones o reuniones que le sean solicitadas por los funcionarios adscritos a la Universidad y atender a las comunicaciones que le sean enviadas por la Coordinación de Servicios de Alimentación desde medios de comunicación institucionales, previamente realizados con autorización del Supervisor del Contrato.
- La Universidad Industrial de Santander, podrá modificar de acuerdo con sus necesidades las fechas, lugares, horarios y frecuencia que haya establecido para las entregas, y el proveedor se obliga al suministro de conformidad con dichas modificaciones.

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

- El proveedor deberá notificar oficialmente al supervisor de contrato en caso de realizar cambio de los establecimientos comerciales descritos durante la presentación de propuestas en el **FORMATO N°005**, los cuales son objeto de evaluación técnica durante el convenio comercial, para que la Universidad realice la respectiva solicitud de documentación y visitas de inspección y proceda a autorizar la inclusión del establecimiento. En caso de que la Universidad en visitas evidencie que se proveen suministros desde establecimientos diferentes a los descritos en el **FORMATO N°005**, y el proveedor no haya realizado la notificación de actualización al supervisor será considerada una causal unilateral para finalizar el convenio comercial aplicable de acuerdo con el concepto del supervisor.
- La Universidad Industrial de Santander, notificará por escrito o telefónicamente la adición o cancelación de productos o cantidades solicitadas con 24 horas de antelación, u otra diferencia horaria de acuerdo con las necesidades de la Universidad y de común acuerdo con el proveedor.
- Sera responsabilidad del proveedor firmar y allegar en físico a la oficina de la Coordinación de servicios de alimentación de Bienestar Estudiantil de la UIS sede central o al correo [comedor.profesional@uis.edu.co](mailto:comedor.profesional@uis.edu.co) , toda la documentación derivada de la relación contractual tales como actas de inicio, actas de pagos parciales, actas de finalización o liquidación según aplique firmadas por el representante legal.
- Será obligatorio para el proveedor allegar mensualmente al correo [comedor.profesional@uis.edu.co](mailto:comedor.profesional@uis.edu.co) certificación de encontrarse a paz y salvo con pago de obligaciones del Sistema General de Seguridad Social y Parafiscales, suscrita por el representante legal o revisor fiscal. Según el caso, este último debe anexar Certificado vigente de antecedentes disciplinarios expedido por la Junta Central de Contadores y fotocopia de la tarjeta profesional. En caso de persona natural deberá anexar mensualmente constancia de afiliación al Sistema de Seguridad Social y/o Planilla de Pago.
- Sera responsabilidad del proveedor suministrar al personal que transporta y entrega los suministros, formación y dotación relacionada con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) definidas en la en la resolución 2674 de 2013, de obligatorio cumplimiento al interior de la Coordinación de servicios de alimentación de Bienestar Estudiantil de la UIS sede central, en especial al ingreso en áreas de proceso.
- En cada entrega, la Universidad Industrial de Santander, realizará la inspección del cumplimiento de las especificaciones técnicas del producto (tiempos y formas de entrega, condiciones del transporte, especificaciones técnicas, entre otras.) de acuerdo con lo descrito en los formatos y fichas técnicas de inspección institucionales, así como las cantidades y unidades de medida descritas dentro del convenio comercial y las solicitudes de pedido. La inspección se realizará en bodega, en las cafeterías que reciben pedidos directamente y en los puntos de producción de cada servicio de alimentación. El proveedor estará en la obligación de actuar acorde con el concepto del Supervisor del Contrato en relación con la acción a realizar frente a cada no conformidad identificada y el representante del proveedor deberá firmar el formato institucional para dejar soporte del incumplimiento.
- El proveedor estará en la obligación de firmar el recibido de las comunicaciones físicas que le sean realizadas por los funcionarios de la Universidad Industrial de Santander relacionadas con las no conformidades y devoluciones que se presenten de producto. Así mismo, estará obligado a dar respuesta a toda comunicación telefónica o escrita que se realice desde los funcionarios adscritos a la Universidad relacionadas con productos no conformes u otros que afecten la calidad o inocuidad de los alimentos, y la prestación de los servicios por retrasos o incumplimientos de las condiciones comerciales de entrega o de las especificaciones técnicas pactadas en el presente pliego.
- La Universidad podrá solicitar al proponente la presentación del plan de muestreo microbiológico y evidencias de la ejecución del mismo para los productos objeto del contrato con la frecuencia requerida por la Universidad para garantizar un adecuado control de materias primas y seguimiento a los proveedores, complementario a la demás documentación técnica referida en el presente pliego.

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

#### 2.5.4.2 Bienes defectuosos.

- El proveedor deberá restituir a su costo, sin que implique modificación al plazo de entrega, los bienes defectuosos o de especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos por la Universidad en un plazo máximo de **noventa (90) minutos**, a partir del momento de la notificación al despachador de la no conformidad. El tiempo estipulado es el máximo permitido para evitar la afectación de la prestación de los servicios de alimentación institucional.
- El proveedor asumirá el costo y logística por concepto de cualquier devolución realizada por la Universidad. La no conformidad podrá ser notificada al proveedor inmediatamente recibido el producto o al momento de utilizarlo en las áreas de producción; en cualquiera de los casos el proponente deberá realizar la reposición del producto en las condiciones solicitadas por la Universidad en un tiempo máximo de **noventa (90) minutos** a fin de no afectar la operación de los servicios de alimentación y ello no lo exime de dejar documentada la notificación de incumplimiento. Si la decisión es la no reposición del producto el proponente deberá realizar y demostrar el descuento del cobro en la factura y el retiro del producto no conforme de las instalaciones de la Universidad.
- El personal operativo y administrativo de la Universidad estará autorizado para tomar evidencia audiovisual de los insumos entregados por el proveedor al momento de la recepción o procesamiento, así mismo, podrán notificar al supervisor del contrato los incumplimientos o no conformidades identificadas y que éste a su vez allegue comunicación al proveedor. En todo caso, el proveedor está en la obligación de dar respuesta a todas las comunicaciones de no conformidades emitidas por la Universidad.
- Las no conformidades reiterativas de acuerdo con el concepto del supervisor serán notificadas a la aseguradora y en todo caso podrá ser evaluada como causa de finalización del contrato si el incumplimiento afecta de manera reiterativa el funcionamiento o calidad de los servicios prestados en la Coordinación de Servicios de Alimentación acorde con el análisis específico que realice en el momento el supervisor del contrato, la División de contratación y jurídica de la UIS.

#### 2.5.4.3 Riesgo y propiedad

El nivel de riesgo y la propiedad de los bienes objeto de suministro a la Universidad, será por parte del proveedor hasta el momento en que se realice la entrega y recibo a satisfacción por parte de los funcionarios de la Universidad en los lugares definidos para grupo dentro del pliego técnico.

#### 2.5.4.4 Facturación.

La facturación se realizará **contra entrega de la mercancía u otra periodicidad definida por el Supervisor del Contrato** de acuerdo con las condiciones que sean indicadas por la Universidad. En todo caso, la facturación podrá solicitarse al proveedor así: *al momento de la entrega del pedido la factura de venta (original y 2 copias) o presentación de una remisión con cada despacho de pedido y proceso de facturación semanal, quincenal o mensual* de acuerdo con el concepto del supervisor del contrato.

La facturación debe llenar los requisitos de la DIAN y en caso de ser persona natural allegar los formatos requeridos por la Universidad. La facturación deberá ser presentada de acuerdo con el servicio que solicita el pedido, tal como se describe a continuación

#### Estructura de facturación

Servicio solicitante	Centro de costo	Factura
Cafetería Administración 3	7072	1 (una) factura para el total de pedidos de las Cafeterías. Si la Universidad lo solicitará el proveedor deberá entregar una (1) factura por Cafetería.
Cafetería Bienestar Estudiantil		
Cafetería “Café Plazoleta Camilo Torres”		

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
--	--	---

Restaurante Bienestar PRO		
Servicios Especiales	7072	1 (una) factura para el total de pedidos de servicios especiales.
Combo Saludable y Comedores Estudiantiles	2127	1 (una) factura para el total de pedidos de combo saludable y comedor estudiantil. Si la Universidad lo solicitara deberá entregar una (1) factura por servicio.

**Nota:** Será responsabilidad del proponente garantizar un adecuado proceso de facturación o generación de remisiones, de acuerdo con los servicios solicitantes, las órdenes de pedido y la forma de facturación definida por el Supervisor del Contrato. Los procesos de facturación pueden ser modificados de acuerdo a las directrices institucionales y el proveedor se obligará a cumplirlos.

### 2.5.5 PEDIDOS REALIZADOS POR LA UNIVERSIDAD

La Universidad realizará las órdenes de pedido de acuerdo con los días referidos a continuación y desde los correos autorizados para efectuar la solicitud.

#### Estructura: días de requisición y correo autorizados para pedido de insumos al proveedor

Centro de costo	Servicio solicitante	Días de pedido	Correos y teléfonos autorizados para pedidos
7072	Cafetería Administración 3	* lunes a viernes según requerimientos del servicio antes de las 4:00 p.m. * sábado antes de las 12 del medio día de la semana en anterior <i>Otros horarios, únicamente previo acuerdo con los profesionales del servicio de alimentación o almacenistas.</i>	<b>Profesionales Cafetería y Servicios Especiales</b> <a href="mailto:cafeteria@uis.edu.co">cafeteria@uis.edu.co</a> Ext:1121 <a href="mailto:mariomar@uis.edu.co">mariomar@uis.edu.co</a> Ext:2280
	Cafetería Bienestar Estudiantil		
	Cafetería “Café Plazoleta Camilo Torres”		
	Restaurante Bienestar PRO		
7072	Servicios Especiales (desayunos, cenas, almuerzos y refrigerios)		
2127	Combo Saludable y Comedores Estudiantiles	Lunes a jueves todo el día y viernes antes de las 4:00 p.m.	<b>Almacén principal</b> <a href="mailto:almacenbu@uis.edu.co">almacenbu@uis.edu.co</a> / Ext: 2275

**Notas:**

- Los horarios definidos anteriormente, únicamente podrán ser modificados mediante comunicación y acuerdo oficial con funcionarios de la Universidad, autorizados por el Supervisor del Contrato o el Coordinador de Servicios de Alimentación
- El contacto para comunicaciones administrativas relacionadas con facturación, supervisión del contrato, buenas prácticas de manufactura entre otros serán: [comedor.profesional@uis.edu.co](mailto:comedor.profesional@uis.edu.co) Ext: 2267, 2284.
- Sin perjuicio de lo anterior, la Universidad podrá en cualquier momento ajustar por exceso o por defecto las cantidades y periodicidad de entregas de las programaciones o pedidos de insumos.
- Será obligación del proponente confirmar recibido del correo de pedido u otra comunicación a través de la cual la Universidad realizó el envío de pedidos y la disponibilidad de entrega de la totalidad de productos solicitados.
- En caso de que el proveedor no pueda cumplir con lo solicitado e informe con un tiempo que no afecte la prestación del servicio en concepto del funcionario a cargo del servicio que requiere el pedido, la Universidad hará el estudio de caso y de común acuerdo con el funcionario responsable, el supervisor del contrato y el Coordinador de Servicios de Alimentación podrán realizar excepciones de entrega.

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
--	--	---

## 2.5.6. FORMAS DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS

### 2.5.6.1 Clasificación física de los productos para la entrega.

El proveedor deberá entregar los productos en las presentaciones descritas en el modelo de cotización dispuesto en la propuesta económica, y clasificados físicamente de acuerdo con la programación y orden de pedido realizada por la Universidad, y en todo caso de manera consecuente con los servicios, unidades de servicio o tiempos de comida referidos a continuación y solicitudes especiales descritas en la orden de pedido:

#### Forma de clasificación de la mercancía para entrega a la Universidad.

Servicio solicitante	Clasificación física de la mercancía
Cafeterías	Cafetería Administración 3
	Cafetería Bienestar Estudiantil
	Cafetería “Café Plazoleta Camilo Torres”
	Restaurante Bienestar PRO
Servicios Especiales	Servicios Especiales
Combo Saludable	Almuerzo
Comedores Estudiantiles	Desayuno
	Almuerzo
	Cena

Nota: Sin perjuicio de lo anterior la Universidad podrá solicitar al proveedor subdivisiones adicionales al interior de la orden de pedido.

### 2.5.6.2 Periodicidad de las entregas

Lugares y días de entrega de pedido para el grupo descrito se especifican a continuación:

#### Periodicidad de entrega de la mercancía.

Servicio solicitante	Días y horarios de entrega	
Cafeterías	Lunes a sábado según requerimiento del servicio <b>ANTES de las 9:00 a.m.</b> y en horarios diferentes únicamente de común acuerdo con los funcionarios de la Universidad	
		Cafetería Administración 3
		Cafetería Bienestar Estudiantil
		Cafetería “Café Plazoleta Camilo Torres”
Servicios Especiales	Servicios Especiales	
Combo Saludable	Almuerzo	
Comedores Estudiantiles	Lunes a viernes según requerimiento del servicio <b>ANTES de las 7:00 a.m.</b> y en horarios diferentes únicamente de común acuerdo con los funcionarios de la Universidad	
		Desayuno
		Almuerzo
	Cena	

Notas:

- Los días y horarios de entrega de pedido relacionados en la tabla anterior, únicamente podrán ser modificados previa notificación oficial por parte del Supervisor del contrato y el proveedor se obliga al cumplimiento.
- En caso de que la Universidad administre nuevos puntos de alimentación, el proveedor se verá obligado a suministrar los pedidos en las condiciones que sean referidas por la Universidad en los nuevos puntos.

### 2.5.6.3 Lugar y condiciones de las entregas

El proveedor deberá tener en cuenta las siguientes indicaciones al momento de realizar la entrega de insumos a la Coordinación de Servicios de Alimentación

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

- La descripción del producto y cantidades solicitadas deben ser las mismas que fueron solicitadas en la orden de pedido. Siempre será responsabilidad del proveedor establecer mecanismos de control y verificación de modo que tanto las cantidades como la calidad y cumplimiento de las especificaciones técnicas de los productos entregados a la Universidad correspondan a las solicitadas.
- El contratista entregará los productos solicitados, debidamente clasificados, en embalajes aptos para el transporte de alimentos que cumplan con las condiciones sanitarias definidas en la normativa legal vigentes, que permitan su manipulación, almacenamiento y que garantice la conservación del producto. El proveedor ingresará el producto hasta el lugar indicado para el almacenamiento a fin de realizar verificación de calidad o acomodación, por ningún motivo mantendrá por periodos largos en áreas externas que exponga el producto a contaminación.
- El proveedor deberá entregar los productos en las instalaciones de la Universidad donde se encuentran ubicadas las Cafeterías y las zonas de recepción del Edificio de Bienestar Estudiantil. Los días y horarios de entrega descritos únicamente podrán ser modificados mediante comunicación y acuerdo oficial autorizado por el Supervisor del contrato o el Coordinador de Servicios de alimentación al cual se podrán enviar comunicaciones al correo [comedor.profesional@uis.edu.co](mailto:comedor.profesional@uis.edu.co)
- El proveedor deberá entregar el producto en canastillas COMPLETAMENTE LIMPIAS u otros recipientes acordes con el producto objeto de suministro (canastillas tapadas o con rombos) que deberán quedar en la Universidad durante mínimo un (1) día hábil mientras la Universidad realizar la distribución y uso del producto. Las aclaraciones o especificaciones detalladas al respecto, serán informadas por el Supervisor del contrato. El proveedor se obligará a dejar las canastillas y se responsabiliza de recoger las canastillas una vez realizada la entrega del producto. La Universidad no será responsable de la custodia de dichas canastillas ni reposición al proveedor en caso de pérdida al interior de la institución. Sin perjuicio de lo anterior, en caso de que la Universidad cuente con canastillas para realizar el recambio notificará al proveedor para que este se lleve las canastillas de su propiedad inmediatamente.
- El proveedor deberá garantizar que el producto NO entre en contacto directo con el piso al momento de la entrega o despacho en las instalaciones de la Universidad Industrial de Santander, para ello hará uso de carros transportadores o canastillas vacías de su propiedad.
- Para los vehículos que realizarán entregas en Cuartos Fríos o Bodega principal del edificio de Bienestar Estudiantil, el peso máximo del vehículo incluyendo la carga, que podrá ingresar a la zona de recepción de materias primas ubicadas en el área campestre (piso adoquín), será de 4 toneladas, lo que es equivalente a 4000 kilos. **El vehículo deberá ingresar en reversa y los conductores deberán atender a las recomendaciones dadas por parte de los vigilantes UIS, especialmente en velocidad dado que es una zona de tránsito de estudiantes.** En todo caso, los vehículos deberán esperar en el Parqueadero de Bienestar Estudiantil o en la entrada de la Carrera 30, mientras otros proveedores realizan el descargue de materias primas ya sea en la Bodega Principal o por la entrada a los cuartos fríos. En ningún caso podrán ingresar a cualquiera de las zonas de recepción de materias primas más de dos (2) proveedores al tiempo. En caso de que el proveedor no cumpla con las solicitudes de peso y organización para el ingreso del vehículo, será notificado formalmente y la Universidad podrá tomar medidas que considere necesarias al respecto.
- En relación con los despachos de pedido a las Cafeterías al interior del Campus Central, el proveedor deberá utilizar únicamente las zonas de descarga autorizadas por la División de Planta Física UIS y transportar por sus propios medios los productos hasta las Cafeterías haciendo uso de zorras o carros de transporte de su propiedad. El proveedor debe tener en cuenta que algunas cafeterías están ubicadas en segundo y tercer piso de edificios sin ascensor. El proveedor deberá dotar de los elementos de protección personal y seguridad requeridos al personal que realiza el despacho.



	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

- En caso de que se presenten fallas técnicas en el montacargas disponible en el Edificio de Bienestar Estudiantil, el proveedor estará en la obligación de suministrar el personal y los medios de transporte suficiente y adecuado para efectuar el despacho directamente en la Cafetería de Bienestar Estudiantil (Cuarto piso). Así mismo, deberá dotar de los elementos de protección personal y seguridad requeridos a la persona que realiza el despacho. Las zonas de ingreso en caso de daño del montacargas por las que deberá acceder el proveedor en caso de daño del montacargas se presentan a continuación

A fin de dar mayor claridad sobre lo descrito anteriormente, se solicita al proveedor tener en cuenta que todos los conductores que ingresen a la Universidad vehículos para el despacho de productos deben reconocer las zonas delimitadas para su ubicación en la Universidad:

**Zona de Descarga:** Ubicación final del vehículo donde el proveedor debe parquear para realizar desde ahí el despacho de los productos hasta las Cafeterías, Bodegas o Cuartos Fríos. Ese punto puede quedar al ingreso de cada unidad de servicio o distante y en todo caso no habrá lugar a parqueo para descarga en otros puntos.

**Zona de Espera:** Si la zona de descarga está ocupada, el proveedor tendrá que esperar en zonas alternativas (No se puede hacer descargue en esta zona).

**Zona de Espera Externo:** Si la zona de espera al interior de la Universidad está ocupada, el proveedor tendrá que esperar en la entrada de la Universidad (Carrera 25 o 30)

La Universidad cuenta con (2) dos **ZONAS DE INGRESO Y ESPERA EXTERNAS.** porterías de ingreso de vehículos

- Portería Carrera 30
- Portería Carrera 25

La Universidad cuenta con (2) dos **ZONAS DE ESPERA INTERNAS** cercanas a cada uno de los lugares de descarga y despacho de la Coordinación de Servicios de Alimentación (CSA):

- Parqueadero de Bienestar Universitario (Cra 30)
- Parqueadero del Laboratorio de Alta Tensión (Cra 25)

Para la CSA existen las siguientes **ZONAS DE DESCARGA:**

- **Bodega principal de la CSA** del edificio de Bienestar Universitario
- **Parqueadero de Livianos:** Ahí se parquean los vehículos que vayan a realizar entregas en la Cafetería Café Plazoleta Camilo Torres
- **Parqueadero Edificio Daniel Casas:** Ahí se parquean los vehículos que vayan a realizar entregas en el Restaurante Bienestar PRO

Se reitera que NO está permitido parquear los vehículos en zonas diferentes a las establecidas anteriormente para efectuar los despachos (sin excepción), no se pueden parquear vehículos sobre las vías. En caso de que el punto de descarga quede lejos del punto de despacho o cafetería, el proveedor deberá enviar los elementos, personal y mecanismos de ayuda mecánica que requieran los encargados del despacho para acceder hasta las Cafeterías para hacer la entrega.

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

## 2.6 GRUPO F. ABARROTOS DE CONSUMO GENERAL

### 2.6.1 PRODUCTOS OBJETO DE COTIZACIÓN, PROYECCIÓN DE CONSUMO Y PRECIO MÁXIMO A OFERTAR

A continuación, se evidencia para el **GRUPO F. ABARROTOS DE CONSUMO GENERAL**, el nombre de los productos objeto de cotización, la proyección de consumo estimada para el año 2024 (enero a diciembre), y el precio máximo a ofertar por producto permitido para el año 2024; el cual fue definido con base en el estudio de mercado realizado con empresas representativas del sector. **El precio descrito en la cotización a presentar por los proponentes para cada uno de los productos del catálogo deberá ser menor o igual al valor máximo con IVA y otros impuestos correspondientes, en caso de ser aplicables,** definido por la Universidad para el año 2024.

### Productos objeto de cotización, proyección de consumo y precio máximo a ofertar GRUPO F. ABARROTOS DE CONSUMO GENERAL

**NOTA:** Las marcas relacionadas a continuación corresponden con marcas sugeridas o de referencia.

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN <u>MARCAS SUGERIDAS O DE REFERENCIA</u>		CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)
1	ACEITE CONCENTRADO DE COCO *125 gramos	TITOTÉ	TITOTÉ/ Frasco * 125 Gramos	50	\$ 29.800
2	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN INTENSO	OLIVETTO/ Se sugiere empaque pet	Unidad * 500 Mililitros	15	\$ 39.300
3	ACEITE DE AJONJOLI	Aceite vegetal derivado de las semillas del sésamo	Botella*200 a 240 Mililitros	2	\$ 39.800
4	ACEITUNAS VERDES RELLENAS MANZANILLA (DESHUESADAS)	LA CORUÑA/ LA CONSTANCIA /AL FRESCO Se sugiere empaque PET Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Unidad * 500 Gramos	64	\$ 29.300
5	AJO IMPORTADO	Empacado en malla	Libra	260	\$ 17.000
6	AJONJOLI	EL NOGAL/ 100% natural, Sin conservantes Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	5	\$ 31.900
7	AJONJOLI HORNEADO	EL NOGAL/ 100% natural, Sin conservantes Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	5	\$ 21.100
8	AJONJOLI NEGRO	100% natural, Sin conservantes Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	5	\$ 47.700



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS**  
**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  
 PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  
 COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  
 ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE  
 CONTRATACIÓN**

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN		CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)
		<u>MARCAS SUGERIDAS O DE REFERENCIA</u>			
9	ALCAPARRAS * 500	LA CORUÑA/ LA CONSTANCIA /AL FRESCO Se sugiere empaque PET Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Unidad * 500 Gramos	90	\$ 25.000
10	ALCAPARRAS * Galón	LA CORUÑA/ LA CONSTANCIA Se sugiere empaque PET	Galón 3.8 a 4 litros	6	\$ 158.700
11	ALGA MARINA PARA SUSHI (NORI)	BEST CHOICE Alga marina especial para preparación de Sushi (10 hojas por paquete)	Paquete por 20 y 25 gramos	5	\$ 32.100
12	ALMENDRAS	JBO/LA CORUÑA Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	30	\$ 66.100
13	ALMIDÓN DE YUCA (yucarina)	COLMAIZ/MAIZENA Almidón de yuca	Caja *300 gramos	6	\$ 18.500
14	ANCHOAS EN ACEITE DE OLIVA	Lata entre 50 y 60 gramos	Lata	3	\$ 33.500
15	ANIS ESTRELLADO	Fruto del Illicium verum, que presentan forma de estrella (8 cuernos), de presentación seca.	BOLSA * 250 GRAMOS	5	\$ 62.500
16	AREPA PRECOCIDA BLANCA *5 unidades	DON MAIZ, PAN, SARY, DOÑA PAISA, DOÑA LUCHA, LA CAJONERA, Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Paquete * 5 Unidad (Cada Unidad de 95 gramos aproximadamente)	200	\$ 9.000
17	AREPA SANTANDEREANA *5 unidades	DON MAIZ, PAN, SARY, DOÑA PAISA, DOÑA LUCHA, LA CAJONERA. Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Paquete * 5 Unidad (Cada Unidad de 95 gramos aproximadamente)	400	\$ 10.000
18	AREQUIPE ESPARCIBLE	ALPINA	Unidad * 500 gramos	3	\$ 21.500
19	AROMÁTICAS DE PANELA SABORES SURTIDOS *25 unidades	Marca sugerida Gold Flower: albahaca, toronjil, cidrón, limonaria, manzanilla, yerbabuena	Caja * 25 Sobres	3	\$ 8.900
20	AROMÁTICAS O INFUSIONES DE FRUTAS SABORES SURTIDOS*120 unidades	FRUTALIA / Fruta líquida - Mezcla de frutas naturales con sabor herbal. Elaboradas con pulpa de fruta natural concentrada. Sabores: papayuela, mora, maracuyá, uchuva, fresa, piña, durazno, naranja, manzana, uva.	Caja * 120 Sobres	15	\$ 125.400



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS**  
**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)**  
**PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA**  
**COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR**  
**ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE**  
**CONTRATACIÓN**

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN <u>MARCAS SUGERIDAS O DE REFERENCIA</u>		CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)
21	ARROZ INTEGRAL	FLOR HUILA / DIANA / ROA / DOÑA PEPA/ SUPREMO. 100% integral, arroz al cual se le ha removido la cascara sin someterlo a ningun proceso posterior de elaboracion o trilla su apariencia es grano entero de color moreno	Kilo	3	\$ 12.900
22	ARROZ PARA RISOTTO	MONTICELLO / CASTELLANO Arroz especial para la preparacion de risotto	LIBRA	15	\$ 26.800
23	ARROZ PARBORIZADO	DOÑA PEPA	LIBRA	5	\$ 7.200
24	ARROZ SUSHI	CASTELLANO /	LIBRA	5	\$ 17.000
25	ATÚN LOMITOS EN ACEITE VEGETAL * Lata mediana	VAN CAMPS / ISABEL / Abre fácil lata	Lata* 160 a 185 Gramos Peso Neto	55	\$ 10.500
26	ATÚN LOMITOS EN ACEITE VEGETAL * Lata tamaño institucional	VAN CAMPS / ISABEL / Abre fácil lata	Lata aprox *1600 a 1800 gramos	5	\$ 230.000
27	ATÚN LOMITOS EN AGUA	VAN CAMPS / ISABEL / Abre fácil lata	Lata* 160 a 185 Gramos Peso Neto	3	\$ 10.300
28	AVENA EN HOJUELAS TRADICIONAL	DON PANCHO/ QUAKER Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	605	\$ 7.400
29	AVENA INSTANTANEA SABORES SURTIDOS	QUAKER	Bolsa * 300 Gramos	3	\$ 10.900
30	AZAFRAN	POMONA	Sobre * 0,5 a 1 gramo	1	\$ 56.400
31	AZUCAR PULVERIZADA *500 gramos	SUPER FINA/COLOMBINA	Libra	3	\$ 9.600
32	BARQUILLOS CON CREMA DE SABORES	COLOMBINA/ Chocolate, fresa, vainilla - PIAZZA	Caja *12 Unidades	3	\$ 9.200
33	BICARBONATO DE COCINA	Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	3	\$ 12.700
34	BRANDY	DOMECQ/	Botella * 375 ml	15	\$ 59.700
35	BREVAS EN ALMIBAR	LA CORUÑA/ LA CONSTANCIA Se sugiere empaque PET	Unidad * 540 a 600 Gramos	25	\$ 22.200
36	CABEZA DE ARROZ	FRESCAMPO/BONGRAIN/SAN PEDRO/ Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	160	\$ 2.700



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS**  
**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  
 PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  
 COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  
 ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE  
 CONTRATACIÓN**

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN		CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)
		MARCAS SUGERIDAS O DE REFERENCIA			
37	CALDO DE GALLINA EN POLVO (DESHIDRATADO GRANULADO)	KNORR/ MAGGY/DOÑA GALLINA Polvo fino con color amarillo con deshidratados verdes con un aroma a gallina, especias y condimentos. Podrá contener entre otros: Sal, almidón de maíz (contiene Sulfitos), acentuadores de sabor (glutamato monosódico e inosinato disódico), mezcla de aceites vegetales (palma, refinados, hidrogenados)*, saborizantes idénticos al natural (gallina), azúcar, cebolla, especias y condimentos (contiene apio), carne de gallina**, anticompactantes (fosfato tricálcico, dióxido de silicio), color natural (caramelo) Presentación: Bolsa laminada	Bolsa * 1500 a 1600 Gramos	70	\$ 85.000
38	CANELA EN ASTILLAS	Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	20	\$ 96.900
39	CANELA EN POLVO	GRANAROMA/ NATUROMAR/EL CHINO/EL REY/ BADIA Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento Preferiblemente empaque PET	Unidad * 450 a 500 Gramos	20	\$ 97.200
40	CARVE HARINA PROTEÍNICAS DE SOYA	NOEL/ Harina proteínica de soya	Caja * 330 a 360 Gramos	20	\$ 11.200
41	CEBADA PERLADA	DEL CULTIVO/	Libra	150	\$ 2.900
42	CEBOLLA EN POLVO	BADIA / Frasco entre 75 - 100 gramos	Frasco	3	\$ 38.800
43	CEBOLLITAS ROJAS PICANTES EN CONSERVA *1000	LA CORUÑA/ LA CONSTANCIA Se sugiere empaque PET	Unidad *1000 Gramos	3	\$ 32.300
44	CEBOLLITAS ROJAS PICANTES EN CONSERVA *500	LA CORUÑA / Se sugiere envase PET	Unidad *500 Gramos	12	\$ 15.500
45	CEREZA AL MARRASQUINO *1000 gramos	LA CORUÑA/ LA CONSTANCIA/LAZAYA Se sugiere empaque PET Con tallo o sin tallo de acuerdo con la solicitud realizada por la Universidad Rojas o verdes, de acuerdo con la solicitud realizada por la Universidad	Unidad * 1000 Gramos Peso neto	3	\$ 54.400
46	CEREZA MARRASQUINO *500 gramos	LA CORUÑA/ LA CONSTANCIA/LAZAYA Se sugiere empaque PET Con tallo o sin tallo de acuerdo con la solicitud realizada por la Universidad Rojas o verdes, de acuerdo con la solicitud realizada por la Universidad	Unidad *500 Gramos Peso neto	55	\$ 30.700



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS**  
**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**  
**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)**  
**PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA**  
**COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR**  
**ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE**  
**CONTRATACIÓN**

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN		CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)
		<u>MARCAS SUGERIDAS O DE REFERENCIA</u>			
47	CHAMPIÑONES TAJADOS *1000 gramos	LA CORUÑA / Se sugiere envase PET	Unidad * 1000 Gramos	6	\$ 40.400
48	CHAMPIÑONES TAJADOS *500 gramos	SETAS LARGA VIDA/	Unidad *500	15	\$ 22.900
49	CHILE DE ARBOL	BADIA/ Bolsa de chile seco de arbol 85 g	Bolsa * 85 a 100 Gramos	5	\$ 47.200
50	CHILE JALAPEÑO TAJADO EN CONSERVA	producto conservado cortado en rajadas, que viene empacado en bolsas económicas resellables de polietileno, mezclado con vinagre blanco, aceite de oliva y otros ingredientes listo para su consumo.	Bolsa*500 gramos	4	\$ 15.996
51	CHOCOLATE EN POLVO INSTANTANEO ESPECIAL PARA MÁQUINAS VENDING	TECNAS / Aspecto: Mezcla en polvo de partículas finas. Color: Café. Olor: Dulce cocoa. Sabor: dulce cocoa, Proteína: 15.6% - 1%Carbohidratos: 65.5% - 3%Grasa: 2.4% - 1%. Bolsa polipropileno biorientado/foil de aluminio/ polietileno de baja densidad de 70 um.	Kilo	3	\$ 34.300
52	CHOCOLATE EN POLVO SIN AZUCAR INSTANTANEO	CORONA/CHOCOLYNE/LUKER Mezcla de cacao en polvo sin azucar, bajo en grasa, puede estar endulzado con splenda u otros similares	Libra	3	\$ 22.400
53	CIRUELAS PASAS SIN SEMILLA	Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	10	\$ 39.500
54	CLAVO DE OLOR ENTERO	EL REY/ GRANAROMA/ NATUROMAR/EL CHINO Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Paquete * 200 Gramos	20	\$ 99.900
55	COBERTURA DE CHOCOLATE SABOR A CHOCOLATE BLANCO O NEGRO SEMIAMARGO	Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	3	\$ 34.900
56	COCO RALLADO DESHIDRATADO	EL NOGAL Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	5	\$ 55.800
57	COCTEL DE FRUTAS ALMIBAR	FRESCAMPO/BONGRAIN/SAN PEDRO/ Coctel de frutas en almibar	Lata * Peso neto 800 a 850 Gramos	5	\$ 31.900
58	COLOR ROJO CONDIMENTO	EL REY/GRANAROMA/BADIA Condimento, mezcla de colorantes para alimentos, harina de arroz, colorantes artificiales, contiene tartrazina. Se debe colocar durante la cocción. Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	80	\$ 12.300



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS**  
**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  
 PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  
 COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  
 ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE  
 CONTRATACIÓN**

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN <u>MARCAS SUGERIDAS O DE REFERENCIA</u>		CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)
59	COLORANTE PARA ALIMENTOS LIQUIDO (COLORES SURTIDOS)	TUSKA / PAYASITO Mezclas hidrosolubles de dos ó más Colorantes Puros de fácil aplicación y un acabado uniforme aprobados para consumo humano.	Frasco*10 - 15 mililitro	10	\$ 15.000
60	COLORANTE PARA ALIMENTOS EN POLVO (COLORES SURTIDOS)	TUSKA / PAYASITO Mezclas hidrosolubles de dos ó más Colorantes Puros de fácil aplicación y un acabado uniforme aprobados para consumo humano.	Bolsa*500 mililitros	2	\$ 15.000
61	COMINO EN POLVO CONDIMENTO	EL REY/ GRANAROMA/ NATUROMAR/EL CHINO Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	20	\$ 53.800
62	CREMA CHANTILLY INSTANTÁNEA EN DISPENSADOR SPRAY	ALQUERIA/ Es una crema batida, ligeramente azucarada y perfumada con vainilla, lista para usar. Presentación Spray	Unidad * 180 a 250 Gramos	25	\$ 24.000
63	CREMA CHANTILLY MEZCLA EN POLVO	COMPANIA NACIONAL DE CHOCOLATE/CORONA Mezcla en polvo.	Kilogramo	3	\$ 64.200
64	CREMA DE CHAMPIÑONES	KNORR/ MAGGY Sabor acentuado a champiñón natural, con de hierbas aromáticas y condimento. Con un color amarillo claro. Podrá contener entre otros: Harina de cereales (trigo fortificada, arroz), almidón de maíz, sal, aceite vegetal refinado (soya)*, acentuadores de sabor (glutamato monosódico, inosinato disódico), vegetales deshidratados (champiñones, puerro, cebolla), grasa vegetal en polvo* [aceite vegetal (palma), jarabe de glucosa, caseinato, estabilizante (trifosfato pentasódico), anticompactante (dióxido de silicio)], saborizantes idénticos al natural (champiñones, cebolla, ajo), azúcar, especias y condimentos, colorante natural (caramelo), entre otros. Presentación: Bolsa laminada	Bolsa * 800 a 900 Gramos	26	\$ 65.900
65	CREMA DE COCO	Líquido suave y espeso hecho de coco, tiene un color ligeramente blanquecino y sabor a coco. de consistencia viscosa, se puede cucharar o verter y se mezcla bien con bebidas frías o se puede usar en platos calientes o fríos.	Lata*400 a 450 mililitros	4	\$ 36.100
66	CREMA DE LECHE LATA	NESTLE/ ALQUERIA Crema de leche semientera esterilizada 25% grasa	Lata * 295 Gramos	210	\$ 13.300



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS**  
**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)**  
**PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA**  
**COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR**  
**ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE**  
**CONTRATACIÓN**

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN <u>MARCAS SUGERIDAS O DE REFERENCIA</u>		CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)
67	CREMA DE POLLO	MAGGI/ KNORR Sabor Natural a crema de pollo en leche, aromatizada con verduras licuadas. Con un color amarillo claro. Podrá contener entre otros: Harina de cereales (arroz, trigo fortificada), almidón de maíz, sal, saborizantes idénticos al natural (pollo, cebolla), grasa vegetal en polvo [aceite vegetal (palma), jarabe de glucosa, caseinato, estabilizante (trifosfato pentasódico), anticompactante (dióxido de silicio)], aceite vegetal refinado (soya) (Aporta una cantidad insignificante de grasas trans), acentuadores de sabor (glutamato monosódico, inosinato disódico), carne de pollo, especias y condimentos, colorantes [natural (caramelo), idéntico al natural (riboflavina)], entre otros. Presentación Bolsa Laminada	Bolsa laminada * 800 a 900 Gramos	31	\$ 73.500
68	CREMA MARINERA O CREMA DE MARISCOS	MAGGI/ KNORR Sabor intenso a fondo de camarones natural, poco aromático y de condimento liviano. Con color café claro. Podrá tener entre otros ingredientes: Harina de trigo fortificada, almidón de maíz, harina de camarones, sal, aceite vegetal refinado (soya)*, grasa vegetal en polvo* [aceite vegetal (palma), jarabe de glucosa, caseinato, estabilizante (trifosfato pentasódico), anticompactante (dióxido de silicio)], azúcar, acentuadores de sabor (glutamato monosódico, inosinato disódico), saborizantes idénticos al natural (mariscos, cebolla), especias y condimentos, colorante natural (cochinilla C175470). GLUTEN, SULFITO, MOLUSCOS, CRUSTACEOS, PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS, SOYA, LECHE Y SUS PRODUCTOS, entre otros. Presentación bolsa laminada	Bolsa * 800 Gramos	10	\$ 78.200
69	CREMA NO LÁCTEA Insta crem	INSTA CREAM crema no láctea que suaviza el sabor del tinto.	Sobre * 4 a 5 gramos	3	\$ 200
70	CUCHUCO DE MAIZ	DEL CULTIVO/	Libra	340	\$ 7.200
71	CUCHUCO DE TRIGO	DEL CULTIVO/	Libra	340	\$ 7.150
72	CUCHUCO DE CEBADA	DEL CULTIVO/	Libra	410	\$ 6.100





**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS**  
**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)**  
**PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA**  
**COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR**  
**ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE**  
**CONTRATACIÓN**

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN <u>MARCAS SUGERIDAS O DE REFERENCIA</u>		CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)
73	CURCUMA EN POLVO	BADIA / Frasco entre 55 - 65 gramos	Frasco * 55 a 65 gramos	2	\$ 22.800
74	CURRY EN POLVO	EL REY/ GRANAROMA/ NATUROMAR/EL CHINO/BADIA Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento Presentación sugerida: PET	Unidad * 450 a 500 Gramos	25	\$ 45.700
75	DURAZNO EN MITADES EN CONSERVA LATA	FRESCAMPO/LA CORUÑA/TAEQ/SAN JORGE Durazno en mitades en almibar Cierre abre fácil	Lata Peso neto * 800 a 850 Gramos	20	\$ 22.800
76	ENDULZANTE CON STEVIA	SABRO/ TAEQ/ Suministrar en caja o bolsa x 100 sobres	Sobre de 1 a 2 gramos	3	\$ 400
77	ESENCIA DE SABORES SURTIDOS * 500 ml	LEVAPAN/ Saborizante artificial para alimentos, utilizado en panadería, galletería, bizcochería y heladería Sabores: Banano, canela, coco, hinojo, mantequilla, piña, vainilla blanca, vainilla caramelo, queso, naranja, ponqué, arequipe y ron pasas. Frasco de 500 mililitros Vida útil: 1 año	Unidad * 500 mililitros	35	\$ 30.900
78	ESENCIA DE SABORES SURTIDOS * 60 ml	LEVAPAN/ Saborizante artificial para alimentos, utilizado en panadería, galletería, bizcochería y heladería Sabores: Banano, canela, coco, hinojo, mantequilla, piña, vainilla blanca, vainilla caramelo, queso, naranja, ponqué, arequipe y ron pasas. Frasco de 60 a 100 mililitros Vida útil: 1 año	Unidad * 500 gramos	3	\$ 5.500
79	ESPARRAGOS ENTEROS EN CONSERVA	LA CORUÑA/ LA CONSTANCIA Se sugiere empaque PET	Unidad * 330 a 350 gramos	30	\$ 37.500
80	FECULA DE MAIZ	MAIZENA/ Unidad de 500 a 750 gramos Harina fina que se extrae de la fécula del maíz, resultado del procesamiento de una de las partes del maíz hasta obtener un polvo muy fino. Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	1150	\$ 13.000



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS**  
**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  
 PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  
 COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  
 ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE  
 CONTRATACIÓN**

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN <u>MARCAS SUGERIDAS O DE REFERENCIA</u>		CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)
81	FLAN MEZCLA LISTA PARA PREPARAR	LEVAPAN/GELHADA/ROYAL Mezcla en polvo para preparar postre de flan sabores artificiales. Presentación: Bolsa laminada Vida útil: 1 año Sabor a leche	Bolsa laminada * 720 Gramos	63	\$ 17.800
82	GALLETA CON TRIGO INTEGRAL CON SABOR A MIEL	NABISCO (Hony bran/belvita)	Paquete * 9 Unidades personales de 26 a 33 gramos c/u	50	\$ 12.200
83	GALLETAS CROCANTES SALADAS TRADICIONALES	NOEL (Galletas Saltín tradicional)	Paquete * 9 Unidades personales de 24 a 33 gramos c/u	50	\$ 8.200
84	GALLETAS DE CHOCOLATE RELLENAS CON VAINILLA REDONDAS	NABISCO (Galleta OREO Original) Doble galleta de chocolate con crema sabor a vainilla	Paquete * 12 Unidades personales de 30 a 40 gramos c/u	10	\$ 13.000
85	GALLETAS DULCES CUBIERTAS CON SABOR A CHOCOLATE	NESTLE (Galletas Deditos) Galletas dulces cubiertas con sabor a chocolate	Paquete * 6 Unidades personales de 20 a 25 gramos	10	\$ 14.300
86	GALLETAS INTEGRAL	DUX/NOEL /CLUB SOCIAL Galletas integrales con fibra o multicereales	Paquete * 9 Unidades personales de 24 a 33 gramos c/u	50	\$ 7.500
87	GALLETAS SALADAS	NABISCO (Club Social)	Paquete * 9 Unidades personales de 26 a 33 gramos c/u	50	\$ 6.900
88	GALLETA REDONDA DULCE SECA	CUETARA (María)	Paquete*200 gramos	10	\$ 8.900
89	GELATINA SABORES SURTIDOS * Presentación Bolsa 5 Kilos	GELHADA/FRUTIÑO/TAEQ/ROYAL Mezcla en polvo para preparar gelatina sabores artificiales surtidos: cereza, fresa, frambuesa, limon, mora, piña, naranja, uva, etc.	Bolsa * 5 Kilos	20	\$ 110.700
90	GELATINA SABORES SURTIDOS * Presentación Caja	GELHADA/FRUTIÑO/TAEQ/ROYAL Mezcla en polvo para preparar gelatina sabores artificiales surtidos: cereza, fresa, frambuesa, limon, mora, piña, naranja, uva, etc.	Caja de 30 a 40 gramos	62	\$ 3.400



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS**  
**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  
 PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  
 COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  
 ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE  
 CONTRATACIÓN**

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN <u>MARCAS SUGERIDAS O DE REFERENCIA</u>		CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)
91	GELATINA SIN SABOR * Presentación Caja	GELHADA/FRUTIÑO/TAEQ/ROYAL Gelatina sin sabor pura en polvo no contiene azúcar.	Caja de 30 a 40 gramos	144	\$ 4.500
92	GRANOLA	TONING / TOSH/ KELLOGS/QUAKER/TAEQ/NESTLE/NAAT U Ingredientes: nueces, avellanas, almendras, uvas pasas, coco rallado, duraznos deshidratados, semillas, avena, salvado, etc. Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	66	\$ 13.200
93	GRASA VEGETAL COMESTIBLE	Producto debe venir etiquetado	Kilo	3	\$ 12.900
94	HARINA DE MAÍZ AMARILLO PRECOCIDA	PAN/ harina de puro maíz amarillo seleccionado, sin conservantes Refinada y precocida de uso común para elaboración de arepas	Libra	100	\$ 3.900
95	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA * Libra	ROBINSON/HAZ DE OROS/DOÑAREPA	Libra	915	\$ 4.700
96	HARINA DE TRIGO INTEGRAL (MAÍZ BLANCO PRECOCIDA GRANO ENTERO)	PAN/ fabricada con granos enteros de maíz, naturalmente baja en sodio y colesterol. Con Harina de maíz integral precocida de uso común para elaboración de arepas	Libra	5	\$ 4.000
97	HARINA DE TRIGO PANIFICABLE O PANADERA	Harina para panificación Panificable: Harina indicada para la elaboración de pan con procesos en los que sea necesario reducir los tiempos de amasado y fermentación. Panadera: Harina indicada para procesos de pan común, por su perfecta reacción en el amasado, fermentación y horneado. Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	40	\$ 5.400
98	HARINA PARA BUÑUELOS	COLMAIZ Mezcla en polvo de Almidones para preparar Buñuelos Preparado a base de Almidón de maíz, Almidón de yuca, Azúcar, Almidón de yuca modificado, Dextrosa, Sal (cloruro de sodio), Leudante (bicarbonato de sodio) La Universidad podrá solicitar la presentación Kilo	Libra	10	\$ 11.700



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS**  
**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  
 PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  
 COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  
 ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE  
 CONTRATACIÓN**

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN <u>MARCAS SUGERIDAS O DE REFERENCIA</u>	CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)	
99	HARINA PARA PAN DE BONO	COLMAIZ/INGREDION/ Mezcla para preparar pan de bono INGREDIENTES: Almidon de Yuca modificado, Almidon de Maiz, Harina precocida de Maiz, sal.Contiene sulfitos. Puede contener trazas de avena, lactosa y soya. Se cotiza por libra pero puede suministrarse por Kilo a la Universidad	Libra	570	\$ 14.300
100	HARINA PARA PAN DE YUCA	COLMAIZ/INGREDION/ Mezcla para preparar pan de bono INGREDIENTES: Almidón de Yuca modificado, Almidón de Maíz, azúcar, Harina precocidad de Maíz, sal.Contiene sulfitos. Puede contener trazas de avena, lactosa y soya. Se cotiza por libra pero puede suministrarse por Kilo a la Universidad	Libra	200	\$ 14.300
101	HARINA TOSTADA	Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	355	\$ 3.350
102	HOJUELAS DE MAIZ TOSTADA	CORN FLAKES KELLOGG`S/	Caja o Bolsa 480 a 500 Gramos	3	\$ 28.100
103	HUEVOS DE CODORNIZ	LA CODORNITA/YARUMAL/PEQUITAS/CRIADERO LA CODORNIZ Producto que debe venir etiquetado e incluir registro sanitario, lote y fecha de vencimiento El producto debe ser entregado en presentación PET sellada x 12,24,32,o 60 según solicitud de pedido.	Unidad	368	\$ 400
104	INFUSION DE AROMÁTICAS CON FRUTAS DESHIDRATADAS SABORES SURTIDOS	SENSA FRUIT/ Infusiones de 12g a base de una mezcla escogida de fruta deshidratada acompañado de hierbas aromáticas Atracción, armonia, vitalidad, etc.	Caja * 6 Unidades	3	\$ 24.100
105	JENGIBRE EN CONSERVA	BEST CHOICE	Frasco 320 a 350 gramos	1	\$ 55.000
106	JENGIBRE EN POLVO	EBRON	LIBRA	1	\$ 40.200
107	JUGO DE LIMÓN	NATURANJA	Galón de 4 litros	8	\$ 53.700
108	JUGO DE MANDARINA	NATURANJA	Bolsa * 8 litros	8	\$ 72.900
109	JUGO DE NARANJA	NATURANJA	Bolsa * 8 litros	8	\$ 58.600
110	LAUREL (HIERBA DESHIDRATADA)	GRANAROMA/ NATUROMAR/EL CHINO/EL REY Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	8	\$ 38.600



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS**  
**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  
 PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  
 COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  
 ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE  
 CONTRATACIÓN**

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN <u>MARCAS SUGERIDAS O DE REFERENCIA</u>		CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)
111	LAUREL (HIERBA DESHIDRATADA)	GRANAROMA/ NATUROMAR/EL CHINO/EL REY Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Unidad * 15 a 20 gramos	3	\$ 38.600
112	LAUREL EN POLVO CONDIMENTO - MOLIDO	EL REY/ GRANAROMA/ NATUROMAR/EL CHINO/BADIA Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento Presentación sugerida: PET	Libra	3	\$ 66.800
113	LECHE CONDENSADA LATA	NESTLE/ ALQUERIA Leche condensada azucarada semidescremada	Unidad * 390 a 400 gramos	130	\$ 13.600
114	LECHE DE COCO LATA	COUNTRY HILL/	Lata * 400 a 420 mililitros	3	\$ 25.300
115	LECHE EN POLVO	COLANTA/	Bulto * 25 KILOS	15	\$ 1.048.500
116	LECHE EN POLVO INSTANTANEO ESPECIAL PARA MÁQUINAS VENDING	TECNAS/Leche instantánea, para maquinas vending, de excelente sabor y textura, permite manejar una gran variedad de productos de calidad que aumentaran las ventas en su máquina vending. Leche en polvo, suero de leche, azúcar, anticompactante (dioxido de silicio-551). Aspecto: Mezcla en polvo de partículas finas. Color: Blanco -Crema. Olor: lácteo Sabor: dulce lácteo. Proteína: 18.4% - 1% Carbohidratos: 45.5% - 2.2% Grasa: 23.5% - 1.2% las finas	Kilo	3	\$ 43.000
117	LEVADURA	LEVAPAN/ Fresca ,seca o en polvo de acuerdo a la solicitud realizada por la Universidad	Libra	3	\$ 17.300
118	LICOR DE CAFÉ	Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Botella * 750 Mililitros	3	\$ 95.300
119	LICOR AMARETTO	licor añejo en el que se combinan el amargo de los huesos de albaricoque con el dulzor de las almendras, alcohol puro, azúcar caramelizado y la esencia de plantas y frutas aromáticas entre las que destaca de forma especial la vainilla.	Botella * 750 Mililitros	3	\$ 200.000
120	MAIZ PIRA	FRESCAMPO/TOT/COUISINE/MÁXIMA/ Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	3	\$ 5.100
121	MAIZ TIERNO DULCE EN GRANOS LATA GRANDE	FRESCAMPO/TAEQ/LA SELEC/ZENU/SAN JORGE/ Maiz dulce en granos enteros enlatados Lata abre fácil	Lata * 410 a 430 gramos	3	\$ 11.100



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS**  
**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  
 PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  
 COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  
 ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE  
 CONTRATACIÓN**

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN <u>MARCAS SUGERIDAS O DE REFERENCIA</u>		CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)
122	MAIZ TIERNO DULCE EN GRANOS LATA PEQUEÑA	FRESCAMPO/TAEQ/LA SELEC/ZENU/SAN JORGE/ Maiz dulce en granos enteros enlatados Lata abre fácil	Lata * 180 a 200 gramos	40	\$ 8.800
123	MAIZ TRILLADO	FRESCAMPO/TOT/COUISINE/MÁXIMA/ Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	3	\$ 6.500
124	MANI CON PASAS	Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	3	\$ 20.000
125	MANI CON SAL	Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	10	\$ 20.100
126	MANI CON SAL TRITURADO	Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	3	\$ 22.400
127	MANI SIN SAL TRITURADO	Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	3	\$ 22.200
128	MANI SIN SAL	Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	3	\$ 24.700
129	Mantequilla de Maní	ALGOOD/TAEQ/JIF/CREAMY/MANITOBA Pasta cremosa de many	Unidad * 500 a 550 gramos	3	\$ 36.100
130	MANTEQUILLA ESPARCIBLE CON SAL O SIN SAL (Para untar)	COLANTA/CAMPI/SUPERIOR/ALPINA/RAMA/CANOLA LIFE/ Producto lácteo elaborado principalmente a base de crema de leche pasteurizada.	Unidad * 200 a 250 Gramos	3	\$ 9.300
131	MARGARINA CON SAL DE MESA Y COCINA	NATURA /PREMIER/ LA FINA/ LA BUENA/ GUSTOSITA La Universidad podrá solicitar el producto en dos (2) tipos de presentación: * Display por cuatro (4) unidades de 125 gramos c/una * Único bloque de 500 gramos.	Libra	900	\$ 20.200
132	MASA GLASE	Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Kilo	3	\$ 30.600
133	Masmelos americanos grandes Rocky Mountain blancos	Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Bolsa * 300 gramos	3	\$ 14.600
134	Masmelos americanos grandes Rocky Mountain colores	Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Bolsa * 300 gramos	3	\$ 20.500
135	Masmelos americanos pequeños - mini Rocky Mountain blancos	Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Bolsa x 150 gramos	3	\$ 10.800
136	MERMELADA DOYPACK	SAN JORGE/ LA CONSTANCIA/ Sabores surtidos: Piña, frutos rojos, frutos amarillos, fresa, mora, etc. (podría solicitarse presentación light)	Doypack * 300 a 400 Gramos	3	\$ 15.100



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS**  
**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  
 PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  
 COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  
 ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE  
 CONTRATACIÓN**

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN <u>MARCAS SUGERIDAS O DE REFERENCIA</u>		CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)
137	MEZCLA DE NATILLA	MAIZENA/HAZ DE OROS/ FRESCAMPO Unidad de 500 a 750 gramos Mezcla lista para preparar natilla. Podrá ser solicitada en presentación tradicional o sabores.	Caja * 300 a 350 gramos	3	\$ 14.700
138	MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR BEBIDA DE CHOCOLATE INSTÁTANEA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MIRENALES - CHOCOLISTO	CHOCOLISTO/ Mezcla en polvo para preparar bebida de chocolate instantanea	Tarro * 1000 Gramos	17	\$ 31.300
139	MEZCLA FINAS HIERBAS (HIERBA DESHIDRATADA)	GRANAROMA/ NATUROMAR/EL CHINO/EL REY Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	3	\$ 45.300
140	MEZCLA FINAS HIERBAS (HIERBA DESHIDRATADA)	GRANAROMA/ NATUROMAR/EL CHINO/EL REY/ BADIA Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento Preferiblemente empaque PET	Unidad * 15 a 20 gramos	3	\$ 45.300
141	MEZCLA PARA PANCAKE, CREPS Y WAFFLES	AUNT JEMIMA/ HAZ DE OROS Mezcla lista para pancakes, creps y waffles. Sólo requiere agregar leche Empaque: bolsa laminada	Unidad * 600 a 750 gramos	15	\$ 15.700
142	MIEL DE ABEJAS NATURAL 100% PURA	Miel de abejas natural 100% Pura Textura: sólida. Color: Amarillo rojizo a rojizo oscuro. Olor: Suave, agradable y característico del producto Sabor: Agradable y característico de producto fresco. Apariencia: Traslúcida NO se acepta sirope. El producto debe venir etiquetado. El contenido de azúcares debe corresponder a los originales de la miel y no a los del azúcar común (sacarosa) Contenido de agua (humedad) inferior al 20%el restante % miel original. Autenticidad de la miel: 100% miel de abeja	Botella 500 mililitros	210	\$ 42.300
143	MORITAS (GOMAS CUBIERTAS)	Gomas sabor a mora confitadas con azúcar	Bolsa*200 gramos	20	\$ 5.700
144	MOSTAZA DIJON	frasco entre 350 y 380 gramos	Frasco	3	\$ 79.300



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS**  
**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  
 PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  
 COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  
 ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE  
 CONTRATACIÓN**

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN		CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)
		<u>MARCAS SUGERIDAS O DE REFERENCIA</u>			
145	NUECES COMPLETAS	Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	3	\$ 63.400
146	NUECES PARTIDAS	Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	10	\$ 64.000
147	NUEZ MOSCADA ENTERA	BOLSA X 3 - 4 UNIDADES	Bolsa	3	\$ 129.600
148	OREGANO (HIERBA DESHIDRATADA)	GRANAROMA/ NATUROMAR/EL CHINO Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	10	\$ 29.600
149	OREGANO EN POLVO - MOLIDO CONDIMENTO	GRANAROMA/ NATUROMAR/EL CHINO Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	5	\$ 42.200
150	OREGANO(HIERBA DESHIDRATADA)	GRANAROMA/ NATUROMAR/EL CHINO/EL REY Producto que debe venir etiquetado Preferiblemente con dispesandor	Unidad *15 a 20 gramos	3	\$ 6.500
151	PANELA PULVERIZADA	DEL FONCE/RIO VALLE/DOÑA PANELA Panela Pulverizada	Caja *100 sobres de 6 gramos c/u	15	\$ 16.200
152	PANELA PULVERIZADA	FLOW GARDEN// D ORIGEN/ DOÑA PANELA/DEL FONCE Panela Pulverizada	Libra	3	\$ 10.400
153	PANELA PULVERIZADA DE SABORES	FLOW GARDEN// D ORIGEN/ DOÑA PANELA/DEL FONCE Panela Pulverizada	Libra	3	\$ 10.500
154	PAPRIKA	GRANAROMA/ NATUROMAR/EL CHINO/EL REY Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Unidad * 400 a 500 Gramos	5	\$ 40.900
155	PASTA DE TOMATE * GALÓN	SAN JORGE, LA CONSTANCIA, ZAFRAN, FRUCO, HEINZ/ Concentrado de tomate, agua, conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio). etc. Tmás de 15% de contenido en sólidos solubles de tomate. Presentación: Según lo solicite la Universidad PET o Bolsa.	Galón 3.8 a 4.5 litros	6	\$ 88.900
156	PASTA DE TOMATE DOYPACK	SAN JORGE, LA CONSTANCIA, ZAFRAN, FRUCO, HEINZ/ Concentrado de tomate, agua, conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio). etc. Tmás de 15% de contenido en sólidos solubles de tomate. Presentación: Según lo solicite la Universidad PET o Bolsa.	Doypack *1000 Gramos	6	\$ 31.900
157	PASTA LASAGNA PRECOCIDA CALIDAD 2	CONZAZONI / BARILLA	Caja 400 a 500 Gramos	35	\$ 40.500





**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS**  
**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)**  
**PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA**  
**COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR**  
**ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE**  
**CONTRATACIÓN**

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN		CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)
		<u>MARCAS SUGERIDAS O DE REFERENCIA</u>			
158	PASTA TIPO CABELLO DE ANGEL	LA MUÑECA/ DORIA	Libra	3	\$ 6.900
159	PASTA TIPO CODOS	LA MUÑECA/ DORIA	Libra	3	\$ 7.100
160	PASTA TIPO CORBATAS	LA MUÑECA/ DORIA	Libra	21	\$ 7.500
161	PASTA TIPO FETTUCCINE	CONZAZONI / BARILLA	Libra	3	\$ 11.000
162	PASTA TIPO PENNE RIGATTE	CONZAZONI / BARILLA	Libra	3	\$ 11.700
163	PASTA TIPO PENNE RIGATTE SIN GLUTEN	BARILLA	Libra	5	\$ 20.100
164	PASTA TIPO RAVIOLI (Con sabores surtidos)	MONTICELLO	Libra	3	\$ 22.100
165	PASTA TIPO SPAGUETTI CALIDAD 2	CONZAZONI / BARILLA	Libra	25	\$ 19.100
166	PASTA TIPO SPAGUETTI SIN GUTEN	BARILLA	Libra	5	\$ 17.200
167	PASTA TIPO SPAGUETTI VERDURAS	LA MUÑECA/ DORIA	Libra	3	\$ 9.800
168	PASTA TIPO TALLARIN	LA MUÑECA/ DORIA	Libra	3	\$ 7.200
169	PASTA TORNILLO VERDURAS CALIDAD 1	LA MUÑECA/ DORIA	Libra	3	\$ 7.900
170	PASTA TORNILLO CALIDAD 2	CONZAZONI / BARILLA	Libra	25	\$ 20.300
171	PASTA TORNILLO VERDURAS CALIDAD 2	CONZAZONI / BARILLA	Libra	25	\$ 21.900
172	PEPINILLOS AGRIDULCES *1000	LA CORUÑA	Unidad *1000 Gramos	3	\$ 44.400
173	PEPINILLOS AGRIDULCES *500	LA CORUÑA Presentación sugerida PET	Unidad* 500 Gramos	3	\$ 17.900
174	PERLAS EXPLOSIVAS SABORES SURTIDOS	BUBOLS Perlas comestibles fabricadas con extracto natural de algas marinas, calcio y glucosa; con centro líquido de diferentes sabores.	Frasco* 1100 gramos	2	\$ 36.000
175	PIMIENTA CAYENA ROJA	BADIA	Frasco * 58 a 65 gramos	1	\$ 61.400
176	PIMIENTA MOLIDA CONDIMENTO	EL REY/ GRANAROMA/ NATUROMAR/EL CHINO Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	30	\$ 34.500
177	PIMIENTA NEGRA	BADIA	Frasco * 58 a 65 gramos	1	\$ 22.100
178	PIÑA EN RODAJAS EN ALMIBAR LATA	FRESCAMPO/BONGRAIN/SAN PEDRO/ Piña en rodajas en almibar	Lata * 500 a 600 Gramos	3	\$ 18.900



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS**  
**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  
 PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  
 COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  
 ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE  
 CONTRATACIÓN**

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN <u>MARCAS SUGERIDAS O DE REFERENCIA</u>		CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)
179	POLVO DE HORNEAR INDUSTRIAL	LEVAPAN Mezcla homogénea de ingredientes, que actúan como agentes leudantes en productos de panadería, pastelería, bizcochería y galletería como galletas de avena, pan de leche, ponqué junior, ponqué industrial, pan coco, calentanos, magdalenas, mantecadas, entre otros. Su ingrediente activo es el pirofosfato de sodio. La Universidad podrá solicitar presentación de Kilo o superiores. Vida útil: 6 meses Presentación: Bolsa	Libra	20	\$ 14.300
180	PUDIN	GELHADA Postre para preparar con leche. Mezcla en Polvo para Preparar con adición de leche consistencia cremosa no se puede cortar ni desmoldar. Vida útil 1 año Se prepara con adición de leche Sabores: Vainilla, caramelo, chocolate, arequipe.	Kilo	3	\$ 24.000
181	QUESO CREMA PARA UNTAR	COLANTA/ ALPINA/	Frasco *230 a 240 gramos	3	\$ 7.700
182	QUESO PARMESANO MEDIANO	ALPINA / COLANTA Maduro, duro, semigraso o graso.	Unidad * 200 a 250 Gramos	6	\$ 32.200
183	QUESO PARMESANO PEQUEÑO	ALPINA / COLANTA Maduro, duro, semigraso o graso.	Unidad * 100 Gramos	6	\$ 15.800
184	QUESO PARMESANO GRANDE	ALPINA / COLANTA Maduro, duro, semigraso o graso.	Libra	20	\$ 62.600
185	Queso ricotta	DEL VECCHIO Queso fresco, semiblando, graso	Unidad x 300 gramos	6	\$ 35.500
186	QUINUA	TAEQ/HATSU/DORIA/KARAVAN Debidamente empacada y etiquetada	Bolsa *700 Gramos	2	\$ 50.900
187	ROLLO DE HELADO	COLOMBINA/MIMOS/DON JACOBO/POPSY Rollo de Helado: Helado con grasa vegetal, con bizcochuelo relleno de sabores artificiales (tiramisu con salsa de café, frutos rojos, vainilla, etc.	Rollo * 800 a 1000 gramos * para 10 porciones	5	\$ 60.600
188	SAL ROSADA	REFISAL	Bolsa * 400 gramos	1	\$ 58.400



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS**  
**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)**  
**PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA**  
**COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR**  
**ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE**  
**CONTRATACIÓN**

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN <u>MARCAS SUGERIDAS O DE REFERENCIA</u>		CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)
189	SALSA BLANCA BECHAMEL	KNORR/ MAGGY Salsa base para cualquier salsa blanca. Polvo fino de color blanco con tonalidad amarilla y sabor lácteo y salado. Podrá contener entre otros: Harina de cereales (trigo fortificada, arroz), almidón de maíz, sal, grasa vegetal en polvo* [aceite vegetal (palma), jarabe de glucosa, caseinato, estabilizante (trifosfato pentasódico), anticompactante (dióxido de silicio)], azúcar, aceite vegetal refinado (soya), acentuadores de sabor (glutamato monosódico, inosinato disódico), saborizantes idénticos al natural (cebolla, mantequilla), especias y condimentos, entre otros. Presentación: Bolsa laminada	Bolsa laminada * 800 a 900 Gramos	53	\$ 71.100
190	SALSA DE PIÑA* DOYPACK	SAN JORGE, LA CONSTANCIA, ZAFRAN, FRUCO/	Doypack * 1000 Gramos	6	\$ 12.900
191	SALSA DE ROSADA * DOYPACK	SAN JORGE, LA CONSTANCIA, ZAFRAN, FRUCO/	Doypack * 1000 Gramos	6	\$ 27.700
192	SALSA DE ROSADA * GALÓN	SAN JORGE, LA CONSTANCIA, ZAFRAN, FRUCO/	Galón 3.8 a 4.5 litros	6	\$ 100.400
193	SALSA INGLESA * GALÓN	SAN JORGE, LA CONSTANCIA, ZAFRAN, FRUCO/	Galón 3.8 a 4.5 litros	6	\$ 55.200
194	SALSA TERIYAKI	FRESCAMPO/ Botella entre 250 y 300 ml	Botella	5	\$ 45.600
195	SALVADO DE TRIGO NATURAL	TONING/ Debidamente empacado y etiquetado	Unidad * 450 a 500 Gramos	2	\$ 4.600
196	SEMILLAS DE CHIA	Semillas de chía	Libra	2	\$ 60.800
197	SIROPE (SYRUP) O JARABE CON SABOR A MIEL	AUNT JEMINA/HAZ DE OROS/ Se sugiere envase pet Producto que debe venir etiquetado Podrá contener entre otros: Azúcar, Glucosa, Agua, Miel natural, Regulador de acidez (Bicarbonato de sodio), Acidulantes (Acido cítrico), Saborizante artificial (Miel), Colorante natural (Caramelo), Conservante (Sorbato de potasio).	Botella 500 mililitros	6	\$ 19.800
198	SIROPE DE FRUTAS SABORES SURTIDOS	BUBOLS Mezcla líquida de agua, azúcar y sabores a fruta.	Botella * 750 a 850 mililitros	2	\$ 37.500
199	SUERO COSTEÑO	ALPINA/ ALQUERIA Suero costeño UHT	DOYPACK * 200 GRAMOS	2	\$ 7.100



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS**  
**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)**  
**PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA**  
**COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR**  
**ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE**  
**CONTRATACIÓN**

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN <u>MARCAS SUGERIDAS O DE REFERENCIA</u>		CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)
200	TABLA DE QUESOS (Incluirá de acuerdo con la solicitud de pedido quesos, salsamentaria, frutas, entro otros ingredientes)	JBO/DELINE/Otros sugeridos por el proponente. Elaborado de acuerdo a las especificaciones técnicas referidas por la Universidad. Cotizar la unidad o puesto (modo de facturación) La Universidad podrá solicitar a los proponentes tablas para un mayor número de personas. Podrá contener entre otros: Queso doble crema, queso sabana, queso gouda ahumado, queso holandés, jamón, mortadela de pollo, jamón estándar, quezo azul, jamon de cordero ahumado , salami, roast beef, jamon serrano, chorizo, pechuga pavo ahumada, fresas, kiwi, uvas y uchucas, entre otros ingredientes solicitados por la Universidad.	Unidad (Puesto)	252	\$ 18.100
201	TAJIN CONDIMENTO	Sazonador en polvo hecho con una mezcla de chile, limón y sal común o de mar	Frasco*140 -150 gramos	2	\$ 18.800
202	TE DE SABORES SURTIDOS E INFUSIONES FRUTALES	HINDU Te: Negro, rojo y verde Infusiones frutales: Rojos, verdes, tropicales, salvajes, lychee.	Caja * 20 bolsas	84	\$ 14.900
203	TE HELADO INSTANTANEO EN POLVO SABORES SURTIDOS	SUNTEA / NESTEA Mezcla para hacer té frío con azucar y sabor natural a limón, durazno u otros solictados por la Universidad	Bolsa o Tarro * 500 a 550 Gramos	201	\$ 21.900
204	TINTURA CARAMELO PARA ALIMENTOS	LEVAPAN/ Compuesto viscoso oscuro obtenido por la caramelización del azúcar. Aporta color a productos de panadería, pastelería, bizcochería y galletería.	Frasco * 650 Gramos	3	\$ 16.900
205	TOFU NATURAL	APETEI Alimento a base deFrijol de soya, agua, coagulante (sulfato magnesio y/o cloruro de calcio) y sal.	Paquete entre 400 y 500 gramos	10	\$ 43.400
206	TOMILLO (HIERBA DESHIDRATADA)	GRANAROMA/ NATUROMAR/EL CHINO/EL REY Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	3	\$ 57.500
207	TOMILLO (HIERBA DESHIDRATADA)	GRANAROMA/ NATUROMAR/EL CHINO/EL REY Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Unidad *15 a 20 gramos	3	\$ 57.500



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS**  
**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  
 PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  
 COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  
 ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE  
 CONTRATACIÓN**

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN <u>MARCAS SUGERIDAS O DE REFERENCIA</u>		CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)
208	TOMILLO EN POLVO CONDIMENTO - MOLIDO CONDIMENTO	GRANAROMA/ NATUROMAR/EL CHINO/EL REY Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	3	\$ 154.100
209	TORTILLA DE DE MÁIZ - TAMAÑO 16 CM	TORTONQUI/ CRACHOS/ tortilla de de maiz tamaño 16 cm especial para tacos	Bolsa * 8 a 10 Unidades aprox * 450 a 550Gramos	3	\$ 31.700
210	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO PARA WRAPS - TAMAÑO M	BIMBO/ CRACHOS tortilla de harina de trigo tamaño M	Bolsa * 8 a 10 Unidades *420 a 550Gramos	3	\$ 22.900
211	TORTILLA INTEGRALES PARA WRAPS - TAMAÑO M	BIMBO/ CRACHOS tortilla de harina de integral tamaño M	Bolsa * 8 a 10 Unidades * 450 a 550Gramos	3	\$ 19.000
212	TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO TAMAÑO XL	BIMBO/ CRACHOS Tortilla de harina de trigo tamaño XL	Bolsa * 10 Unidades *500 Gramos	50	\$ 21.800
213	TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO TAMAÑO XXL	BIMBO/ CRACHOS tortilla de harina de trigo tamaño XXL	Bolsa * 8 Unidades *500 Gramos	50	\$ 22.100
214	TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO TRADICIONALES - CREPS - TAMAÑO L	BIMBO/ tortilla de harina de trigo tamaño L	Bolsa * 15 a 20 Unidades *420 a 520Gramos	3	\$ 19.000
215	TRIGO	AL FRESCO	Libra	1	\$ 25.100
216	UVAS PASAS	DOÑA BETTY/ Presentación de 400 a 500 gramos. Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	390	\$ 13.000
217	VINAGRE BALSAMICO	OLIVETTO/ LA CORUÑA /DE LA SELVA/ DE MODENA/ CASINO/POMONA/ROLAND	Botella * 200 a 250 ml	2	\$ 38.400
218	VINAGRE DE MANZANA	TAEQ/	Botella * 500 ml	10	\$ 28.000
219	VINAGRETA PARA ENSALADA * 500 gramos	ADEREZOS/ Elaborada con mezclas de especias y vinagre natural para ensaladas.	Unidad 500 a 540 g	5	\$ 21.400
220	VINAGRETA PARA ENSALADA * LITRO	ADEREZOS/ Elaborada con mezclas de especias y vinagre natural para ensaladas.	Unidad 1100 g	5	\$ 57.500
221	VINO BLANCO SAUVIGNON BLANC	undurraga/gato negro/	Botella * 750 ml	10	\$ 64.000
222	VINO DE COCINA BLANCO SECO GOURMET	ALTA COCINA/CASA GRAJALES	Botella * 750 ml	200	\$ 35.200

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN		CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)
		MARCAS SUGERIDAS O DE REFERENCIA			
223	VINO DE COCINA TINTO SECO GOURMET	ALTA COCINA/CASA GRAJALES	Botella * 750 ml	200	\$ 36.100
224	Vino Dulce TIPO 1	Ejemplo: moscatel dulce, sanson, cariñoso	Botella * 750 ml	10	\$ 51.300
225	Vino tinto TIPO 3	Ejemplo de marcas: Gato negro, la huerta, las moras, san julia, fronteras,casa grajales, bordeaux	Botella * 750 ml	150	\$ 54.100
226	Vino tinto TIPO 2	Ejemplo de marcas: Chilensis, Tamara, Quinta Las Cabras, Talacasto, la huerta, isabella, autoritas, lheritage) Variedades: Cabernet Sauvignon, merlot, malbec, Sangiovese	Botella * 750 ml	300	\$ 56.700
227	Vino tinto TIPO 4	Ejemplo de marcas: michel torino, maipo, casillero del diablo, trivento, becassier, undurraga, barlovento, cefiro, secretos de mendoza, finca la escondida, santa carolina, carlo rossi, becassier, cousi/ o macul	Botella * 750 ml	125	\$ 63.900
228	VITINA O HOJALDRINA	Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	LIBRA	6	\$ 10.400
229	VOLOVANES TIPO PASABOCA PEQUEÑO	Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Unidad aprox 8 gramos	2	\$ 1.600
230	WASABI EN POLVO	BEST CHOICE Wasabi en polvo listo para preparar	Frasco x 120 a 150 gramos	2	\$ 75.000
231	YOGUR GRIEGO DULCE (Sabores surtidos)	ALPINA/ SAN MARTIN/ZORBA Yogurt descremado, 0% grasa y buena fuente de proteína. Sabores surtidos: fresa, mora – arándanos, maracuyá y mora-arándanos con cereal	Vaso * 500 gramos	6	\$ 36.900
232	YOGUR NATURAL FINESSE EN BOTELLA *1000 gramos	ALPINA Alimento lácteo fermentado descremado sin dulce, con probióticos.	Botella * 1000 gramos	40	\$ 34.100

## 2.6.2 REQUISITOS TÉCNICOS DE LOS PRODUCTOS.

### 2.6.2.1 Requisitos de documentación.

Serán objeto de evaluación técnica, los productos adscritos al catálogo publicado por la Universidad para el **GRUPO F. ABARROTOS GENERAL**, los documentos que serán objeto de revisión se presentan a continuación:

#### Criterios de documentación que serán objeto de evaluación en el componente técnico

Ítem	Documento	Descripción del requisito entregable	Documento emitido por
1	Ficha técnica y descripción de	El proponente deberá presentar:	Proponente

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b>  <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b>  <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b>  <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE</b>  <b>CONTRATACIÓN</b></p>
---	---	--

Ítem	Documento	Descripción del requisito entregable	Documento emitido por
	marca del producto.	<p>1. Presentar la autorización sanitaria vigente (registro sanitario, permiso sanitario, notificación sanitaria), según aplique. También será válida la presentación del número y resolución bajo la cual fueron emitidos. Lo anterior, en cumplimiento de la normativa legal vigente. El número de registro sanitario presentado deberá aparecer en “estado vigente” en los aplicativos o paginas dispuestas por la entidad competente para su verificación.</p> <p>2. Ficha técnica individual</p> <p>3. Nombre de la marca comercial que suministrará a la Universidad</p> <p>Únicamente en relación con los siguientes productos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Atún lomitos en agua</li> <li>• Aceite concentrado de coco</li> <li>• Aceite de oliva extra virgen intenso</li> <li>• Arepa precocida blanca</li> <li>• Arepa santandereana</li> <li>• Leche en polvo</li> <li>• Margarina con sal de mesa y cocina</li> <li>• Vino tipo 2</li> <li>• Vino tipo 3</li> <li>• Vino tipo 4</li> </ul> <p>En 2024, la Universidad podrá solicitar al proponente ganador durante la ejecución del contrato, el número de registro sanitario, la presentación de la fichas técnicas, registro sanitario o información sobre las marcas a suministrar, respecto a los demás productos del catálogo.</p>	

Todos los productos descritos en el catálogo deberán contar con registro sanitario de acuerdo con la normativa legal vigente (si aplica), en 2024 la Universidad podrá solicitar al proveedor la presentación de los registros sanitarios y fichas técnicas de los demás productos del catálogo. Así mismo todos los productos deben entregarse etiquetados.

### 2.6.2.2 Especificaciones técnicas de referencia para los productos.

A continuación, se presentan las características técnicas de mayor relevancia para los productos que serán objeto de contratación por parte de la Universidad Industrial de Santander en el **GRUPO F. ABARROTÉS DE CONSUMO GENERAL**

#### Especificaciones técnicas de referencia

<b>ENLATADOS Y ENCURTIDOS</b>	
Descripción física	<p>Enlatados: Latas sin abolladuras, sin abombamiento, sin oxidación y limpias, sin goteo o fugas de contenido.</p> <p>Encurtidos: Preparado con frutas, hortalizas, cereales, legumbres, especias y condimentos sanos, limpios y comestibles, sometido a curado y elaboración con ingredientes apropiados al tipo de producto.</p> <p>El peso escurrido del producto final debe ser mayor o igual al 60 por ciento del peso total.</p>
Características organolépticas	<p>Enlatados: Contenido sin olor o sabor desagradable, sin presencia de espuma, libre de impurezas y materiales extraños.</p> <p>Encurtidos: aromas, color, olor y textura característicos.</p>



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS  
CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  
PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  
COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  
ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE  
CONTRATACIÓN**

		Exento de cualquier materia colorante extraña.
Conservación y almacenamiento	y	Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.
Vida útil		Un año
<b>ABARROTES: ACEITES Y MARGARINA</b>		
Descripción física		Aceite: aceite comestible extraído de oleína de palma, al cual se le han eliminado los excesos de ácidos grasos libres, resinas, mucílagos y jabones; sabores y olores desagradables. Margarina: emulsión líquida o plástica, generalmente del tipo agua/aceite y obtenida sobre todo a partir de grasas y aceites comestibles vegetales.
Características organolépticas		Aceite: color transparente, de olor característico al aceite. Margarina: olor y sabor característico; color amarillo o crema uniforme. Consistencia firme al tacto, textura blanda. Libre de rancidez y materiales extraños.
Conservación y almacenamiento	y	Aceite: almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. Margarina: Refrigeración de 4-7 °C no mayor a 8 días.
Empaque y presentaciones	y	Aceite: envase plástico con tapa rosca; en materia inerte al producto. Presentación en bidón por 20 litros Margarina: en papel cera, grado alimentario, que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución 005109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.
Vida útil		Un año para aceites 6 meses para margarina
<b>ABARROTES: BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS</b>		
Descripción física		Chocolate de mesa: masa o pasta de cacao mezclado con una cantidad variable de azúcar y otros tipos de edulcorantes permitidos, lecitina de soya y manteca de cacao Cocoa en polvo: Producto en polvo o granulado, preparado a partir de cocoa, azúcar, extracto de malta, lecitina de soya, carbonato de calcio, vitaminas A, B3, D3, B2, B1, hierro y mezcla de aditivos e ingredientes alimentarios permitidos Aromática: mezcla de hierbas aromáticas para consumo humano. Sabores varios. Otros productos: Té en polvo, Gaseosa o jugos embotellados Café y chocolate para máquinas vending
Características organolépticas		Color uniforme característico del producto Olor y sabor característico El chocolate de mesa conserva el color marrón oscuro, textura y dureza firme No deben contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas
Conservación y almacenamiento	y	Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.
Vida útil		6 Meses
<b>ABARROTES: CALDOS, CREMAS, CONDIMENTOS Y ESPECIAS</b>		
Descripción física		Caldos: producto a base de carne y grasa de gallina o res deshidratada con adición de sal, especias, condimentos, y potenciadores de sabor permitidos. Cremas: mezcla lista para preparar sopas. A partir del producto deshidratado, con adición de saborizantes y colorantes autorizados para consumo humano. Condimentos: pimienta, azafrán, orégano, tomillo, laurel, albahaca, comino, entre otros. Vinagre: proveniente de la fermentación alcohólica, y la subsiguiente fermentación acética de infusiones, maceraciones o cocimiento de frutas azucaradas sanas y frescas.



	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

Características organolépticas		<p>Olor y color característico para cada producto</p> <p>Libres de humedad</p> <p>Vinagre: transparente, libre de partículas. Olor propio y sabor ácido no acre. Sin adición de acidulantes o edulcorantes.</p> <p>Cremas: polvo homogéneo y fino de fácil dilución. Color uniforme, Sin presencia de grumos.</p>
Conservación almacenamiento	y	Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.
Empaque presentaciones	y	<p>Empaque plástico o papel alimenticio sellados herméticamente.</p> <p>Vinagre: no debe llevar tapas metálicas.</p> <p>El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución 005109 de 2005, 0288 de 2008 del Ministerio de Protección Social.</p>
Vida útil		Un año
<b>ABARROTES: SALSAS COMERCIALES</b>		
Descripción física		Condimento para alimentos, puede ser líquida o semilíquida de diferentes tonalidades y sabores. Puede contener trozos de ingredientes dando un aspecto característico de la preparación.
Características organolépticas		<p>Aspecto totalmente homogéneo</p> <p>Color característico y uniforme</p> <p>No presenta partes decoloradas u oscuras, ni ennegrecimiento.</p> <p>Olor y sabor propio del producto</p>
Conservación almacenamiento	y	Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.
Empaque presentaciones	y	<p>Empaque plástico sellado herméticamente.</p> <p>El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución 005109 de 2005, del Ministerio de Protección Social.</p>
Vida útil		Un año
<b>ABARROTES: CERALES Y HARINAS</b>		
Descripción física		<p>Arroz: producto al cual se le han eliminado total o parcialmente el germen y las capas de aleurona.</p> <p>Pasta alimenticia: producto elaborado a partir de masa sin fermentar elaborada con derivados del trigo fortificado</p> <p>Avena en hojuelas: producto sometido a limpieza, precocido, laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de las especies de A. Sativa L. y A. Byzantina L</p> <p>Harina de trigo: Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo</p> <p>Cebada perlada, cuchuco de maíz, fécula de maíz para el consumo humano.</p>
Características organolépticas		<p>No deben presentar olores objetables, residuos de material tóxico o que estén infestados o infectados.</p> <p>Las harinas deben estar sin grumos</p>
Conservación almacenamiento	y	Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.
Empaque presentaciones	y	<p>Empaque plástico sellado herméticamente.</p> <p>El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución 005109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.</p>
Vida útil		Un año

Sin perjuicio de lo anterior, la Universidad podrá solicitar especificaciones diferentes a la descrita en el presente pliego técnico, dicha especificación estará adjunta a la orden de pedido y el proveedor se obliga al suministro.

Finalmente, las especificaciones generales que aplican para todos los productos ABARROTES son presentados a continuación:

- Todos los productos suministrados en un mismo pedido deberán tener fechas de vencimiento similares entre sí, es decir, que en un pedido donde se adquieren varios productos del mismo tipo, se espera que éstos tengan fechas de

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

vencimiento iguales o similares entre ellos. Es una especificación para asegurar que los productos del mismo tipo entregados en un mismo pedido tengan una duración similar en cuanto a su vida útil, la cual debe tener como mínimo una fecha de vencimiento igual o superior a los cuatro meses contados a partir de la fecha de recepción y deberá estar visible como mínimo la información requerida para el rotulado de todos los productos sin excepción descrita en la Resolución 005109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.

- Todos los productos a los que aplique, deberán contar con registro sanitario vigente, la Universidad podrá solicitar durante la vigencia 2024, al proponente (vendedor) el suministro de las fichas técnicas de los productos en forma individual, y la entrega de las mismas no deberá superar un plazo de ocho (8) días hábiles.
- No serán aceptados productos vencidos, con moho, empaques rotos, olores o características diferentes a las que representan la calidad del producto.
- Deberán estar sanos lo que quiere decir que deberán estar libres de ataques de insectos y de enfermedades que demeriten la calidad interna de los frutos.
- Deberán estar libres de humedad externa o interna anormal producida por el mal manejo de los productos especialmente de las harinas y cereales (recolección, acopio, transporte, selección, clasificación, adecuación empaque, almacenamiento, y transporte).
- Deberán estar exentas de cualquier olor y sabor extraño (proveniente de otros productos, empaques o recipientes agroquímicos, con los cuales haya estado en contacto)
- Deben estar exentas de materiales extraños: tierra, polvo, agroquímicos, y cuerpos extraños, visibles en el producto o empaque.
- No deberán estar golpeados ni espichados.

Nota: En caso de que el proponente cuente con productos con parámetros técnicos diferentes a los referidos en el presente pliego técnico, únicamente deberá allegar la normativa legal vigente que respalda los parámetros presentados y ello será evaluado aceptable para el proceso.

### 2.6.3 REQUISITOS TÉCNICOS DEL PROPONENTE

Los proponentes deberán evidenciar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria descrita en la normativa nacional vigente para él o los establecimientos y transporte que serán incluidos dentro del convenio comercial, para lo cual deberán adjuntar como requisitos mínimos, los soportes que permitan evidenciar el cumplimiento de la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. Será responsabilidad del proveedor dar cumplimiento y entregar las evidencias que le sean solicitadas antes y durante el convenio comercial respecto a todas las normas aplicables al grupo de interés y al sector.

#### 2.6.3.1 Requisitos de documentación

Serán objeto de evaluación técnica, los establecimientos comerciales que sean relacionados por el proponente en el **FORMATO N°005 MANIFESTACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS OBJETO DE EVALUACIÓN TÉCNICA** para el **Grupo F. Abarrotes de consumo general**

Se solicita al oferente hacer entrega de los documentos referenciados en la tabla a continuación, los cuales serán objeto de revisión para cada uno de los establecimientos descritos en las direcciones comerciales referidas en el **formato N°005**, desde las cuáles el proponente proyecte realizar actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de los productos durante el convenio comercial.

#### Requisitos técnicos del proponente relacionados con la reglamentación sanitaria por establecimiento.

Ítem	Descripción del requisito entregable	Aclaraciones	Documento emitido por:
1	Concepto, registro, notificación, permiso o acta de inspección sanitaria a fabrica de los	<i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i>	

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

Ítem	Descripción del requisito entregable	Aclaraciones	Documento emitido por:
	establecimientos (en caso de ser el mismo establecimiento para todas las actividades adjuntar un único registro). Según aplique de acuerdo con la autoridad sanitaria competente, para todos los establecimientos referidos por el proponente en el <b>FORMATO N°005</b>	Adjuntar documento completo y legible.	Autoridad competente (INVIMA /Secretaria de Salud)
2	Condiciones sanitarias establecidas en las normas sanitarias según documento anterior: Favorable o Favorable con observaciones. <i>En caso de presentar resultado Favorable con observaciones deberá allegar el Plan de Mejoramiento.</i>	<i>*NO CUMPLEN el requisito, aquellos establecimientos que presenten concepto NO FAVORABLE.</i>	
3	<b>Certificación médica</b> en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos de los empleados que desarrollan actividades relacionadas con manipulación y transporte de alimentos para la UIS	<i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i> Carta firmada por el representante legal de la empresa, en la que certifique que todos los <b>manipuladores y transportadores</b> de alimentos que intervienen en el proceso de suministro a la UIS, cuentan con certificación de reconocimiento médico en el cual consta su aptitud para la manipulación de alimentos con vigencia 2023 y que realizarán la actualización correspondiente para el año de vigencia del acuerdo marco en caso de ser necesario.  <i>Nota: Adjuntar una muestra de mínimo dos (2) certificados médicos de personas que intervendrán en el proceso de manipulación o transporte de alimentos con la UIS (La presentación de los certificados será opcional acorde con las políticas de protección de datos de cada empresa. No están obligados a presentarlos).</i>	Proponente
4	Descripción de la capacidad y dimensiones de almacenamiento de la bodega desde el cual se distribuirán los productos terminados listos para despacho a la Universidad Industrial de Santander.	<i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i> Carta firmada por el representante legal que describa: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensiones de la/las bodegas en metros, u otra medida representativa.</li> <li>• Capacidad de almacenamiento de la/las bodegas en kilos, toneladas u otra medida representativa.</li> <li>• Fotos de la/las bodegas de almacenamiento de producto terminado listo para despacho.</li> </ul> En caso de contar con los servicios de un tercero anexar copia de los contratos o relación comercial con el propietario.	Proponente

### 2.6.3.2 Visitas a los establecimientos

Los servidores públicos de la Universidad Industrial de Santander, adscritos a la Coordinación de Servicios de Alimentación o Unidades Académico Administrativas competentes, estarán autorizados para realizar antes o durante el convenio comercial,

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

visitas de inspección programadas a las instalaciones de personas naturales y/o jurídicas que sean aceptadas en el Acuerdo Marco de Precios para el grupo de interés. También definirán durante la ejecución del contrato la pertinencia o no, así como la frecuencia en que se realizarán visitas de inspección a los proponentes habilitados en cada grupo; de acuerdo con el riesgo identificado, no conformidades presentadas o solicitudes del supervisor del contrato. No será obligatorio realizar visitas a los establecimientos. Las visitas serán realizadas a uno o todos los establecimientos referidos en el **FORMATO N°005** por el proponente, de acuerdo con el concepto del Supervisor del Contrato.

Durante las visitas de inspección, los servidores públicos aplicarán lista de verificación y generarán un concepto o puntaje del nivel de cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) por establecimiento referido, por su parte el proponente deberá orientar y acompañar el ingreso y recorrido por las instalaciones, entregar la dotación para el ingreso del personal UIS, permitir el proceso de inspección, permitir el registro fotográfico (será de carácter confidencial y hará parte únicamente del informe de evaluación), entrevista y revisión de documentación. Posterior a la visita, la Universidad realizará el envío de los resultados de la evaluación, y en caso de identificar no conformidades que ponen en riesgo la permanencia del convenio comercial con el proveedor, la solicitud de presentar a la Universidad un Plan de Acción de Mejoramiento. Los incumplimientos ocasionales o permanentes de las mejoras solicitadas serán informados al Supervisor de Contrato, quien tendrá en cuenta lo referido para efectos de la evaluación del proveedor y la continuidad del proponente como parte del convenio comercial.

**Nota:** Para visitas, la universidad se pondrá en contacto con el proponente ganador para coordinar que se cumplan todos los protocolos de bioseguridad u otros requeridos.

### 2.6.3.3 Especificaciones del transporte

#### Documentación requerida para la evaluación técnica del transporte.

Ítem	Descripción del entregable	Especificación	Documento emitido por
1	Descripción general de los vehículos que serán puestos a disposición para el transporte de los insumos a las instalaciones de la Universidad Industrial de Santander en 2024.	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i></p> <p>Carta o documento que relacione la lista de vehículos que pondrá a disposición de la Universidad durante el año 2024 para la entrega de despachos, en la cual especifique:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo de vehículo</li> <li>• Marca</li> <li>• Modelo</li> <li>• Capacidad o peso</li> <li>• Placa</li> <li>• Propiedad: propio o sub-contratado</li> </ul> <p>En caso de subcontratar el servicio, el proponente debe anexar copia de contratos o relación comercial con el propietario los vehículos o empresa logística de distribución.</p>	Proponente
2	<p>Certificado expedido por la entidad territorial de salud, de acuerdo con la normativa legal sanitaria vigente para transportar alimentos desde la planta de sacrificio hasta el lugar de desposte, almacenamiento, expendio y usuario final de los productos cárnicos</p> <p>Condiciones sanitarias establecidas en las normas sanitarias según concepto anterior: Favorable o Favorable con observaciones.</p>	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i></p> <p><i>Documento para cada uno de los vehículos relacionados en el ítem anterior, completo y legible</i></p> <p>Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para los vehículos según aplique de acuerdo con la autoridad sanitaria competente, para todos los vehículos que el</p>	<p style="text-align: center;">Autoridad competente</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Autoridad competente</p>

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

Ítem	Descripción del entregable	Especificación	Documento emitido por
	Nota. En caso de presentar resultado Favorable con observaciones deberá allegar el Plan de Mejoramiento.	proponente refiera en el documento anterior y sean puestos a disposición de la Universidad  <i>*NO CUMPLEN el requisito, aquellos establecimientos que presenten concepto NO FAVORABLE.</i>	
y	<b>Plan Estratégico de Seguridad Vial.</b> El proponente deberá evidenciar el avance en la implementación según lo establecido en el Artículo 12 de la Ley 1503 de 2011 y las normas que los modifiquen, adicione o sustituya, según corresponda para la presentación de las propuestas y durante la ejecución del contrato.	<i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i>  · Carta firmada por el representante legal de la empresa, que certifica la implementación del plan estratégico de seguridad vial según lo dispuesto en la Ley 1503 de 2011.  Carta firmada por el representante legal de la empresa, que certifica que no le aplica la norma.  <i>Si el proponente considera puede adjuntar evidencias adicionales</i>	<b>Proponente</b>
4	Evidencia fotográfica de los vehículos.	<i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i>  Fotografía de la parte externa e interna de uno (1) de los vehículos relacionados en el documento presentado en el numeral uno (1) de la presente tabla. La foto debe permitir evidenciar los siguientes aspectos según aplique al grupo de interés:  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unidad de refrigeración (Si aplica) en perfecto estado de funcionamiento</li> <li>• La inscripción visible de “transporte de alimentos”</li> <li>• Cortinas plásticas, puertas u otro que proteja el contenido del medio ambiente.</li> </ul>	<b>Proponente</b>

Los tiempos de distribución en vehículos que cuentan con temperatura de refrigeración no podrán superar las 12 horas desde la salida de planta hasta la llegada a las instalaciones de la Universidad.

## 2.6.4 OBLIGACIONES Y CONDICIONES GENERALES PARA EL PROPONENTE SELECCIONADO COMO PROVEEDOR (VENDEDOR)

### 2.6.4.1 Obligaciones

Las siguientes serán las obligaciones y condiciones generales, que debe cumplir el proponente que, en 2023, sea seleccionado como proveedor (vendedor) de la Coordinación de Servicios de Alimentación UIS:

- Los costos del cargue, transporte y descargue de los productos desde las instalaciones del proveedor hasta las instalaciones de la Coordinación de Servicios de Alimentación (Edificio de Bienestar Universitario/ Cafetería Satélites / otro destino solicitado por la Universidad), será asumido en su totalidad por el proveedor. Los puntos de descargue por grupos se aclaran en el presente pliego técnico en ítems posteriores.
- Si se demostrara alguna inconsistencia o incumplimiento en la ejecución de los numerales descritos en el presente pliego técnico, la Universidad previa autorización del Supervisor del Contrato podrá notificar a la Aseguradora y

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

hacer efectivas las garantías. Así mismo, podrá solicitar al proveedor la reposición del producto o el descuento en la factura del costo por productos no conformes.

- El proveedor deberá entregar actualizada a la Universidad Industrial de Santander la documentación que le sea requerida para verificar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura durante la vigencia del convenio comercial.
- El proveedor deberá asistir a todas las capacitaciones o reuniones que le sean solicitadas por los funcionarios adscritos a la Universidad y atender a las comunicaciones que le sean enviadas por la Coordinación de Servicios de Alimentación desde medios de comunicación institucionales, previamente realizados con autorización del Supervisor del Contrato.
- La Universidad Industrial de Santander, podrá modificar de acuerdo con sus necesidades las fechas, lugares, horarios y frecuencia que haya establecido para las entregas, y el proveedor se obliga al suministro de conformidad con dichas modificaciones.
- El proveedor deberá notificar oficialmente al supervisor de contrato en caso de realizar cambio de los establecimientos comerciales descritos durante la presentación de propuestas en el **FORMATO N°005**, los cuales son objeto de evaluación técnica durante el convenio comercial, para que la Universidad realice la respectiva solicitud de documentación y visitas de inspección y proceda a autorizar la inclusión del establecimiento. En caso de que la Universidad en visitas evidencie que se proveen suministros desde establecimientos diferentes a los descritos en el **FORMATO N° 005**, y el proveedor no haya realizado la notificación de actualización al supervisor será considerada una causal unilateral para finalizar el convenio comercial aplicable de acuerdo con el concepto del supervisor.
- La Universidad Industrial de Santander, notificará por escrito o telefónicamente la adición o cancelación de productos o cantidades solicitadas con 24 horas de antelación, u otra diferencia horaria de acuerdo con las necesidades de la Universidad y de común acuerdo con el proveedor.
- Será responsabilidad del proveedor firmar y allegar en físico a la oficina de la Coordinación de servicios de alimentación de Bienestar Estudiantil de la UIS sede central o al correo [comedor.profesional@uis.edu.co](mailto:comedor.profesional@uis.edu.co), toda la documentación derivada de la relación contractual tales como actas de inicio, actas de pagos parciales, actas de finalización o liquidación según aplique firmadas por el representante legal.
- Será obligatorio para el proveedor allegar mensualmente al correo [comedor.profesional@uis.edu.co](mailto:comedor.profesional@uis.edu.co) certificación de encontrarse a paz y salvo con pago de obligaciones del Sistema General de Seguridad Social y Parafiscales, suscrita por el representante legal o revisor fiscal. Según el caso, este último debe anexar Certificado vigente de antecedentes disciplinarios expedido por la Junta Central de Contadores y fotocopia de la tarjeta profesional. En caso de persona natural deberá anexar mensualmente constancia de afiliación al Sistema de Seguridad Social y/o Planilla de Pago.
- Será responsabilidad del proveedor suministrar al personal que transporta y entrega los suministros, formación y dotación relacionada con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) definidas en la en la resolución 2674 de 2013, de obligatorio cumplimiento al interior de la Coordinación de servicios de alimentación de Bienestar Estudiantil de la UIS sede central, en especial al ingreso en áreas de proceso.
- En cada entrega, la Universidad Industrial de Santander, realizará la inspección del cumplimiento de las especificaciones técnicas del producto (tiempos y formas de entrega, condiciones del transporte, especificaciones técnicas, entre otras.) de acuerdo con lo descrito en los formatos y fichas técnicas de inspección institucionales, así como las cantidades y unidades de medida descritas dentro del convenio comercial y las solicitudes de pedido. La inspección se realizará en bodega, en las cafeterías que reciben pedidos directamente y en los puntos de producción

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
--	--	---

de cada servicio de alimentación. El proveedor estará en la obligación de actuar acorde con el concepto del Supervisor del Contrato en relación con la acción a realizar frente a cada no conformidad identificada y el representante del proveedor deberá firmar el formato institucional para dejar soporte del incumplimiento.

- El proveedor estará en la obligación de firmar el recibido de las comunicaciones físicas que le sean realizadas por los funcionarios de la Universidad Industrial de Santander relacionadas con las no conformidades y devoluciones que se presenten de producto. Así mismo, estará obligado a dar respuesta a toda comunicación telefónica o escrita que se realice desde los funcionarios adscritos a la Universidad relacionadas con productos no conformes u otros que afecten la calidad o inocuidad de los alimentos, y la prestación de los servicios por retrasos o incumplimientos de las condiciones comerciales de entrega o de las especificaciones técnicas pactadas en el presente pliego.
- La Universidad podrá solicitar al proponente la presentación del plan de muestreo microbiológico y evidencias de la ejecución del mismo para los productos objeto del contrato con la frecuencia requerida por la Universidad para garantizar un adecuado control de materias primas y seguimiento a los proveedores, complementario a la demás documentación técnica referida en el presente pliego.

#### 2.6.4.2 Bienes defectuosos.

- El proveedor deberá restituir a su costo, sin que implique modificación al plazo de entrega, los bienes defectuosos o de especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos por la Universidad en un plazo máximo de **noventa (90) minutos**, a partir del momento de la notificación al despachador de la no conformidad. El tiempo estipulado es el máximo permitido para evitar la afectación de la prestación de los servicios de alimentación institucional.
- El proveedor asumirá el costo y logística por concepto de cualquier devolución realizada por la Universidad. La no conformidad podrá ser notificada al proveedor inmediatamente recibido el producto o al momento de utilizarlo en las áreas de producción; en cualquiera de los casos el proponente deberá realizar la reposición del producto en las condiciones solicitadas por la Universidad en un tiempo máximo de **noventa (90) minutos** a fin de no afectar la operación de los servicios de alimentación y ello no lo exime de dejar documentada la notificación de incumplimiento. Si la decisión es la no reposición del producto el proponente deberá realizar y demostrar el descuento del cobro en la factura y el retiro del producto no conforme de las instalaciones de la Universidad.
- El personal operativo y administrativo de la Universidad estará autorizado para tomar evidencia audiovisual de los insumos entregados por el proveedor al momento de la recepción o procesamiento, así mismo, podrán notificar al supervisor del contrato los incumplimientos o no conformidades identificadas y que éste a su vez allegue comunicación al proveedor. En todo caso, el proveedor está en la obligación de dar respuesta a todas las comunicaciones de no conformidades emitidas por la Universidad.
- Las no conformidades reiterativas de acuerdo con el concepto del supervisor serán notificadas a la aseguradora y en todo caso podrá ser evaluada como causa de finalización del contrato si el incumplimiento afecta de manera reiterativa el funcionamiento o calidad de los servicios prestados en la Coordinación de Servicios de Alimentación acorde con el análisis específico que realice en el momento el supervisor del contrato, la División de contratación y jurídica de la UIS.

#### 2.6.4.3 Riesgo y propiedad

El nivel de riesgo y la propiedad de los bienes objeto de suministro a la Universidad, será por parte del proveedor hasta el momento en que se realice la entrega y recibo a satisfacción por parte de los funcionarios de la Universidad en los lugares definidos para grupo dentro del pliego técnico.

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
--	--	---

#### 2.6.4.4 Facturación.

La facturación se realizará **contra entrega de la mercancía u otra periodicidad definida por el Supervisor del Contrato** de acuerdo con las condiciones que sean indicadas por la Universidad. En todo caso, la facturación podrá solicitarse al proveedor así: *al momento de la entrega del pedido la factura de venta (original y 2 copias) o presentación de una remisión con cada despacho de pedido y proceso de facturación semanal, quincenal o mensual* de acuerdo con el concepto del supervisor del contrato.

La facturación debe llenar los requisitos de la DIAN y en caso de ser persona natural allegar los formatos requeridos por la Universidad. La facturación deberá ser presentada de acuerdo con el servicio que solicita el pedido, tal como se describe a continuación

#### Estructura de facturación

Servicio solicitante	Centro de costo	Factura
Cafetería Administración 3	7072	1 (una) factura para el total de pedidos de las Cafeterías. Si la Universidad lo solicitará el proveedor deberá entregar una (1) factura por Cafetería.
Cafetería Bienestar Estudiantil		
Cafetería “Café Plazoleta Camilo Torres”		
Restaurante Bienestar PRO		
Servicios Especiales	7072	1 (una) factura para el total de pedidos de servicios especiales.
Combo Saludable y Comedores Estudiantiles	2127	1 (una) factura para el total de pedidos de combo saludable y comedor estudiantil. Si la Universidad lo solicitara deberá entregar una (1) factura por servicio.

Nota: Será responsabilidad del proponente garantizar un adecuado proceso de facturación o generación de remisiones, de acuerdo con los servicios solicitantes, las órdenes de pedido y la forma de facturación definida por el Supervisor del Contrato. Los procesos de facturación pueden ser modificados de acuerdo a las directrices institucionales y el proveedor se obligar a cumplirlos.

#### 2.6.5 PEDIDOS REALIZADOS POR LA UNIVERSIDAD

La Universidad realizará las órdenes de pedido de acuerdo con los días referidos a continuación y desde los correos autorizados para efectuar la solicitud.

#### Estructura: días de requisición y correo autorizados para pedido de insumos al proveedor

Centro de costo	Servicio solicitante	Días de pedido	Correos y teléfonos autorizados para pedidos
7072	Cafetería Administración 3	* lunes a viernes según requerimientos del servicio antes de las 4:00 p.m. * sábado antes de las 12 del medio día de la semana en anterior <i>Otros horarios, únicamente previo acuerdo con los profesionales del servicio de alimentación o almacenistas.</i>	<b>Profesionales Cafetería y Servicios Especiales</b> <a href="mailto:cafeteria@uis.edu.co">cafeteria@uis.edu.co</a> Ext:1121 <a href="mailto:mariomar@uis.edu.co">mariomar@uis.edu.co</a> Ext:2280
	Cafetería Bienestar Estudiantil		
	Cafetería “Café Plazoleta Camilo Torres”		
	Restaurante Bienestar PRO		
7072	Servicios Especiales (desayunos, cenas, almuerzos y refrigerios)		
2127	Combo Saludable y Comedores Estudiantiles	Lunes a jueves todo el día y viernes antes de las 4:00 p.m.	<b>Almacén principal</b> <a href="mailto:almacenbu@uis.edu.co">almacenbu@uis.edu.co</a> / Ext: 2275

Notas:



	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

- Los horarios definidos anteriormente, únicamente podrán ser modificados mediante comunicación y acuerdo oficial con funcionarios de la Universidad, autorizados por el Supervisor del Contrato o el Coordinador de Servicios de Alimentación
- El contacto para comunicaciones administrativas relacionadas con facturación, supervisión del contrato, buenas prácticas de manufactura entre otros será: [comedor.profesional@uis.edu.co](mailto:comedor.profesional@uis.edu.co) Ext: 2267, 2284.
- Sin perjuicio de lo anterior, la Universidad podrá en cualquier momento ajustar por exceso o por defecto las cantidades y periodicidad de entregas de las programaciones o pedidos de insumos.
- Será obligación del proponente confirmar recibido del correo de pedido u otra comunicación a través de la cual la Universidad realizó el envío de pedidos y la disponibilidad de entrega de la totalidad de productos solicitados.
- En caso de que el proveedor no pueda cumplir con lo solicitado e informe con un tiempo que no afecte la prestación del servicio en concepto del funcionario a cargo del servicio que requiere el pedido, la Universidad hará el estudio de caso y de común acuerdo con el funcionario responsable, el supervisor del contrato y el Coordinador de Servicios de Alimentación podrán realizar excepciones de entrega.

## 2.6.6. FORMAS DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS

### 2.6.6.1 Clasificación física de los productos para la entrega.

El proveedor deberá entregar los productos en las presentaciones descritas en el modelo de cotización dispuesto en la propuesta económica, y clasificados físicamente de acuerdo con la programación y orden de pedido realizada por la Universidad, y en todo caso de manera consecuente con los servicios, unidades de servicio o tiempos de comida referidos a continuación y solicitudes especiales descritas en la orden de pedido:

#### Forma de clasificación de la mercancía para entrega a la Universidad.

Servicio solicitante	Clasificación física de la mercancía
Cafeterías	Cafetería Administración 3
	Cafetería Bienestar Estudiantil
	Cafetería “Café Plazoleta Camilo Torres”
	Restaurante Bienestar PRO
Servicios Especiales	Servicios Especiales
Combo Saludable	Almuerzo
Comedores Estudiantiles	Desayuno
	Almuerzo
	Cena

Nota: Sin perjuicio de lo anterior la Universidad podrá solicitar al proveedor subdivisiones adicionales al interior de la orden de pedido.

### 2.6.6.2 Periodicidad de las entregas

Lugares y días de entrega de pedido para el grupo descrito se especifican a continuación:

#### Periodicidad de entrega de la mercancía.

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

Notas:

	Servicio solicitante	Días y horarios de entrega
Cafeterías	Cafetería Administración 3	Lunes a sábado según requerimiento del servicio <b>ANTES de las 9:00 a.m.</b> y en horarios diferentes únicamente de común acuerdo con los funcionarios de la Universidad
	Cafetería Bienestar Estudiantil	
	Cafetería “Café Plazoleta Camilo Torres”	
	Restaurante Bienestar PRO	
Servicios Especiales	Servicios Especiales	Lunes a sábado según requerimiento u orden de pedido realizada por el servicio.
Combo Saludable	Almuerzo	Lunes a viernes según requerimiento del servicio <b>ANTES de las 7:00 a.m</b> y en horarios diferentes únicamente de común acuerdo con los funcionarios de la Universidad
Comedores Estudiantiles	Desayuno	
	Almuerzo	
	Cena	

- Los días y horarios de entrega de pedido relacionados en la tabla anterior, únicamente podrán ser modificados previa notificación oficial por parte del Supervisor del contrato y el proveedor se obliga al cumplimiento.
- En caso de que la Universidad administre nuevos puntos de alimentación, el proveedor se verá obligado a suministrar los pedidos en las condiciones que sean referidas por la Universidad en los nuevos puntos.

### 2.6.6.3 Lugar y condiciones de las entregas

El proveedor deberá tener en cuenta las siguientes indicaciones al momento de realizar la entrega de insumos a la Coordinación de Servicios de Alimentación

- La descripción del producto y cantidades solicitadas deben ser las mismas que fueron solicitadas en la orden de pedido. Siempre será responsabilidad del proveedor establecer mecanismos de control y verificación de modo que tanto las cantidades como la calidad y cumplimiento de las especificaciones técnicas de los productos entregados a la Universidad correspondan a las solicitadas.
- El contratista entregará los productos solicitados, debidamente clasificados, en embalajes aptos para el transporte de alimentos que cumplan con las condiciones sanitarias definidas en la normativa legal vigentes, que permitan su manipulación, almacenamiento y que garantice la conservación del producto. El proveedor ingresará el producto hasta el lugar indicado para el almacenamiento a fin de realizar verificación de calidad o acomodación, por ningún motivo mantendrá por periodos largos en áreas externas que exponga el producto a contaminación.
- El proveedor deberá entregar los productos en las instalaciones de la Universidad donde se encuentran ubicadas las Cafeterías y las zonas de recepción del Edificio de Bienestar Estudiantil. Los días y horarios de entrega descritos únicamente podrán ser modificados mediante comunicación y acuerdo oficial autorizado por el Supervisor del contrato o el Coordinador de Servicios de alimentación al cual se podrán enviar comunicaciones al correo [comedor.profesional@uis.edu.co](mailto:comedor.profesional@uis.edu.co)
- El proveedor deberá entregar el producto en canastillas **COMPLETAMENTE LIMPIAS** u otros recipientes acordes con el producto objeto de suministro (canastillas tapadas o con rombos) que deberán quedar en la Universidad durante mínimo un (1) día hábil mientras la Universidad realizar la distribución y uso del producto. Las aclaraciones o especificaciones detalladas al respecto, serán informadas por el Supervisor del contrato. El proveedor se obliga a dejar las canastillas y se responsabiliza de recoger las canastillas una vez realizada la entrega del producto. La Universidad no será responsable de la custodia de dichas canastillas ni reposición al proveedor en caso de pérdida al interior de la institución. Sin perjuicio de lo anterior, en caso de que la Universidad cuente con canastillas para realizar el recambio notificará al proveedor para que este se lleve las canastillas de su propiedad inmediatamente.

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

- El proveedor deberá garantizar que el producto NO entre en contacto directo con el piso al momento de la entrega o despacho en las instalaciones de la Universidad Industrial de Santander, para ello hará uso de carros transportadores o canastillas vacías de su propiedad.
- Para los vehículos que realizarán entregas en Cuartos Fríos o Bodega principal del edificio de Bienestar Estudiantil, el peso máximo del vehículo incluyendo la carga, que podrá ingresar a la zona de recepción de materias primas ubicadas en el área campestre (piso adoquín), será de 4 toneladas, lo que es equivalente a 4000 kilos. **El vehículo deberá ingresar en reversa y los conductores deberán atender a las recomendaciones dadas por parte de los vigilantes UIS, especialmente en velocidad dado que es una zona de tránsito de estudiantes.** En todo caso, los vehículos deberán esperar en el Parqueadero de Bienestar Estudiantil o en la entrada de la Carrera 30, mientras otros proveedores realizan el descargue de materias primas ya sea en la Bodega Principal o por la entrada a los cuartos fríos. En ningún caso podrán ingresar a cualquiera de las zonas de recepción de materias primas más de dos (2) proveedores al tiempo. En caso de que el proveedor no cumpla con las solicitudes de peso y organización para el ingreso del vehículo, será notificado formalmente y la Universidad podrá tomar medidas que considere necesarias al respecto.
- En relación con los despachos de pedido a las Cafeterías al interior del Campus Central, el proveedor deberá utilizar únicamente las zonas de descarga autorizadas por la División de Planta Física UIS y transportar por sus propios medios los productos hasta las Cafeterías haciendo uso de zorras o carros de transporte de su propiedad. El proveedor debe tener en cuenta que algunas cafeterías están ubicadas en segundo y tercer piso de edificios sin ascensor. El proveedor deberá dotar de los elementos de protección personal y seguridad requeridos al personal que realiza el despacho.
- En caso de que se presenten fallas técnicas en el montacargas disponible en el Edificio de Bienestar Estudiantil, el proveedor estará en la obligación de suministrar el personal y los medios de transporte suficiente y adecuado para efectuar el despacho directamente en la Cafetería de Bienestar Estudiantil (Cuarto piso). Así mismo, deberá dotar de los elementos de protección personal y seguridad requeridos a la persona que realiza el despacho. Las zonas de ingreso en caso de daño del montacargas por las que deberá acceder el proveedor en caso de daño del montacargas se presentan a continuación

A fin de dar mayor claridad sobre lo descrito anteriormente, se solicita al proveedor tener en cuenta que todos los conductores que ingresen a la Universidad vehículos para el despacho de productos deben reconocer las zonas delimitadas para su ubicación en la Universidad:

**Zona de Descarga:** Ubicación final del vehículo donde el proveedor debe parquear para realizar desde ahí el despacho de los productos hasta las Cafeterías, Bodegas o Cuartos Fríos. Ese punto puede quedar al ingreso de cada unidad de servicio o distante y en todo caso no habrá lugar a parqueo para descarga en otros puntos.

**Zona de Espera:** Si la zona de descarga está ocupada, el proveedor tendrá que esperar en zonas alternativas (No se puede hacer descargue en esta zona).

**Zona de Espera Externo:** Si la zona de espera al interior de la Universidad está ocupada, el proveedor tendrá que esperar en la entrada de la Universidad (Carrera 25 o 30)

La Universidad cuenta con (2) dos **ZONAS DE INGRESO Y ESPERA EXTERNAS.** porterías de ingreso de vehículos

- Portería Carrera 30
- Portería Carrera 25

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

La Universidad cuenta con (2) dos **ZONAS DE ESPERA INTERNAS** cercanas a cada uno de los lugares de descarga y despacho de la Coordinación de Servicios de Alimentación (CSA):

- Parqueadero de Bienestar Universitario (Cra 30)
- Parqueadero del Laboratorio de Alta Tensión (Cra 25)

Para la CSA existen las siguientes **ZONAS DE DESCARGA:**

- **Bodega principal de la CSA** del edificio de Bienestar Universitario
- **Parqueadero de Livianos:** Ahí se parquean los vehículos que vayan a realizar entregas en la Cafetería Café Plazoleta Camilo Torres
- **Parqueadero Edificio Daniel Casas:** Ahí se parquean los vehículos que vayan a realizar entregas en el Restaurante Bienestar PRO

Se reitera que **NO** está permitido parquear los vehículos en zonas diferentes a las establecidas anteriormente para efectuar los despachos (sin excepción), no se pueden parquear vehículos sobre las vías. En caso de que el punto de descarga quede lejos del punto de despacho o cafetería, el proveedor deberá enviar los elementos, personal y mecanismos de ayuda mecánica que requieran los encargados del despacho para acceder hasta las Cafeterías para hacer la entrega.

	<p style="text-align: center;"><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p style="text-align: center;"><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
--	--	---

## 2.7 GRUPO G. ABARROTES DE ALTO CONSUMO

### 2.7.1 PRODUCTOS OBJETO DE COTIZACIÓN, PROYECCIÓN DE CONSUMO Y PRECIO MÁXIMO A OFERTAR

A continuación, se evidencia para el **GRUPO G. ABARROTES DE ALTO CONSUMO**, el nombre de los productos objeto de cotización, la proyección de consumo estimada para el año 2024 (enero a diciembre), y el precio máximo a ofertar por producto permitido para el año 2024; el cual fue definido con base en el estudio de mercado realizado con empresas representativas del sector. **El precio descrito en la cotización a presentar por los proponentes para cada uno de los productos del catálogo deberá ser menor o igual al valor máximo con IVA y otros impuestos correspondientes, en caso de ser aplicables,** definido por la Universidad para el año 2024.

#### Productos objeto de cotización, proyección de consumo y precio máximo a ofertar **GRUPO G. ABARROTES DE ALTO CONSUMO**,

**NOTA:** Las marcas relacionadas a continuación corresponden con marcas sugeridas o de referencia.

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN <u>MARCAS SUGERIDAS O DE REFERENCIA</u>	CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)	
1	ACEITE PARA FREIDO INDUSTRIAL	SIGRA (FRITS, FRYTOL), PALMALÍ / Mezcla de aceites vegetales de óptima calidad y alto rendimiento, que evite la formación de gomas, que no altere el sabor, olor ni color de los alimentos. Vida útil: 12 meses en almacenamiento. Presentación: Garrafa plástica de 20 litros Vida útil: 1 año	Bidon de 20 litros	35	\$ 344.302
2	AROMÁTICAS DE HIERBAS SABORES SURTIDOS	Gold Flower/Hindu Sabores surtidos: albahaca, toronjil, cidrón, limonaria, manzanilla, yerbabuena	Caja * entre 20 y 25 Sobres	272	\$ 17.400
3	ARROZ BLANCO	FLOR HUILA / DIANA / ROA / DOÑA PEPA/ SUPREMO. La Universidad respecto a la cantidad solicitada podrá requerir al proveedor que entregue el producto con la Unidad de presentación en bulto (paca) de 10 Kilos (20 libras) para el comedor estudiantil y en presentaciones de kilo o libra para otros servicios.	Libra	25100	\$ 3.364
4	ARVEJA VERDE SECA	FRESCAMPO/BONGRAIN/SAN PEDRO/LA SOBERANA	Libra	1358	\$ 3.302
5	AZUCAR BLANCA	INCAUCA, MANUELITA, PROVIDENCIA, RIO PAILA Cristales de azucar puros La Universidad respecto a la cantidad solicitada podrá requerir al proveedor la Unidad de embalaje o presentación por Kilo o Bulto.	Libra	1222	\$ 4.193



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS**  
**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  
 PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  
 COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  
 ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE  
 CONTRATACIÓN**

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN <u>MARCAS SUGERIDAS O DE REFERENCIA</u>		CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)
6	AZUCAR EXTRAFINA SOBRE BLANCA *5 gramos	INCAUCA, MANUELITA, PROVIDENCIA, RIO PAILA Preferiblemente presentación de tubo. La presentación de embalaje será por 200 sobres. Cristales de azúcar puros.	Sobre * 5 gramos	26440	\$ 63
7	AZUCAR MORENA	INCAUCA, MANUELITA, RIOPAILA/	Libra	660	\$ 4.052
8	CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR TRADICIONAL PASTILLAS	CHUCUREÑO/ CORONA/LUKER/SOL Presentación libra en pastillas de 25 gramos aproximadamente cada una.	Libra	216	\$ 11.246
9	CHOCOLATE EN POLVO CON AZUCAR INSTANTANEO	CHUCUREÑO/ CORONA/LUKER/SOL Bebida granulada con sabor a chocolate para preparación frio o caliente con azúcar.	Libra	60	\$ 18.800
10	CREMA DE LECHE TRADICIONAL BOLSA	NESTLE/ALQUERÍA/ALPINA Crema de leche semientera esterilizada /Ultra alta temperatura UHT 25% grasa	Bolsa * 900 a 1100 Gramos	462	\$ 20.684
11	FRIJOL BLANCO	FRESCAMPO/BONGRAIN/SAN PEDRO/LA SOBERANA	Libra	418	\$ 7.865
12	FRIJOL CARGAMANTO ROSADO	FRESCAMPO/BONGRAIN/SAN PEDRO/LA SOBERANA	Libra	1231	\$ 15.800
13	FRIJOL ROJO SECO BOLUDO	FRESCAMPO/BONGRAIN/SAN PEDRO/LA SOBERANA	Libra	304	\$ 10.772
14	GARBANZOS	FRESCAMPO/BONGRAIN/SAN PEDRO/LA SOBERANA	Libra	1320	\$ 6.232
15	HARINA DE MAIZ BLANCO PRECOCIDA	PAN/ Refinada y precocida de uso común para elaboración de arepas.	Libra	1240	\$ 4.300
16	LENTEJAS	FRESCAMPO/BONGRAIN/SAN PEDRO/LA SOBERANA	Libra	467	\$ 5.888



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS**  
**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  
 PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  
 COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  
 ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE  
 CONTRATACIÓN**

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN <u>MARCAS SUGERIDAS O DE REFERENCIA</u>	CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)	
17	MAYONESA * GALÓN	SAN JORGE, LA CONSTANCIA, ZAFRAN, FRUCO, HEINZ/ salsa básica cremosa emulsionada en frío, a base de aceite vegetal, yemas de huevo, jugo de limón y condimentos. Con un color ligeramente amarillo. Puede contener entre otros: Agua, Aceite vegetal refinado (Soya), Huevo, Almidón modificado de maíz, Azúcar, Sal, Vinagre de alcohol, Espesante (Goma Xantán), Acidulantes (Ácido fosfórico, Ácido cítrico), Conservante (Ácido sórbico), Sabor artificial (Mayonesa), Colorante idéntico al natural (Betacaroteno), Secuestrante (EDTA), Condimento, Sabor idéntico al natural (Mostaza), Sabor natural (Limón, Ajo), etc. Presentación según lo requiera la Universidad PET o Bolsa.	Galón 3.7 a 4 litros	215	\$ 125.900
18	MAYONESA DOYPACK	SAN JORGE, LA CONSTANCIA, ZAFRAN, FRUCO, HEINZ/ salsa básica cremosa emulsionada en frío, a base de aceite vegetal, yemas de huevo, jugo de limón y condimentos. Con un color ligeramente amarillo. Puede contener entre otros: Agua, Aceite vegetal refinado (Soya), Huevo, Almidón modificado de maíz, Azúcar, Sal, Vinagre de alcohol, Espesante (Goma Xantán), Acidulantes (Ácido fosfórico, Ácido cítrico), Conservante (Ácido sórbico), Sabor artificial (Mayonesa), Colorante idéntico al natural (Betacaroteno), Secuestrante (EDTA), Condimento, Sabor idéntico al natural (Mostaza), Sabor natural (Limón, Ajo), etc. Presentación Bolsa laminada	Doypack *1000 Gramos	4	\$ 30.705



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS**  
**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  
 PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  
 COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  
 ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE  
 CONTRATACIÓN**

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN <u>MARCAS SUGERIDAS O DE REFERENCIA</u>	CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)	
19	PANELA COMÚN	COLOMBIA/MÁXIMA/DEL FONCE/ NOCAIMERA/TA/EP/EKONO/DOÑA PANELA Unidad de panela 400 a 500 gramos Producto que debe venir etiquetado e incluir registro sanitario, lote y fecha de vencimiento La Universidad podrá solicitar presentación: bloque cuadrado o redondo, pastillas. Lo cual será aclarado en la solicitud de pedido.	Unidad	612	\$ 4.794
20	PASTA TIPO MACARRON CORTO	LA MUÑECA/ DORIA	Libra	133	\$ 5.100
21	PASTA TIPO MACARRON LARGO	LA MUÑECA/ DORIA	Libra	235	\$ 4.687
22	PASTA LASAGNA PRECOCIDA CALIDAD I	LA MUÑECA/ DORIA	Caja 400 a 500 Gramos	57	\$ 15.405
23	PASTA TIPO CONCHAS	LA MUÑECA/ DORIA	Libra	231	\$ 5.537
24	PASTA TIPO CONCHITAS	LA MUÑECA/ DORIA	Libra	166	\$ 5.805
25	PASTA TIPO FIDEO	LA MUÑECA/ DORIA	Libra	363	\$ 5.587
26	PASTA TIPO LETRAS	LA MUÑECA/ DORIA	Unidad entre 450 y 500 gramos	109	\$ 5.805
27	PASTA TIPO SPAGUETTI CALIDAD I	LA MUÑECA/ DORIA	Libra	904	\$ 5.937
28	PASTA TORNILLO CALIDAD I	LA MUÑECA/ DORIA	Libra	143	\$ 6.155
29	SAL	REFISAL	Libra	2800	\$ 1.541
30	SALSA BBQ * DOYPACK	SAN JORGE, LA CONSTANCIA, ZAFRAN, FRUCO, HEINZ Salsa con tomate más humo líquido y color caramelo. Podrá contener: Agua, azúcar, concentrado de tomate, vinagre, almidón modificado de maíz, sal, harina de arroz, proteína vegetal hidrolizada (contiene soya, gluten de maíz), espesante (carboximetilcelulosa de sodio), saborizante idéntico al natural (BBQ), acidulante (ácido fosfórico), especias y condimentos, conservantes (ácido sórbico, benzoato de sodio), colorante natural (caramelo), colorante artificial (FD&C Rojo N°40 /CI 16035, entre otros. Presentación según lo requiera la Universidad PET o Bolsa.	Doypack * 900 a 1100 gramos	50	\$ 21.800





**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS**  
**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  
 PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  
 COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  
 ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE  
 CONTRATACIÓN**

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN <u>MARCAS SUGERIDAS O DE REFERENCIA</u>		CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)
31	SALSA CON MOSTAZA DOYPACK	SAN JORGE, LA CONSTANCIA, ZAFRAN, FRUCO, HEINZ/ Producto concentrado sabor a mostaza, Con un color amarillo intenso. Podrá contener entre otros: Agua, vinagre de alcohol, semillas de mostaza, azúcar, almidón modificado de maíz, sal, espesante (goma xantán), especias y condimentos, secuestrante (EDTA), saborizantes naturales (ají, clavo, cilantro), saborizantes idénticos al natural (canela, jengibre). Presentación: Bolsa laminada	Doypack *1000 Gramos	4	\$ 23.700
32	SALSA CON MOSTAZA * GALÓN	SAN JORGE, LA CONSTANCIA, ZAFRAN, FRUCO, HEINZ/ Producto concentrado sabor a mostaza, Con un color amarillo intenso. Podrá contener entre otros: Agua, vinagre de alcohol, semillas de mostaza, azúcar, almidón modificado de maíz, sal, espesante (goma xantán), especias y condimentos, secuestrante (EDTA), saborizantes naturales (ají, clavo, cilantro), saborizantes idénticos al natural (canela, jengibre). Presentación según lo requiera la Universidad PET o Bolsa.	Galón 3.8 a 4.5 litros	40	\$ 92.700
33	SALSA DE AJI PICANTE	SAN JORGE, LA CONSTANCIA, ZAFRAN, FRUCO, HEINZ/ Salsa de color rojo con sabor picante, característico de pimiento picante. Puede contener: Pulpa de ají, vinagre, agua, sal, espesante (goma xanthan), entre otros. Empaque PET	Frasco * 100 a 160 Gramos	104	\$ 7.095



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS**  
**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  
 PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  
 COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  
 ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE  
 CONTRATACIÓN**

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN <u>MARCAS SUGERIDAS O DE REFERENCIA</u>	CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)	
34	SALSA DE SOYA * GALÓN	SAN JORGE, LA CONSTANCIA, ZAFRAN, FRUCO, HEINZ/ Salsa para adobar todo tipo de carnes, legumbres y verduras con sabor oriental. Producto color marrón oscuro, con olor penetrante característico a la proteína con un delicado sabor salado. Podrá contener entre otros: Agua, proteína vegetal hidrolizada (soya, maíz - contiene gluten de maíz), azúcar, sal, acidulante (ácido cítrico), colorante natural (caramelo), conservante (ácido sórbico), acentuador de sabor (glutamato monosódico), antiespumante (silicona). Presentación PET	Galón 3 a 4 litros	36	\$ 63.700
35	SALSA DE SOYA * LITRO	SAN JORGE, LA CONSTANCIA, ZAFRAN, FRUCO, HEINZ/ Salsa para adobar todo tipo de carnes, legumbres y verduras con sabor oriental. Producto color marrón oscuro, con olor penetrante característico a la proteína con un delicado sabor salado. Podrá contener entre otros: Agua, proteína vegetal hidrolizada (soya, maíz - contiene gluten de maíz), azúcar, sal, acidulante (ácido cítrico), colorante natural (caramelo), conservante (ácido sórbico), acentuador de sabor (glutamato monosódico), antiespumante (silicona). Presentación PET	Unidad * 1000 ml	10	\$ 19.000
36	SALSA DE TOMATE * DOYPACK	SAN JORGE, LA CONSTANCIA, ZAFRAN, FRUCO, HEINZ/ Producto de color rojo intenso con tonalidad marrón, como pulpa de tomate cocido con un sabor balanceado a tomate y especias (clavo) con notas dulces. Podrá contener entre otros: Agua, concentrado de tomate, azúcar, vinagre, sal, especias y condimentos, conservantes (ácido sórbico, benzoato de sodio), espesante (carboximetilcelulosa de sodio), etc. Presentación: Según lo solicite la Universidad Doypack	Doypack * 1000 Gramos	17	\$ 21.400

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
--	--	---

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN <u>MARCAS SUGERIDAS O DE REFERENCIA</u>	CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)	
37	SALSA DE TOMATE * GALÓN	SAN JORGE, LA CONSTANCIA, ZAFRAN, FRUCO, HEINZ/ Producto de color rojo intenso con tonalidad marrón, como pulpa de tomate cocido con un sabor balanceado a tomate y especias (clavo) con notas dulces. Podrá contener entre otros: Agua, concentrado de tomate, azúcar, vinagre, sal, especias y condimentos, conservantes (ácido sórbico, benzoato de sodio), espesante (carboximetilcelulosa de sodio), etc. Presentación: Según lo solicite la Universidad PET o Bolsa.	Galón 3.8 a 4.5 litros	210	\$ 60.854
38	SALSA NEGRA * GALÓN	SAN JORGE/ LA CONSTANCIA/ ZAFRAN/ EL REY Preferiblemente empaque pet Puede contener: Agua, azúcar, proteína hidrolizada de soya, pulpa de guayaba, saborizante artificial, acidulantes: ácido acético, ácido cítrico, colorante: caramelo E150a, estabilizante: goma xantana, conservante: benzoato de sodio, soya. Empaque PET o bolsa.	Botella 3 a 4 litros	8	\$ 53.900
39	VINAGRE BLANCO	LA CONSTANCIA / SAN JORGE/ MÁXIMA/ DE LA SELVA/ HEINZ Presentación PET Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Botella 3 a 4 litros	160	\$ 21.600
40	VINAGRE FRUTAS	SAN JORGE, LA CONSTANCIA, ZAFRAN/ Preferiblemente empaque pet	Unidad * 500 mililitros	16	\$ 5.500

## 2.7.2 REQUISITOS TÉCNICOS DE LOS PRODUCTOS

### 2.7.2.1 Requisitos de documentación.

Serán objeto de evaluación técnica, los productos adscritos al catálogo publicado por la Universidad para el **GRUPO G. ABARROTES DE ALTO CONSUMO**, los documentos que serán objeto de revisión se presentan a continuación:

#### Criterios de documentación que serán objeto de evaluación en el componente técnico

Ítem	Documento	Descripción del requisito entregable	Documento emitido por
1	Ficha técnica y descripción de	El proponente deberá presentar:	Proponente

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b>  <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b>  <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b>  <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE</b>  <b>CONTRATACIÓN</b></p>
---	---	--

	<p>marca del producto.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presentar la autorización sanitaria vigente (registro sanitario, permiso sanitario, notificación sanitaria), según aplique. También será válida la presentación del número y resolución bajo la cual fueron emitidos. Lo anterior, en cumplimiento de la normativa legal vigente. El número de registro sanitario presentado deberá aparecer en “estado vigente” en los aplicativos o paginas dispuestas por la entidad competente para su verificación.</li> <li>2. Ficha técnica individual</li> <li>3. Nombre de la marca comercial que suministrará a la Universidad</li> </ol> <p>Únicamente en relación con los siguientes productos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arroz blanco</li> <li>• Aceite para freído industrial</li> <li>• Azúcar blanca x libra</li> <li>• Frijol rojo seco boludo</li> <li>• <b>Pasta tipo spaguetti calidad I</b></li> <li>• Mayonesa * galón</li> <li>• Salsa de tomate * galón</li> <li>• Vinagre blanco</li> </ul> <p>En 2024, la Universidad podrá solicitar al proponente ganador durante la ejecución del contrato, el número de registro sanitario, la presentación de la fichas técnicas, registro sanitario o información sobre las marcas a suministrar, respecto a los demás productos del catálogo.</p>	
--	----------------------------	---	--

Todos los productos descritos en el catálogo deberán contar con registro sanitario de acuerdo con la normativa legal vigente (si aplica), en 2024 la Universidad podrá solicitar al proveedor la presentación de los registros sanitarios y fichas técnicas de los demás productos del catálogo. Así mismo todos los productos deben entregarse etiquetados.

**2.7.2.2 Especificaciones técnicas de referencia para los productos.**

A continuación, se presentan las características técnicas de mayor relevancia para los productos que serán objeto de contratación por parte de la Universidad Industrial de Santander en el **GRUPO G. ABARROTOS DE ALTO CONSUMO**

**Especificaciones técnicas de referencia**

<b>ABARROTOS: LEGUMINOSAS SECAS</b>	
Descripción física	Conjunto de leguminosas entre las cuales se encuentran el frijol, arveja, garbanzo, lentejas entre otros. Secos, protegidos de la humedad y sin estado de germinación.
Características organolépticas	Olor y color característico, limpio, libre de impurezas y materiales extraños.
Conservación y almacenamiento	Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.
Empaque y presentaciones	Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno o polietileno grado alimenticio.
Vida útil	6 meses
<b>ABARROTOS: ACEITES Y MARGARINA</b>	



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS  
CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  
PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  
COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  
ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE  
CONTRATACIÓN**

Descripción física	Aceite: aceite comestible extraído de oleína de palma, al cual se le han eliminado los excesos de ácidos grasos libres, resinas, mucilagos y jabones; sabores y olores desagradables. Margarina: emulsión líquida o plástica, generalmente del tipo agua/aceite y obtenida sobre todo a partir de grasas y aceites comestibles vegetales.
Características organolépticas	Aceite: color transparente, de olor característico al aceite. Margarina: olor y sabor característico; color amarillo o crema uniforme. Consistencia firme al tacto, textura blanda. Libre de rancidez y materiales extraños.
Conservación y almacenamiento	Aceite: almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. Margarina: Refrigeración de 4-7 °C no mayor a 8 días.
Empaque y presentaciones	Aceite: envase plástico con tapa rosca; en materia inerte al producto. Presentación en bidón por 20 litros Margarina: en papel cera, grado alimentario, que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución 005109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.
Vida útil	Un año para aceites 6 meses para margarina
<b>ABARROTES: BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS</b>	
Descripción física	Chocolate de mesa: masa o pasta de cacao mezclado con una cantidad variable de azúcar y otros tipos de edulcorantes permitidos, lecitina de soya y manteca de cacao Cocoa en polvo: Producto en polvo o granulado, preparado a partir de cocoa, azúcar, extracto de malta, lecitina de soya, carbonato de calcio, vitaminas A, B3, D3, B2, B1, hierro y mezcla de aditivos e ingredientes alimentarios permitidos Aromática: mezcla de hierbas aromáticas para consumo humano. Sabores varios. Otros productos: Té en polvo, Gaseosa o jugos embotellados Café y chocolate para máquinas vending
Características organolépticas	Color uniforme característico del producto Olor y sabor característico El chocolate de mesa conserva el color marrón oscuro, textura y dureza firme No deben contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas
Conservación y almacenamiento	Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.
Vida útil	6 Meses
<b>ABARROTES: SALSAS COMERCIALES</b>	
Descripción física	Pasta de tomate: preparado a partir de pulpa concentrada de tomates sanos y maduros; con adición de sal, vinagre, condimentos, especias, color y aditivos permitidos. Mayonesa: proveniente de la emulsión semisólida de aceite vegetal, yema de huevo, jugo de limón, vinagre, edulcorantes naturales, especias y condimentos. No debe contener almidón, emulsificantes, estabilizantes ni espesantes. Mostaza: mezcla de harina de mostaza, vinagre natural, azúcar, sal, almidón y especias. Salsa negra: proteína de soya líquida adicionada con especias, color, sal, glutamato y conservantes
Características organolépticas	Aspecto totalmente homogéneo Color característico y uniforme No presenta partes decoloradas u oscuras, ni ennegrecimiento. Olor y sabor propio del producto
Conservación y almacenamiento	Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

Empaque y presentaciones	Empaque plástico sellado herméticamente. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución 005109 de 2005, del Ministerio de Protección Social.
Vida útil	Un año
<b>ABARROTÉS: CEREALES Y HARINAS</b>	
Descripción física	Arroz: producto al cual se le han eliminado total o parcialmente el germen y las capas de aleurona. Pasta alimenticia: producto elaborado a partir de masa sin fermentar elaborada con derivados del trigo fortificado Avena en hojuelas: producto sometido a limpieza, precocido, laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de las especies de A. Sativa L. y A. Byzantina L Harina de trigo: Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo Cebada perlada, cuchuco de maíz, fécula de maíz para el consumo humano.
Características organolépticas	No deben presentar olores objetables, residuos de material tóxico o que estén infestados o infectados. Las harinas deben estar sin grumos
Conservación almacenamiento	y Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.
Empaque y presentaciones	Empaque plástico sellado herméticamente. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución 005109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.
Vida útil	Un año
<b>ABARROTÉS: EDULCORANTES</b>	
Descripción física	Edulcorante: azúcar granulado, miel de abejas y panela
Características organolépticas	El azúcar refinado debe ser de color blanco, olor y sabor característicos. La panela debe estar libre de olores, sabores extraños, ablandamientos excesivos; no puede estar fermentada ni presentar ataques de hongos o insectos
Conservación almacenamiento	y Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.
Empaque y presentaciones	Empaques/envases en buen estado, sin presencia de alteraciones físicas como abolladuras o rupturas que permitan salida del producto o la entrada de insectos o impurezas, sin inflamamientos, presencia de óxido. Rotulado que cumpla con los requisitos de la Resolución 005109 de 2005, del Ministerio de Protección Social
Vida útil	6 meses

Sin perjuicio de lo anterior, la Universidad podrá solicitar especificaciones diferentes a la descrita en el presente pliego técnico, dicha especificación estará adjunta a la orden de pedido y el proveedor se obliga al suministro.

Finalmente, las especificaciones generales que aplican para todos los productos ABARROTÉS son presentados a continuación:

- Todos los productos suministrados en un mismo pedido deberán tener fechas de vencimiento similares entre sí, es decir, que en un pedido donde se adquieren varios productos del mismo tipo, se espera que éstos tengan fechas de vencimiento iguales o similares entre ellos. Es una especificación para asegurar que los productos del mismo tipo entregados en un mismo pedido tengan una duración similar en cuanto a su vida útil, la cual debe tener como mínimo una fecha de vencimiento igual o superior a los cuatro meses contados a partir de la fecha de recepción y deberá estar visible como mínimo la información requerida para el rotulado de todos los productos sin excepción descrita en la Resolución 005109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

- Todos los productos a los que aplique, deberán contar con registro sanitario vigente, la Universidad podrá solicitar durante la vigencia 2024, al proponente (vendedor) el suministro de las fichas técnicas de los productos en forma individual, y la entrega de las mismas no deberá superar un plazo de ocho (8) días hábiles.
- No serán aceptados productos vencidos, con moho, empaques rotos, olores o características diferentes a las que representan la calidad del producto.
- Deberán estar sanos lo que quiere decir que deberán estar libres de ataques de insectos y de enfermedades que demeriten la calidad interna de los frutos.
- Deberán estar libres de humedad externa o interna anormal producida por el mal manejo de los productos especialmente de las harinas y cereales (recolección, acopio, transporte, selección, clasificación, adecuación empaque, almacenamiento, y transporte).
- Deberán estar exentas de cualquier olor y sabor extraño (proveniente de otros productos, empaques o recipientes agroquímicos, con los cuales haya estado en contacto)
- Deben estar exentas de materiales extraños: tierra, polvo, agroquímicos, y cuerpos extraños, visibles en el producto o empaque.
- No deberán estar golpeados ni espichados.

Nota: En caso de que el proponente cuente con productos con parámetros técnicos diferentes a los referidos en el presente pliego técnico, únicamente deberá allegar la normativa legal vigente que respalda los parámetros presentados y ello será evaluado aceptable para el proceso.

### 2.7.3 REQUISITOS TÉCNICOS DEL PROPONENTE

Los proponentes deberán evidenciar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria descrita en la normativa nacional vigente para él o los establecimientos y transporte que serán incluidos dentro del convenio comercial, para lo cual deberán adjuntar como requisitos mínimos, los soportes que permitan evidenciar el cumplimiento de la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. Será responsabilidad del proveedor dar cumplimiento y entregar las evidencias que le sean solicitadas antes y durante el convenio comercial respecto a todas las normas aplicables al grupo de interés y al sector.

#### 2.7.3.1 Requisitos de documentación

Serán objeto de evaluación técnica, los establecimientos comerciales que sean relacionados por el proponente en el **FORMATO N°005 MANIFESTACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS OBJETO DE EVALUACIÓN TÉCNICA** para el **GRUPO G. ABARROTÉS DE ALTO CONSUMO**

Se solicita al oferente hacer entrega de los documentos referenciados en la tabla a continuación, los cuales serán objeto de revisión para cada uno de los establecimientos descritos en las direcciones comerciales referidas en el **formato N° 005**, desde las cuáles el proponente proyecte realizar actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de los productos durante el convenio comercial.

#### **Requisitos técnicos del proponente relacionados con la reglamentación sanitaria por establecimiento.**

Ítem	Descripción del requisito entregable	Aclaraciones	Documento emitido por:
I	Concepto, registro, notificación, permiso o acta de inspección sanitaria a fábrica de los establecimientos (en caso de ser el mismo establecimiento para todas las actividades adjuntar un único registro).	<i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i>	Autoridad competente

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

	Según aplique de acuerdo con la autoridad sanitaria competente, para todos los establecimientos referidos por el proponente en el <b>FORMATO N° 005</b>	Adjuntar documento completo y legible.	(INVIMA /Secretaria de Salud)
2	Condiciones sanitarias establecidas en las normas sanitarias según documento anterior: Favorable o Favorable con observaciones. <i>En caso de presentar resultado Favorable con observaciones deberá allegar el Plan de Mejoramiento.</i>	<i>*NO CUMPLEN el requisito, aquellos establecimientos que presenten concepto NO FAVORABLE.</i>	
3	<b>Certificación médica</b> en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos de los empleados que desarrollan actividades relacionadas con manipulación y transporte de alimentos para la UIS	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i></p> <p>Carta firmada por el representante legal de la empresa, en la que certifique que todos los <b>manipuladores y transportadores</b> de alimentos que intervienen en el proceso de suministro a la UIS, cuentan con certificación de reconocimiento médico en el cual consta su aptitud para la manipulación de alimentos con vigencia 2023 y que realizarán la actualización correspondiente para el año de vigencia del acuerdo marco en caso de ser necesario.</p> <p><i>Nota: Adjuntar una muestra de mínimo dos (2) certificados médicos de personas que intervendrán en el proceso de manipulación o transporte de alimentos con la UIS (La presentación de los certificados será opcional acorde con las políticas de protección de datos de cada empresa. No están obligados a presentarlos).</i></p>	Proponente
4	Descripción de la capacidad y dimensiones de almacenamiento de la bodega desde el cual se distribuirán los productos terminados listos para despacho a la Universidad Industrial de Santander.	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i></p> <p>Carta firmada por el representante legal que describa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Dimensiones de la/las bodegas en metros, u otra medida representativa.</i></li> <li>• <i>Capacidad de almacenamiento de la/las bodegas en kilos, toneladas u otra medida representativa.</i></li> <li>• <i>Fotos de la/las bodegas de almacenamiento de producto terminado listo para despacho.</i></li> </ul> <p>En caso de contar con los servicios de un tercero anexar copia de los contratos o relación comercial con el propietario.</p>	Proponente

### 2.7.3.2 Visitas a los establecimientos



	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

Los servidores públicos de la Universidad Industrial de Santander, adscritos a la Coordinación de Servicios de Alimentación o Unidades Académico Administrativas competentes, estarán autorizados para realizar antes o durante el convenio comercial, visitas de inspección programadas a las instalaciones de personas naturales y/o jurídicas que sean aceptadas en el Acuerdo Marco de Precios para el grupo de interés. También definirán durante la ejecución del contrato la pertinencia o no, así como la frecuencia en que se realizarán visitas de inspección a los proponentes habilitados en cada grupo; de acuerdo con el riesgo identificado, no conformidades presentadas o solicitudes del supervisor del contrato. No será obligatorio realizar visitas a los establecimientos. Las visitas serán realizadas a uno o todos los establecimientos referidos en el **FORMATO N°005** por el proponente, de acuerdo con el concepto del Supervisor del Contrato.

Durante las visitas de inspección, los servidores públicos aplicarán lista de verificación y generarán un concepto o puntaje del nivel de cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) por establecimiento referido, por su parte el proponente deberá orientar y acompañar el ingreso y recorrido por las instalaciones, entregar la dotación para el ingreso del personal UIS, permitir el proceso de inspección, permitir el registro fotográfico (será de carácter confidencial y hará parte únicamente del informe de evaluación), entrevista y revisión de documentación. Posterior a la visita, la Universidad realizará el envío de los resultados de la evaluación, y en caso de identificar no conformidades que ponen en riesgo la permanencia del convenio comercial con el proveedor, la solicitud de presentar a la Universidad un Plan de Acción de Mejoramiento. Los incumplimientos ocasionales o permanentes de las mejoras solicitadas serán informados al Supervisor de Contrato, quien tendrá en cuenta lo referido para efectos de la evaluación del proveedor y la continuidad del proponente como parte del convenio comercial.

**Nota:** Para visitas, la universidad se pondrá en contacto con el proponente ganador para coordinar que se cumplan todos los protocolos de bioseguridad u otros requeridos.

### 2.7.3.3 Especificaciones del transporte

#### Documentación requerida para la evaluación técnica del transporte.

Ítem	Descripción del entregable	Especificación	Documento emitido por
1	Descripción general de los vehículos que serán puestos a disposición para el transporte de los insumos a las instalaciones de la Universidad Industrial de Santander en 2024.	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i></p> <p>Carta o documento que relacione la lista de vehículos que pondrá a disposición de la Universidad durante el año 2024 para la entrega de despachos, en la cual especifique:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo de vehículo</li> <li>• Marca</li> <li>• Modelo</li> <li>• Capacidad o peso</li> <li>• Placa</li> <li>• Propiedad: propio o sub-contratado</li> </ul> <p>En caso de subcontratar el servicio, el proponente debe anexar copia de contratos o relación comercial con el propietario los vehículos o empresa logística de distribución.</p>	Proponente
2	Certificado expedido por la entidad territorial de salud, de acuerdo con la normativa legal sanitaria vigente para transportar alimentos desde la planta de sacrificio hasta el lugar de desposte,	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i></p> <p><i>Documento para cada uno de los vehículos relacionados en el ítem anterior, completo y legible</i></p>	Autoridad competente

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
--	--	---

	almacenamiento, expendio y usuario final de los productos cárnicos  Condiciones sanitarias establecidas en las normas sanitarias según concepto anterior: Favorable o Favorable con observaciones.  Nota. En caso de presentar resultado Favorable con observaciones deberá allegar el Plan de Mejoramiento.	Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para los vehículos según aplique de acuerdo con la autoridad sanitaria competente, para todos los vehículos que el proponente refiera en el documento anterior y sean puestos a disposición de la Universidad  *NO CUMPLEN el requisito, aquellos establecimientos que presenten concepto NO FAVORABLE.	Autoridad competente
3	Plan Estratégico de Seguridad Vial. El proponente deberá evidenciar el avance en la implementación según lo establecido en el Artículo 12 de la Ley 1503 de 2011 y las normas que los modifiquen, adicione o sustituya, según corresponda para la presentación de las propuestas y durante la ejecución del contrato.	El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:  · Carta firmada por el representante legal de la empresa, que certifica la implementación del plan estratégico de seguridad vial según lo dispuesto en la Ley 1503 de 2011.  Carta firmada por el representante legal de la empresa, que certifica que no le aplica la norma.  Si el proponente considera puede adjuntar evidencias adicionales	Proponente
4	Evidencia fotográfica de los vehículos.	El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:  Fotografía de la parte externa e interna de uno (1) de los vehículos relacionados en el documento presentado en el numeral uno (1) de la presente tabla. La foto debe permitir evidenciar los siguientes aspectos según aplique al grupo de interés:  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unidad de refrigeración (Si aplica) en perfecto estado de funcionamiento</li> <li>• La inscripción visible de “transporte de alimentos”</li> <li>• Cortinas plásticas, puertas u otro que proteja el contenido del medio ambiente.</li> </ul>	Proponente

Los tiempos de distribución en vehículos que cuentan con temperatura de refrigeración no podrán superar las 12 horas desde la salida de planta hasta la llegada a las instalaciones de la Universidad.

## 2.7.4 OBLIGACIONES Y CONDICIONES GENERALES PARA EL PROPONENTE SELECCIONADO COMO PROVEEDOR (VENDEDOR)

### 2.7.4.1 Obligaciones

Las siguientes serán las obligaciones y condiciones generales, que debe cumplir el proponente que, en 2023, sea seleccionado como proveedor (vendedor) de la Coordinación de Servicios de Alimentación UIS:

- Los costos del cargue, transporte y descargue de los productos desde las instalaciones del proveedor hasta las instalaciones de la Coordinación de Servicios de Alimentación (Edificio de Bienestar Universitario/ Cafetería Satélites / otro destino solicitado por la Universidad), será asumido en su totalidad por el proveedor. Los puntos de descargue por grupos se aclaran en el presente pliego técnico en ítems posteriores.

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

- Si se demostrara alguna inconsistencia o incumplimiento en la ejecución de los numerales descritos en el presente pliego técnico, la Universidad previa autorización del Supervisor del Contrato podrá notificar a la Aseguradora y hacer efectivas las garantías. Así mismo, podrá solicitar al proveedor la reposición del producto o el descuento en la factura del costo por productos no conformes.
- El proveedor deberá entregar actualizada a la Universidad Industrial de Santander la documentación que le sea requerida para verificar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura durante la vigencia del convenio comercial.
- El proveedor deberá asistir a todas las capacitaciones o reuniones que le sean solicitadas por los funcionarios adscritos a la Universidad y atender a las comunicaciones que le sean enviadas por la Coordinación de Servicios de Alimentación desde medios de comunicación institucionales, previamente realizados con autorización del Supervisor del Contrato.
- La Universidad Industrial de Santander, podrá modificar de acuerdo con sus necesidades las fechas, lugares, horarios y frecuencia que haya establecido para las entregas, y el proveedor se obliga al suministro de conformidad con dichas modificaciones.
- El proveedor deberá notificar oficialmente al supervisor de contrato en caso de realizar cambio de los establecimientos comerciales descritos durante la presentación de propuestas en el **FORMATO N°005**, los cuales son objeto de evaluación técnica durante el convenio comercial, para que la Universidad realice la respectiva solicitud de documentación y visitas de inspección y proceda a autorizar la inclusión del establecimiento. En caso de que la Universidad en visitas evidencie que se proveen suministros desde establecimientos diferentes a los descritos en el **FORMATO N°005**, y el proveedor no haya realizado la notificación de actualización al supervisor será considerada una causal unilateral para finalizar el convenio comercial aplicable de acuerdo con el concepto del supervisor.
- La Universidad Industrial de Santander, notificará por escrito o telefónicamente la adición o cancelación de productos o cantidades solicitadas con 24 horas de antelación, u otra diferencia horaria de acuerdo con las necesidades de la Universidad y de común acuerdo con el proveedor.
- Será responsabilidad del proveedor firmar y allegar en físico a la oficina de la Coordinación de servicios de alimentación de Bienestar Estudiantil de la UIS sede central o al correo [comedor.profesional@uis.edu.co](mailto:comedor.profesional@uis.edu.co), toda la documentación derivada de la relación contractual tales como actas de inicio, actas de pagos parciales, actas de finalización o liquidación según aplique firmadas por el representante legal.
- Será obligatorio para el proveedor allegar mensualmente al correo [comedor.profesional@uis.edu.co](mailto:comedor.profesional@uis.edu.co) certificación de encontrarse a paz y salvo con pago de obligaciones del Sistema General de Seguridad Social y Parafiscales, suscrita por el representante legal o revisor fiscal. Según el caso, este último debe anexar Certificado vigente de antecedentes disciplinarios expedido por la Junta Central de Contadores y fotocopia de la tarjeta profesional. En caso de persona natural deberá anexar mensualmente constancia de afiliación al Sistema de Seguridad Social y/o Planilla de Pago.
- Será responsabilidad del proveedor suministrar al personal que transporta y entrega los suministros, formación y dotación relacionada con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) definidas en la en la resolución 2674 de 2013, de obligatorio cumplimiento al interior de la Coordinación de servicios de alimentación de Bienestar Estudiantil de la UIS sede central, en especial al ingreso en áreas de proceso.
- En cada entrega, la Universidad Industrial de Santander, realizará la inspección del cumplimiento de las especificaciones técnicas del producto (tiempos y formas de entrega, condiciones del transporte, especificaciones técnicas, entre otras.) de acuerdo con lo descrito en los formatos y fichas técnicas de inspección institucionales, así

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

como las cantidades y unidades de medida descritas dentro del convenio comercial y las solicitudes de pedido. La inspección se realizará en bodega, en las cafeterías que reciben pedidos directamente y en los puntos de producción de cada servicio de alimentación. El proveedor estará en la obligación de actuar acorde con el concepto del Supervisor del Contrato en relación con la acción a realizar frente a cada no conformidad identificada y el representante del proveedor deberá firmar el formato institucional para dejar soporte del incumplimiento.

- El proveedor estará en la obligación de firmar el recibido de las comunicaciones físicas que le sean realizadas por los funcionarios de la Universidad Industrial de Santander relacionadas con las no conformidades y devoluciones que se presenten de producto. Así mismo, estará obligado a dar respuesta a toda comunicación telefónica o escrita que se realice desde los funcionarios adscritos a la Universidad relacionadas con productos no conformes u otros que afecten la calidad o inocuidad de los alimentos, y la prestación de los servicios por retrasos o incumplimientos de las condiciones comerciales de entrega o de las especificaciones técnicas pactadas en el presente pliego.
- La Universidad podrá solicitar al proponente la presentación del plan de muestreo microbiológico y evidencias de la ejecución del mismo para los productos objeto del contrato con la frecuencia requerida por la Universidad para garantizar un adecuado control de materias primas y seguimiento a los proveedores, complementario a la demás documentación técnica referida en el presente pliego.

#### 2.7.4.2 Bienes defectuosos.

- El proveedor deberá restituir a su costo, sin que implique modificación al plazo de entrega, los bienes defectuosos o de especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos por la Universidad en un plazo máximo de **noventa (90) minutos**, a partir del momento de la notificación al despachador de la no conformidad. El tiempo estipulado es el máximo permitido para evitar la afectación de la prestación de los servicios de alimentación institucional.
- El proveedor asumirá el costo y logística por concepto de cualquier devolución realizada por la Universidad. La no conformidad podrá ser notificada al proveedor inmediatamente recibido el producto o al momento de utilizarlo en las áreas de producción; en cualquiera de los casos el proponente deberá realizar la reposición del producto en las condiciones solicitadas por la Universidad en un tiempo máximo de **noventa (90) minutos** a fin de no afectar la operación de los servicios de alimentación y ello no lo exime de dejar documentada la notificación de incumplimiento. Si la decisión es la no reposición del producto el proponente deberá realizar y demostrar el descuento del cobro en la factura y el retiro del producto no conforme de las instalaciones de la Universidad.
- El personal operativo y administrativo de la Universidad estará autorizado para tomar evidencia audiovisual de los insumos entregados por el proveedor al momento de la recepción o procesamiento, así mismo, podrán notificar al supervisor del contrato los incumplimientos o no conformidades identificadas y que éste a su vez allegue comunicación al proveedor. En todo caso, el proveedor está en la obligación de dar respuesta a todas las comunicaciones de no conformidades emitidas por la Universidad.
- Las no conformidades reiterativas de acuerdo con el concepto del supervisor serán notificadas a la aseguradora y en todo caso podrá ser evaluada como causa de finalización del contrato si el incumplimiento afecta de manera reiterativa el funcionamiento o calidad de los servicios prestados en la Coordinación de Servicios de Alimentación acorde con el análisis específico que realice en el momento el supervisor del contrato, la División de contratación y jurídica de la UIS.

#### 2.7.4.3 Riesgo y propiedad

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
--	--	---

El nivel de riesgo y la propiedad de los bienes objeto de suministro a la Universidad, será por parte del proveedor hasta el momento en que se realice la entrega y recibo a satisfacción por parte de los funcionarios de la Universidad en los lugares definidos para grupo dentro del pliego técnico.

#### 2.7.4.4 Facturación.

La facturación se realizará **contra entrega de la mercancía u otra periodicidad definida por el Supervisor del Contrato** de acuerdo con las condiciones que sean indicadas por la Universidad. En todo caso, la facturación podrá solicitarse al proveedor así: *al momento de la entrega del pedido la factura de venta (original y 2 copias) o presentación de una remisión con cada despacho de pedido y proceso de facturación semanal, quincenal o mensual* de acuerdo con el concepto del supervisor del contrato.

La facturación debe llenar los requisitos de la DIAN y en caso de ser persona natural allegar los formatos requeridos por la Universidad. La facturación deberá ser presentada de acuerdo con el servicio que solicita el pedido, tal como se describe a continuación

#### Estructura de facturación

Servicio solicitante	Centro de costo	Factura
Cafetería Administración 3	7072	1 (una) factura para el total de pedidos de las Cafeterías. Si la Universidad lo solicitará el proveedor deberá entregar una (1) factura por Cafetería.
Cafetería Bienestar Estudiantil		
Cafetería “Café Plazoleta Camilo Torres”		
Restaurante Bienestar PRO		
Servicios Especiales	7072	1 (una) factura para el total de pedidos de servicios especiales.
Combo Saludable y Comedores Estudiantiles	2127	1 (una) factura para el total de pedidos de combo saludable y comedor estudiantil. Si la Universidad lo solicitara deberá entregar una (1) factura por servicio.

Nota: Será responsabilidad del proponente garantizar un adecuado proceso de facturación o generación de remisiones, de acuerdo con los servicios solicitantes, las órdenes de pedido y la forma de facturación definida por el Supervisor del Contrato. Los procesos de facturación pueden ser modificados de acuerdo a las directrices institucionales y el proveedor se obligará a cumplirlos.

#### 2.7.5 PEDIDOS REALIZADOS POR LA UNIVERSIDAD

La Universidad realizará las órdenes de pedido de acuerdo con los días referidos a continuación y desde los correos autorizados para efectuar la solicitud.

#### Estructura: días de requisición y correo autorizados para pedido de insumos al proveedor

Centro de costo	Servicio solicitante	Días de pedido	Correos y teléfonos autorizados para pedidos
7072	Cafetería Administración 3	* lunes a viernes según requerimientos del servicio antes de las 4:00 p.m. * sábado antes de las 12 del medio día de la semana en anterior <i>Otros horarios, únicamente previo acuerdo con los profesionales del servicio de alimentación o almacenistas.</i>	<b>Profesionales Cafetería y Servicios Especiales</b> <a href="mailto:cafeteria@uis.edu.co">cafeteria@uis.edu.co</a> Ext: 1121 <a href="mailto:mariomar@uis.edu.co">mariomar@uis.edu.co</a> Ext: 2280
	Cafetería Bienestar Estudiantil		
	Cafetería “Café Plazoleta Camilo Torres”		
	Restaurante Bienestar PRO		
7072	Servicios Especiales (desayunos, cenas, almuerzos y refrigerios)		

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
--	--	---

2127	Combo Saludable y Comedores Estudiantiles	Lunes a jueves todo el día y viernes antes de las 4:00 p.m.	<b>Almacén principal</b> almacenbu@uis.edu.co / Ext: 2275
------	---	---	---

**Notas:**

- Los horarios definidos anteriormente, únicamente podrán ser modificados mediante comunicación y acuerdo oficial con funcionarios de la Universidad, autorizados por el Supervisor del Contrato o el Coordinador de Servicios de Alimentación
- El contacto para comunicaciones administrativas relacionadas con facturación, supervisión del contrato, buenas prácticas de manufactura entre otros será: [comedor.profesional@uis.edu.co](mailto:comedor.profesional@uis.edu.co) Ext: 2267, 2284.
- Sin perjuicio de lo anterior, la Universidad podrá en cualquier momento ajustar por exceso o por defecto las cantidades y periodicidad de entregas de las programaciones o pedidos de insumos.
- Será obligación del proponente confirmar recibido del correo de pedido u otra comunicación a través de la cual la Universidad realizó el envío de pedidos y la disponibilidad de entrega de la totalidad de productos solicitados.
- En caso de que el proveedor no pueda cumplir con lo solicitado e informe con un tiempo que no afecte la prestación del servicio en concepto del funcionario a cargo del servicio que requiere el pedido, la Universidad hará el estudio de caso y de común acuerdo con el funcionario responsable, el supervisor del contrato y el Coordinador de Servicios de Alimentación podrán realizar excepciones de entrega.

**2.7.6. FORMAS DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS**

**2.7.6.1 Clasificación física de los productos para la entrega.**

El proveedor deberá entregar los productos en las presentaciones descritas en el modelo de cotización dispuesto en la propuesta económica, y clasificados físicamente de acuerdo con la programación y orden de pedido realizada por la Universidad, y en todo caso de manera consecuente con los servicios, unidades de servicio o tiempos de comida referidos a continuación y solicitudes especiales descritas en la orden de pedido:

**Forma de clasificación de la mercancía para entrega a la Universidad.**

Servicio solicitante	Clasificación física de la mercancía
Cafeterías	Cafetería Administración 3
	Cafetería Bienestar Estudiantil
	Cafetería “Café Plazoleta Camilo Torres”
	Restaurante Bienestar PRO
Servicios Especiales	Servicios Especiales
Combo Saludable	Almuerzo
Comedores Estudiantiles	Desayuno
	Almuerzo
	Cena

Nota: Sin perjuicio de lo anterior la Universidad podrá solicitar al proveedor subdivisiones adicionales al interior de la orden de pedido.

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

### 2.7.6.2 Periodicidad de las entregas

Lugares y días de entrega de pedido para el grupo descrito se especifican a continuación:

#### Periodicidad de entrega de la mercancía.

Servicio solicitante		Días y horarios de entrega
Cafeterías	Cafetería Administración 3	<b>Lunes a sábado según requerimiento del servicio ANTES de las 9:00 a.m.</b> y en horarios diferentes únicamente de común acuerdo con los funcionarios de la Universidad
	Cafetería Bienestar Estudiantil	
	Cafetería “Café Plazoleta Camilo Torres”	
	Restaurante Bienestar PRO	
Servicios Especiales	Servicios Especiales	Lunes a sábado según requerimiento u orden de pedido realizada por el servicio.
Combo Saludable	Almuerzo	Lunes a viernes <b>según requerimiento del servicio ANTES de las 7:00 a.m</b> y en horarios diferentes únicamente de común acuerdo con los funcionarios de la Universidad
Comedores Estudiantiles	Desayuno	
	Almuerzo	
	Cena	

Notas:

- Los días y horarios de entrega de pedido relacionados en la tabla anterior, únicamente podrán ser modificados previa notificación oficial por parte del Supervisor del contrato y el proveedor se obliga al cumplimiento.
- En caso de que la Universidad administre nuevos puntos de alimentación, el proveedor se verá obligado a suministrar los pedidos en las condiciones que sean referidas por la Universidad en los nuevos puntos.

### 2.7.6.3 Lugar y condiciones de las entregas

El proveedor deberá tener en cuenta las siguientes indicaciones al momento de realizar la entrega de insumos a la Coordinación de Servicios de Alimentación

- La descripción del producto y cantidades solicitadas deben ser las mismas que fueron solicitadas en la orden de pedido. Siempre será responsabilidad del proveedor establecer mecanismos de control y verificación de modo que tanto las cantidades como la calidad y cumplimiento de las especificaciones técnicas de los productos entregados a la Universidad correspondan a las solicitadas.
- El contratista entregará los productos solicitados, debidamente clasificados, en embalajes aptos para el transporte de alimentos que cumplan con las condiciones sanitarias definidas en la normativa legal vigentes, que permitan su manipulación, almacenamiento y que garantice la conservación del producto. El proveedor ingresará el producto hasta el lugar indicado para el almacenamiento a fin de realizar verificación de calidad o acomodación, por ningún motivo mantendrá por periodos largos en áreas externas que exponga el producto a contaminación.
- El proveedor deberá entregar los productos en las instalaciones de la Universidad donde se encuentran ubicadas las Cafeterías y las zonas de recepción del Edificio de Bienestar Estudiantil. Los días y horarios de entrega descritos únicamente podrán ser modificados mediante comunicación y acuerdo oficial autorizado por el Supervisor del contrato o el Coordinador de Servicios de alimentación al cual se podrán enviar comunicaciones al correo [comedor.profesional@uis.edu.co](mailto:comedor.profesional@uis.edu.co)
- El proveedor deberá entregar el producto en canastillas COMPLETAMENTE LIMPIAS u otros recipientes acordes con el producto objeto de suministro (canastillas tapadas o con rombos) que deberán quedar en la Universidad

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

durante mínimo un (1) día hábil mientras la Universidad realizar la distribución y uso del producto. Las aclaraciones o especificaciones detalladas al respecto, serán informadas por el Supervisor del contrato. El proveedor se obligará a dejar las canastillas y se responsabiliza de recoger las canastillas una vez realizada la entrega del producto. La Universidad no será responsable de la custodia de dichas canastillas ni reposición al proveedor en caso de pérdida al interior de la institución. Sin perjuicio de lo anterior, en caso de que la Universidad cuente con canastillas para realizar el recambio notificará al proveedor para que este se lleve las canastillas de su propiedad inmediatamente.

- El proveedor deberá garantizar que el producto NO entre en contacto directo con el piso al momento de la entrega o despacho en las instalaciones de la Universidad Industrial de Santander, para ello hará uso de carros transportadores o canastillas vacías de su propiedad.
- Para los vehículos que realizarán entregas en Cuartos Fríos o Bodega principal del edificio de Bienestar Estudiantil, el peso máximo del vehículo incluyendo la carga, que podrá ingresar a la zona de recepción de materias primas ubicadas en el área campestre (piso adoquín), será de 4 toneladas, lo que es equivalente a 4000 kilos. **El vehículo deberá ingresar en reversa y los conductores deberán atender a las recomendaciones dadas por parte de los vigilantes UIS, especialmente en velocidad dado que es una zona de tránsito de estudiantes.** En todo caso, los vehículos deberán esperar en el Parqueadero de Bienestar Estudiantil o en la entrada de la Carrera 30, mientras otros proveedores realizan el descargue de materias primas ya sea en la Bodega Principal o por la entrada a los cuartos fríos. En ningún caso podrán ingresar a cualquiera de las zonas de recepción de materias primas más de dos (2) proveedores al tiempo. En caso de que el proveedor no cumpla con las solicitudes de peso y organización para el ingreso del vehículo, será notificado formalmente y la Universidad podrá tomar medidas que considere necesarias al respecto.
- En relación con los despachos de pedido a las Cafeterías al interior del Campus Central, el proveedor deberá utilizar únicamente las zonas de descarga autorizadas por la División de Planta Física UIS y transportar por sus propios medios los productos hasta las Cafeterías haciendo uso de zorras o carros de transporte de su propiedad. El proveedor debe tener en cuenta que algunas cafeterías están ubicadas en segundo y tercer piso de edificios sin ascensor. El proveedor deberá dotar de los elementos de protección personal y seguridad requeridos al personal que realiza el despacho.
- En caso de que se presenten fallas técnicas en el montacargas disponible en el Edificio de Bienestar Estudiantil, el proveedor estará en la obligación de suministrar el personal y los medios de transporte suficiente y adecuado para efectuar el despacho directamente en la Cafetería de Bienestar Estudiantil (Cuarto piso). Así mismo, deberá dotar de los elementos de protección personal y seguridad requeridos a la persona que realiza el despacho. Las zonas de ingreso en caso de daño del montacargas por las que deberá acceder el proveedor en caso de daño del montacargas se presentan a continuación

A fin de dar mayor claridad sobre lo descrito anteriormente, se solicita al proveedor tener en cuenta que todos los conductores que ingresen a la Universidad vehículos para el despacho de productos deben reconocer las zonas delimitadas para su ubicación en la Universidad:

**Zona de Descarga:** Ubicación final del vehículo donde el proveedor debe parquear para realizar desde ahí el despacho de los productos hasta las Cafeterías, Bodegas o Cuartos Fríos. Ese punto puede quedar al ingreso de cada unidad de servicio o distante y en todo caso no habrá lugar a parqueo para descarga en otros puntos.

**Zona de Espera:** Si la zona de descarga está ocupada, el proveedor tendrá que esperar en zonas alternativas (No se puede hacer descargue en esta zona).



	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

**Zona de Espera Externo:** Si la zona de espera al interior de la Universidad está ocupada, el proveedor tendrá que esperar en la entrada de la Universidad (Carrera 25 o 30)

La Universidad cuenta con (2) dos **ZONAS DE INGRESO Y ESPERA EXTERNAS.** porterías de ingreso de vehículos

- Portería Carrera 30
- Portería Carrera 25

La Universidad cuenta con (2) dos **ZONAS DE ESPERA INTERNAS** cercanas a cada uno de los lugares de descarga y despacho de la Coordinación de Servicios de Alimentación (CSA):

- Parqueadero de Bienestar Universitario (Cra 30)
- Parqueadero del Laboratorio de Alta Tensión (Cra 25)

Para la CSA existen las siguientes **ZONAS DE DESCARGA:**

- **Bodega principal de la CSA** del edificio de Bienestar Universitario
- **Parqueadero de Livianos:** Ahí se parquean los vehículos que vayan a realizar entregas en la Cafetería Café Plazoleta Camilo Torres
- **Parqueadero Edificio Daniel Casas:** Ahí se parquean los vehículos que vayan a realizar entregas en el Restaurante Bienestar PRO

Se reitera que NO está permitido parquear los vehículos en zonas diferentes a las establecidas anteriormente para efectuar los despachos (sin excepción), no se pueden parquear vehículos sobre las vías. En caso de que el punto de descarga quede lejos del punto de despacho o cafetería, el proveedor deberá enviar los elementos, personal y mecanismos de ayuda mecánica que requieran los encargados del despacho para acceder hasta las Cafeterías para hacer la entrega.

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
--	--	---

## 2.8 GRUPO H. PESCADOS Y MARISCOS

### 2.8.1 PRODUCTOS OBJETO DE COTIZACIÓN, PROYECCIÓN DE CONSUMO Y PRECIO MÁXIMO A OFERTAR

A continuación, se evidencia para el **GRUPO H. PESCADOS Y MARISCOS**, el nombre de los productos objeto de cotización, la proyección de consumo estimada para el año 2024 (enero a diciembre), y el precio máximo a ofertar por producto permitido para el año 2024; el cual fue definido con base en el estudio de mercado realizado con empresas representativas del sector. **El precio descrito en la cotización a presentar por los proponentes para cada uno de los productos del catálogo deberá ser menor o igual al valor máximo con IVA y otros impuestos correspondientes, en caso de ser aplicables,** definido por la Universidad para el año 2024.

**Productos objeto de cotización, proyección de consumo y precio máximo a ofertar GRUPO H. PESCADOS Y MARISCOS,**

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN		CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)
1	ALMEJA CONCHA EN BOLSA	LIBRA	LIBRA	5	\$ 13.090
2	ANILLOS DE CALAMAR	Bolsa Entre 350 y 400 gramos	BOLSA	3	\$ 59.946
3	BAGRE EN POSTAS -Bagre corte especial	1000 gramos	KILO	5	\$ 63.000
4	BAGRE ENTERO	LIBRA	LIBRA	5	\$ 27.500
6	BASA VIETNAMITA EN POSTAS	KILO Mínimo 6 porciones por kilo	KILO	2	\$ 30.875
7	CABEZA DE PESCADO (VARIOS)	LIBRA	LIBRA	10	\$ 22.500
8	CACHAMA	LIBRA	LIBRA	3	\$ 30.000
9	CALAMAR ENTERO	KILO	KILO	3	\$ 70.508
10	CALAMAR POTA	KILO	KILO	3	\$ 41.055
11	CAMARÓN CRUDO 31-40 (30%)	KILO	KILO	14	\$ 80.000
12	CAMARÓN CRUDO 61-70 (30%)	KILO	KILO	10	\$ 68.000
13	CARACOL COPEY	LIBRA	KILO	5	\$ 102.638
14	CAZUELA DE MARISCOS: CAMARÓN, CALAMAR, ALMEJA, LOMITO DE PESCADO.	LIBRA	LIBRA	3	\$ 25.883
15	CHIPI CHIPI	LIBRA	LIBRA	1	\$ 23.800
16	FILETE DE CORVINA	Bolsa 500 gramos	LIBRA	50	\$ 51.250
17	FILETE DE MERLUZA	Bolsa 500 gramos	LIBRA	1	\$ 20.688
18	FILETE DE MERO	LIBRA	LIBRA	10	\$ 53.188
19	FILETE DE MOJARRA	Bolsa 500 gramos , empacado al vacío Sin piel, sin espinas, sin cola, sin cabeza.	LIBRA	5	\$ 20.000
20	FILETE DE PARGO	LIBRA	LIBRA	10	\$ 70.000



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS**  
**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)**  
**PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA**  
**COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR**  
**ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE**  
**CONTRATACIÓN**

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN		CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)
21	FILETE DE PESCADO IMPORTADO VIETNAMITA (BASA)	bolsa Aprox. 700 a 1000 gramos	KILO	1700	\$ 26.200
22	FILETE DE ROBALO DEL PACIFICO COLOMBIANO	Bolsa 500 gramos	LIBRA	50	\$ 52.625
23	FILETE DE SALMÓN T 1-2 LIBRAS PREMIUM	LIBRA Empacado al vacío Color 23-31 en la tabla de Salmon Fan de 1000 a 1200 gramos	KILO	165	\$ 129.500
24	FILETE DE SALMÓN PORCIONADO	Empacado al vacío, presentación de 4 filetes de 125 gramos c/u	LIBRA	51	\$ 87.500
25	FRUTOS DEL MAR: MERLUZA, CALAMARES, ALMEJAS, CAMARONES Y PALMITOS DE MAR	KILO	LIBRA	80	\$ 33.320
26	LANGOSTA CRUDA	LIBRA	LIBRA	1	\$ 111.563
27	LANGOSTA PRECOCIDA	LIBRA	LIBRA	1	\$ 95.200
28	LANGOSTINO U 15 (GRANDE PARA DECORAR)	KILO	LIBRA	10	\$ 89.250
29	LOMITO APANADO DE PESCADO	LIBRA Entre 480 y 500 gramos	LIBRA	5	\$ 19.040
30	LOMITO DE MERLUZA * 6 PRECOCIDOS	LIBRA Aprox. 480 GRAMOS	LIBRA	3	\$ 16.000
31	LOMITO DE MOJARRA * 6 PRECOCIDOS	LIBRA Aprox. 454 GRAMOS	LIBRA	3	\$ 16.000
32	LOMITO DE SALMÓN * 6 PRECOCIDOS	LIBRA Aprox. 480 GRAMOS	LIBRA	744	\$ 16.500
33	MEJILLONES NEGROS	LIBRA	KILO	5	\$ 35.700
34	MIX DE MARISCOS	KILO	LIBRA	5	\$ 19.784
35	MOJARRA ROJA	LIBRA Entre 400-500 GRAMOS	LIBRA	10	\$ 16.688
36	PALMITOS DE MAR	LIBRA	KILO	100	\$ 28.263
37	PARGO ROJO ENTERO	LIBRA Entre 450-700 GRAMOS	LIBRA	5	\$ 48.250
38	PULPO (TENTÁCULOS)	KILO	LIBRA	25	\$ 21.123
39	SALMON AHUMADO	PAQUETE * 100 - 125 GRAMOS	PAQUETE	1	\$ 30.500
40	SIERRA EN POSTAS	LIBRA	LIBRA	10	\$ 32.875

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
--	--	---

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN		CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)
41	TRUCHA ARCO IRIS - CORTE MARIPOSA	LIBRA Trucha grande en corte mariposa, con piel, con cabeza, con escamas, puede variar de 450 y 550 gramos	LIBRA	51	\$ 22.500
42	TUBOS DE CALAMAR	KILO Entre 0,8 y 1 Kg	LIBRA	50	\$ 54.294

## 2.8.2 REQUISITOS TÉCNICOS DE LOS PRODUCTOS

### 2.8.2.1 Requisitos de documentación.

Serán objeto de evaluación técnica, los productos adscritos al catálogo publicado por la Universidad para el **GRUPO H. PESCADOS Y MARISCOS**, los documentos que serán objeto de revisión se presentan a continuación:

#### Criterios de documentación que serán objeto de evaluación en el componente técnico

Ítem	Documento	Descripción del requisito entregable	Documento emitido por
I	Ficha técnica del producto.	<b>Presentar la ficha técnica de los primeros cinco (5) productos descritos en el catálogo de precios publicado por la Universidad.</b> También será válida la presentación de una ficha técnica para todos los sabores del catálogo (ficha grupal), fichas técnicas por subgrupos de sabores, o la presentación de una ficha técnica por sabor.	Proponente

**Nota:** En 2024, la Universidad podrá solicitar al proveedor la totalidad de registros sanitarios y fichas técnicas del catálogo publicado

### 2.8.2.2 Especificaciones técnicas de referencia para los productos.

A continuación, se presentan las características técnicas de mayor relevancia para los productos que serán objeto de contratación por parte de la Universidad Industrial de Santander en el **GRUPO H. PESCADOS Y MARISCOS**.

#### Especificaciones técnicas de referencia

<b>PESCADO ENTERO Y EN POSTAS</b>	
Descripción física	Pescados crudos, con presencia o ausencia de piel, cabeza, cola, escamas, espinazo central, grasa, residuos de espinas, vísceras o agallas conforme con la especificación técnica descrita por el proponente en la ficha técnica del producto y de acuerdo con el corte de presentación comercial o de uso frecuente descrito en el mismo documento.  Nota: El proponente deberá informar en la ficha técnica del producto, la naturaleza u origen: mar, cultivo, río, cría de forma controlada, nacional, importado, entre otros.

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

Composición	Mojarra roja Pargo rojo entero Bagre entero Bagre en postas Trucha arco iris - corte mariposa Sierra en postas Cachama Basa vietnamita en postas Salmon ahumado
Descripción organoléptica	Color: según aplique de acuerdo con tablas de referencia para algunos tipos de pescado específicos como el salmón (Tabla Salmo fan en carne) y la apariencia externa plateada u oscura pero brillante, y característicos de la variedad suministrada Olor: característico de la variedad seleccionada, suaves y agradables a inodoros Textura: según la variedad suaves, firmes o rugosas al tacto Sabor: característico de la especie.
Características fisicoquímicas	Las que apliquen de acuerdo con la variedad y en especial bases volátiles totales en mg/100 g según aplique diferenciada para productos crudos o frescos congelados y para productos precocidos (blanqueados o escaldados) congelados, información que debe evidenciarse en la ficha técnica del proponente.
Requisitos microbiológicos	Salmonella/ 25 g: Negativo Vibrio Cholerae O1/25g: Negativo Y los demás que evidencia el proponente en la ficha técnica del producto, diferenciada para productos crudos o frescos congelados y para productos precocidos (blanqueados o escaldados) congelados.
Vida útil	A temperaturas de congelación de -18°C deberá conservarse hasta por seis (6) meses sin alteraciones microbiológicas y fisicoquímicas. En caso de ser requerido el producto será sometido a procesos de empaque al vacío.
Condiciones de almacenamiento	Se debe almacenar a temperaturas de congelación de -18°C Una vez extraído el producto del empaque original deberá consumirse en el menor tiempo posible.
Condiciones de empaque y etiquetado	El empaque será en bolsa de polietileno impreso o con sticker informativo apta para el uso en la industria de alimentos u otro material aceptado. El empaque deberá contener información para trazabilidad El embalaje se realizará en canastillas plásticas perforadas o cajas de cartón corrugado en materiales aptos para el uso en la industria de alimentos. En el empaque deberá ser visible como mínimo: nombre del producto, peso, lote, fecha de producción, fecha de vencimiento, instrucciones de conservación, e instrucciones de uso. El envase y rotulado deben cumplir con lo estipulado en la Resolución No. 05109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y en las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

<b>FILETES DE PESCADO</b>	
Descripción física	Filete de pescados crudos, con presencia o ausencia de piel, cabeza, cola, escamas, espinazo central, grasa, residuos de espinas, vísceras o agallas conforme con la especificación técnica descrita por el proponente en la ficha técnica del producto y de acuerdo con el corte de presentación comercial o de uso frecuente descrito en el mismo documento. Nota: El proponente deberá informar en la ficha técnica del producto, la naturaleza u origen: mar, cultivo, río, cría de forma controlada, nacional, importado, entre otros.
Composición	Filete de merluza Filete de salmón t 1-2 libras Premium Filete de salmón porcionado Filete de mojarra Filete de pargo Filete de robalo del pacifico colombiano Filete de mero

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

	Filete de corvina Filete de pescado importado vietnamita (basa)
Descripción organoléptica	Color: según aplique de acuerdo con tablas de referencia para algunos tipos de pescado específicos como el salmón (Tabla Salmo fan en carne) y la apariencia externa plateada u oscura pero brillante, y característicos de la variedad suministrada Olor: característico de la variedad seleccionada, suaves y agradables a inodoros Textura: según la variedad suaves, firmes o rugosas al tacto Sabor: característico de la especie.
Características fisicoquímicas	Las que apliquen de acuerdo con la variedad y en especial bases volátiles totales en mg/100 g según aplique diferenciada para productos crudos o frescos congelados y para productos precocidos (blanqueados o escaldados) congelados, información que debe evidenciarse en la ficha técnica del proponente.
Requisitos microbiológicos	Salmonella/ 25 g: Negativo Vibrio Cholerae O1/25g: Negativo Y los demás que evidencia el proponente en la ficha técnica del producto, diferenciada para productos crudos o frescos congelados y para productos precocidos (blanqueados o escaldados) congelados.
Vida útil	A temperaturas de congelación de -18°C deberá conservarse hasta por seis (6) meses sin alteraciones microbiológicas y fisicoquímicas. En caso de ser requerido el producto será sometido a procesos de empacado al vacío.
Condiciones de almacenamiento	Se debe almacenar a temperaturas de congelación de -18°C Una vez extraído el producto del empaque original deberá consumirse en el menor tiempo posible
Condiciones de empaque y etiquetado	El empaque será en bolsa de polietileno impreso o con sticker informativo apta para el uso en la industria de alimentos u otro material aceptado. El empaque deberá contener información para trazabilidad El embalaje se realizará en canastillas plásticas perforadas o cajas de cartón corrugado en materiales aptos para el uso en la industria de alimentos. En el empaque deberá ser visible como mínimo: nombre del producto, peso, lote, fecha de producción, fecha de vencimiento, instrucciones de conservación, e instrucciones de uso. El envase y rotulado deben cumplir con lo estipulado en la Resolución No. 05109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y en las normas que la modifiquen, adicione o sustituyan.

<b>LOMITOS DE PESCADO</b>	
Descripción física	Lomitos de pescados precocidos, con presencia o ausencia de piel, cabeza, cola, escamas, espinazo central, grasa, residuos de espinas, vísceras o agallas conforme con la especificación técnica descrita por el proponente en la ficha técnica del producto y de acuerdo con el corte de presentación comercial o de uso frecuente descrito en el mismo documento. Los lomitos deberán estar precocidos y porcionados según especificación descrita en la solicitud económica.  Nota: El proponente deberá informar en la ficha técnica del producto, la naturaleza u origen: mar, cultivo, río, cría de forma controlada, nacional, importado, entre otros.
Composición	Lomito apanado de pescado Lomito de salmón * 6 precocidos Lomito de mojarra * 6 precocidos Lomito de merluza * 6 precocidos
Descripción organoléptica	Color: según aplique de acuerdo con tablas de referencia para algunos tipos de pescado específicos como el salmón (Tabla Salmo fan en carne) y la apariencia externa plateada u oscura pero brillante, y característicos de la variedad suministrada Olor: característico de la variedad seleccionada, suaves y agradables a inodoros Textura: según la variedad suaves, firmes o rugosas al tacto

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

	Sabor: característico de la especie.
Características fisicoquímicas	Las que apliquen de acuerdo con la variedad y en especial bases volátiles totales en mg/100 g según aplique diferenciada para productos crudos o frescos congelados y para productos precocidos (blanqueados o escaldados) congelados, información que debe evidenciarse en la ficha técnica del proponente.
Requisitos microbiológicos	Salmonella/ 25 g: Negativo Vibrio Cholerae O1/25g: Negativo Y los demás que evidencia el proponente en la ficha técnica del producto, diferenciada para productos crudos o frescos congelados y para productos precocidos (blanqueados o escaldados) congelados.
Vida útil	A temperaturas de congelación de -18°C deberá conservarse hasta por seis (6) meses sin alteraciones microbiológicas y fisicoquímicas. En caso de ser requerido el producto será sometido a procesos de empacado al vacío.
Condiciones de almacenamiento	Se debe almacenar a temperaturas de congelación de -18°C Una vez extraído el producto del empaque original deberá consumirse en el menor tiempo posible.
Condiciones de empaque y etiquetado	El empaque será en bolsa de polietileno impreso o con sticker informativo apta para el uso en la industria de alimentos u otro material aceptado. El empaque deberá contener información para trazabilidad El embalaje se realizará en canastillas plásticas perforadas o cajas de cartón corrugado en materiales aptos para el uso en la industria de alimentos. En el empaque deberá ser visible como mínimo: nombre del producto, peso, lote, fecha de producción, fecha de vencimiento, instrucciones de conservación, e instrucciones de uso. El envase y rotulado deben cumplir con lo estipulado en la Resolución No. 05109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y en las normas que la modifiquen, adicione o sustituyan.

<b>PRODUCTOS DEL MAR</b>	
Descripción física	Los productos del mar hacen referencia a productos de la misma o diferente categoría de moluscos calamar morado, moluscos calamar pota, crustáceos o camarones crudos y precocidos, bivalvos, moluscos tipo pulpo, crustáceos langostinos y langosta, así como mixturas y otros productos de mar.
Composición	Anillos de calamar Tubos de calamar Calamar entero Calamar pota Camarón crudo 61-70 (30%) Camarón crudo 31-40 (30%) Cazuela de mariscos: camarón, calamar, almeja, lomito de pescado. Almeja concha en bolsa Chipi - chipi Mejillones negros Caracol copey Pulpo (tentáculos) Langostino U 15 (grande para decorar) Langosta cruda Langosta precocida Frutos del mar: merluza, calamares, almejas, camarones y palmitos de mar Cazuela de mariscos: camarón, calamar, almeja, lomito de pescado. Mix de mariscos Cabeza de pescado (varios)

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

	Palmitos de mar
Descripción organoléptica	<p>Color: característico en piel carne a la variedad</p> <p>Olor: característico en piel carne a la variedad, no serán admitidos productos de olores ácidos, olores a amoníaco o fermentados.</p> <p>Textura: característico en piel carne a la variedad y debe mantener sus condiciones de textura posterior al proceso de descongelación.</p> <p>Sabor: característico en piel carne a la variedad.</p> <p>El proponente debe describir en detalle las características organolépticas de cada producto en las fichas técnicas presentadas a la Universidad.</p>
Características fisicoquímicas	Las que apliquen de acuerdo con la variedad y en especial bases volátiles totales en mg/100 g según aplique diferenciada para productos crudos o frescos congelados y para productos precocidos (blanqueados o escaldados) congelados, información que debe evidenciarse en la ficha técnica del proponente.
Requisitos microbiológicos	<p>Salmonella/ 25 g: Negativo</p> <p>Vibrio Cholerae O1/25g: Negativo</p> <p>Y los demás que evidencia el proponente en la ficha técnica del producto, diferenciada para productos crudos o frescos congelados y para productos precocidos (blanqueados o escaldados) congelados.</p>
Vida útil	A temperaturas de congelación de -18°C deberá conservarse hasta por seis (6) meses sin alteraciones microbiológicas y fisicoquímicas. En caso de ser requerido el producto será sometido a procesos de empacado al vacío.
Condiciones de almacenamiento	<p>Se debe almacenar a temperaturas de congelación de -18°C</p> <p>Una vez extraído el producto del empaque original deberá consumirse en el menor tiempo posible.</p>
Condiciones de empaque y etiquetado	<p>El empaque será en bolsa de polietileno impreso o con sticker informativo apta para el uso en la industria de alimentos u otro material aceptado.</p> <p>El empaque deberá contener información para trazabilidad</p> <p>El embalaje se realizará en canastillas plásticas perforadas o cajas de cartón corrugado en materiales aptos para el uso en la industria de alimentos.</p> <p>En el empaque deberá ser visible como mínimo: nombre del producto, peso, lote, fecha de producción, fecha de vencimiento, instrucciones de conservación, e instrucciones de uso.</p> <p>El envase y rotulado deben cumplir con lo estipulado en la Resolución No. 05109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y en las normas que la modifiquen, adicione o sustituyan.</p>

Fuentes\*: Resolución 122 de 2012 Por la cual se modifica parcialmente la resolución 776 de 2008 (requisitos fisicoquímicos y microbiológicos que deben cumplir los productos de la pesca), el siguiente texto: modifica los artículos 1°, 2°, 5°, 6°, 7°, 8°, 9° y 10 de la Resolución número 776 de 2008 y deroga las disposiciones que le sean contrarias. Ministerio de Salud y Protección Social.

Resolución 5109 de 2005. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Ministerio de la Protección social.

NTC 4346:2005, Productos de la pesca. Camarones congelados crudos, cocidos o precocidos. ICONTEC.

Sin perjuicio de lo anterior, la Universidad podrá solicitar especificaciones diferentes a la descrita en el presente pliego técnico, dicha especificación estará adjunta a la orden de pedido y el proveedor se obliga al suministro.

Finalmente, las especificaciones generales que aplican para todos los productos son presentados a continuación:



	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

- Todos los productos suministrados en un mismo pedido deberán tener fechas de vencimiento similares entre sí, es decir, que en un pedido donde se adquieren varios productos del mismo tipo, se espera que éstos tengan fechas de vencimiento iguales o similares entre ellos. Es una especificación para asegurar que los productos del mismo tipo entregados en un mismo pedido tengan una duración similar en cuanto a su vida útil, la cual debe tener como mínimo una fecha de vencimiento igual o superior a los cuatro meses contados a partir de la fecha de recepción y deberá estar visible como mínimo la información requerida para el rotulado de todos los productos sin excepción descrita en la Resolución 005109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.
- Todos los productos a los que aplique, deberán contar con registro sanitario vigente, la Universidad podrá solicitar durante la vigencia 2024, al proponente (vendedor) el suministro de las fichas técnicas de los productos en forma individual, y la entrega de las mismas no deberá superar un plazo de ocho (8) días hábiles.
- No serán aceptados productos vencidos, con moho, empaques rotos, olores o características diferentes a las que representan la calidad del producto.
- Deberán estar sanos lo que quiere decir que deberán estar libres de ataques de insectos y de enfermedades que demeriten la calidad interna de los frutos.
- Deberán estar libres de humedad externa o interna anormal producida por el mal manejo de los productos (recolección, acopio, transporte, selección, clasificación, adecuación empaque, almacenamiento, y transporte).
- Deberán estar exentas de cualquier olor y sabor extraño (proveniente de otros productos, empaques o recipientes agroquímicos, con los cuales haya estado en contacto)
- Deben estar exentas de materiales extraños: tierra, polvo, agroquímicos, y cuerpos extraños, visibles en el producto o empaque.

Nota: En caso de que el proponente cuente con productos con parámetros técnicos diferentes a los referidos en el presente pliego técnico, únicamente deberá allegar la normativa legal vigente que respalda los parámetros presentados y ello será evaluado aceptable para el proceso.

### 2.8.3 REQUISITOS TÉCNICOS DEL PROPONENTE

Los proponentes deberán evidenciar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria descrita en la normativa nacional vigente para él o los establecimientos y transporte que serán incluidos dentro del convenio comercial, para lo cual deberán adjuntar como requisitos mínimos, los soportes que permitan evidenciar el cumplimiento de la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. Será responsabilidad del proveedor dar cumplimiento y entregar las evidencias que le sean solicitadas antes y durante el convenio comercial respecto a todas las normas aplicables al grupo de interés y al sector.

#### 2.8.3.1 Requisitos de documentación

Serán objeto de evaluación técnica, los establecimientos comerciales que sean relacionados por el proponente en el **FORMATO N°005 MANIFESTACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS OBJETO DE EVALUACIÓN TÉCNICA** para el **Grupo H. Pescados y mariscos**

Se solicita al oferente hacer entrega de los documentos referenciados en la tabla a continuación, los cuales serán objeto de revisión para cada uno de los establecimientos descritos en las direcciones comerciales referidas en el **formato N°005**, desde las cuáles el proponente proyecte realizar actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de los productos durante el convenio comercial.

#### **Requisitos técnicos del proponente relacionados con la reglamentación sanitaria por establecimiento.**

Ítem	Descripción del requisito entregable	Aclaraciones	Documento emitido por:
I	Concepto, registro, notificación, permiso o acta de inspección sanitaria a fábrica de los	<i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i>	



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS  
CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  
PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  
COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  
ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**DIVISIÓN DE  
CONTRATACIÓN**

	establecimientos (en caso de ser el mismo establecimiento para todas las actividades adjuntar un único registro). Según aplique de acuerdo con la autoridad sanitaria competente, para todos los establecimientos referidos por el proponente en el <b>FORMATO N° 005</b>	Adjuntar documento completo y legible.	Autoridad competente (INVIMA /Secretaria de Salud)
2	Condiciones sanitarias establecidas en las normas sanitarias según documento anterior: Favorable o Favorable con observaciones. <i>En caso de presentar resultado Favorable con observaciones deberá allegar el Plan de Mejoramiento.</i>	<i>*NO CUMPLEN el requisito, aquellos establecimientos que presenten concepto NO FAVORABLE.</i>	
3	<b>Certificación médica</b> en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos de los empleados que desarrollan actividades relacionadas con manipulación y transporte de alimentos para la UIS	<i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i>  Carta firmada por el representante legal de la empresa, en la que certifique que todos los <b>manipuladores y transportadores</b> de alimentos que intervienen en el proceso de suministro a la UIS, cuentan con certificación de reconocimiento médico en el cual consta su aptitud para la manipulación de alimentos con vigencia 2023 y que realizarán la actualización correspondiente para el año de vigencia del acuerdo marco en caso de ser necesario.  <i>Nota: Adjuntar una muestra de mínimo dos (2) certificados médicos de personas que intervendrán en el proceso de manipulación o transporte de alimentos con la UIS (La presentación de los certificados será opcional acorde con las políticas de protección de datos de cada empresa. No están obligados a presentarlos).</i>	Proponente
3	Descripción de la capacidad y dimensiones de almacenamiento de la bodega desde el cual se distribuirán los productos terminados listos para despacho a la Universidad Industrial de Santander.	<i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i>  Carta firmada por el representante legal que describa: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensiones de la/las bodegas en metros, u otra medida representativa.</li> <li>• Capacidad de almacenamiento de la/las bodegas en kilos, toneladas u otra medida representativa.</li> <li>• Fotos de la/las bodegas de almacenamiento de producto terminado listo para despacho.</li> </ul>	Proponente

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

		En caso de contar con los servicios de un tercero anexar copia de los contratos o relación comercial con el propietario.	
--	--	--	--

### 2.8.3.2 Visitas a los establecimientos

Los servidores públicos de la Universidad Industrial de Santander, adscritos a la Coordinación de Servicios de Alimentación o Unidades Académico Administrativas competentes, estarán autorizados para realizar antes o durante el convenio comercial, visitas de inspección programadas a las instalaciones de personas naturales y/o jurídicas que sean aceptadas en el Acuerdo Marco de Precios para el grupo de interés. También definirán durante la ejecución del contrato la pertinencia o no, así como la frecuencia en que se realizarán visitas de inspección a los proponentes habilitados en cada grupo; de acuerdo con el riesgo identificado, no conformidades presentadas o solicitudes del supervisor del contrato. No será obligatorio realizar visitas a los establecimientos. Las visitas serán realizadas a uno o todos los establecimientos referidos en el **FORMATO N°005** por el proponente, de acuerdo con el concepto del Supervisor del Contrato.

Durante las visitas de inspección, los servidores públicos aplicarán lista de verificación y generarán un concepto o puntaje del nivel de cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) por establecimiento referido, por su parte el proponente deberá orientar y acompañar el ingreso y recorrido por las instalaciones, entregar la dotación para el ingreso del personal UIS, permitir el proceso de inspección, permitir el registro fotográfico (será de carácter confidencial y hará parte únicamente del informe de evaluación), entrevista y revisión de documentación. Posterior a la visita, la Universidad realizará el envío de los resultados de la evaluación, y en caso de identificar no conformidades que ponen en riesgo la permanencia del convenio comercial con el proveedor, la solicitud de presentar a la Universidad un Plan de Acción de Mejoramiento. Los incumplimientos ocasionales o permanentes de las mejoras solicitadas serán informados al Supervisor de Contrato, quien tendrá en cuenta lo referido para efectos de la evaluación del proveedor y la continuidad del proponente como parte del convenio comercial.

**Nota:** Para visitas, la universidad se pondrá en contacto con el proponente ganador para coordinar que se cumplan todos los protocolos de bioseguridad u otros requeridos.

### 2.8.3.3 Especificaciones del transporte

#### Documentación requerida para la evaluación técnica del transporte.

Ítem	Descripción del entregable	Especificación	Documento emitido por
1	Descripción general de los vehículos que serán puestos a disposición para el transporte de los insumos a las instalaciones de la Universidad Industrial de Santander en 2024.	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i></p> <p>Carta o documento que relacione la lista de vehículos que pondrá a disposición de la Universidad durante el año 2024 para la entrega de despachos, en la cual especifique:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo de vehículo</li> <li>• Marca</li> <li>• Modelo</li> <li>• Capacidad o peso</li> <li>• Placa</li> <li>• Propiedad: propio o sub-contratado</li> </ul> <p>En caso de subcontratar el servicio, el proponente debe anexar copia de contratos o relación comercial con el propietario los vehículos o empresa logística de distribución.</p>	Proponente

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

2	<p>Certificado expedido por la entidad territorial de salud, de acuerdo con la normativa legal sanitaria vigente para transportar alimentos desde la planta de sacrificio hasta el lugar de desposte, almacenamiento, expendio y usuario final de los productos cárnicos</p> <p>Condiciones sanitarias establecidas en las normas sanitarias según concepto anterior: Favorable o Favorable con observaciones.</p> <p>Nota. En caso de presentar resultado Favorable con observaciones deberá allegar el Plan de Mejoramiento.</p>	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i></p> <p><i>Documento para cada uno de los vehículos relacionados en el ítem anterior, completo y legible</i></p> <p>Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para los vehículos según aplique de acuerdo con la autoridad sanitaria competente, para todos los vehículos que el proponente refiera en el documento anterior y sean puestos a disposición de la Universidad</p> <p><i>*NO CUMPLEN el requisito, aquellos establecimientos que presenten concepto NO FAVORABLE.</i></p>	<p>Autoridad competente</p> <hr/> <p>Autoridad competente</p>
3	<p><b>Plan Estratégico de Seguridad Vial. El proponente deberá evidenciar el avance en la implementación según lo establecido en el Artículo 12 de la Ley 1503 de 2011 y las normas que los modifiquen, adicione o sustituya, según corresponda para la presentación de las propuestas y durante la ejecución del contrato.</b></p>	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Carta firmada por el representante legal de la empresa, que certifica la implementación del plan estratégico de seguridad vial según lo dispuesto en la Ley 1503 de 2011.</li> </ul> <p>Carta firmada por el representante legal de la empresa, que certifica que no le aplica la norma.</p> <p><b>Si el proponente considera puede adjuntar evidencias adicionales</b></p>	<p><b>Proponente</b></p>
4	<p>Evidencia fotográfica de los vehículos.</p>	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i></p> <p>Fotografía de la parte externa e interna de uno (1) de los vehículos relacionados en el documento presentado en el numeral uno (1) de la presente tabla. La foto debe permitir evidenciar los siguientes aspectos según aplique al grupo de interés:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unidad de refrigeración en perfecto estado de funcionamiento</li> <li>• La inscripción visible de “transporte de alimentos”</li> <li>• Cortinas plásticas, puertas u otro que proteja el contenido del medio ambiente.</li> </ul>	<p>Proponente</p>

Los tiempos de distribución en vehículos que cuentan con temperatura de refrigeración no podrán superar las 12 horas desde la salida de planta hasta la llegada a las instalaciones de la Universidad.

## 2.8.4 OBLIGACIONES Y CONDICIONES GENERALES PARA EL PROPONENTE SELECCIONADO COMO PROVEEDOR (VENDEDOR)

### 2.8.4.1 Obligaciones

Las siguientes serán las obligaciones y condiciones generales, que debe cumplir el proponente que, en 2023, sea seleccionado como proveedor (vendedor) de la Coordinación de Servicios de Alimentación UIS:

	<p style="text-align: center;"><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p style="text-align: center;"><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
--	--	---

- Los costos del cargue, transporte y descargue de los productos desde las instalaciones del proveedor hasta las instalaciones de la Coordinación de Servicios de Alimentación (Edificio de Bienestar Universitario/ Cafetería Satélites / otro destino solicitado por la Universidad), será asumido en su totalidad por el proveedor. Los puntos de descargue por grupos se aclaran en el presente pliego técnico en ítems posteriores.
- Si se demostrara alguna inconsistencia o incumplimiento en la ejecución de los numerales descritos en el presente pliego técnico, la Universidad previa autorización del Supervisor del Contrato podrá notificar a la Aseguradora y hacer efectivas las garantías. Así mismo, podrá solicitar al proveedor la reposición del producto o el descuento en la factura del costo por productos no conformes.
- El proveedor deberá entregar actualizada a la Universidad Industrial de Santander la documentación que le sea requerida para verificar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura durante la vigencia del convenio comercial.
- El proveedor deberá asistir a todas las capacitaciones o reuniones que le sean solicitadas por los funcionarios adscritos a la Universidad y atender a las comunicaciones que le sean enviadas por la Coordinación de Servicios de Alimentación desde medios de comunicación institucionales, previamente realizados con autorización del Supervisor del Contrato.
- La Universidad Industrial de Santander, podrá modificar de acuerdo con sus necesidades las fechas, lugares, horarios y frecuencia que haya establecido para las entregas, y el proveedor se obliga al suministro de conformidad con dichas modificaciones.
- El proveedor deberá notificar oficialmente al supervisor de contrato en caso de realizar cambio de los establecimientos comerciales descritos durante la presentación de propuestas en el **FORMATO N°005**, los cuales son objeto de evaluación técnica durante el convenio comercial, para que la Universidad realice la respectiva solicitud de documentación y visitas de inspección y proceda a autorizar la inclusión del establecimiento. En caso de que la Universidad en visitas evidencie que se proveen suministros desde establecimientos diferentes a los descritos en el **FORMATO N°005**, y el proveedor no haya realizado la notificación de actualización al supervisor será considerada una causal unilateral para finalizar el convenio comercial aplicable de acuerdo con el concepto del supervisor.
- La Universidad Industrial de Santander, notificará por escrito o telefónicamente la adición o cancelación de productos o cantidades solicitadas con 24 horas de antelación, u otra diferencia horaria de acuerdo con las necesidades de la Universidad y de común acuerdo con el proveedor.
- Será responsabilidad del proveedor firmar y allegar en físico a la oficina de la Coordinación de servicios de alimentación de Bienestar Estudiantil de la UIS sede central o al correo [comedor.profesional@uis.edu.co](mailto:comedor.profesional@uis.edu.co), toda la documentación derivada de la relación contractual tales como actas de inicio, actas de pagos parciales, actas de finalización o liquidación según aplique firmadas por el representante legal.
- Será obligatorio para el proveedor allegar mensualmente al correo [comedor.profesional@uis.edu.co](mailto:comedor.profesional@uis.edu.co) certificación de encontrarse a paz y salvo con pago de obligaciones del Sistema General de Seguridad Social y Parafiscales, suscrita por el representante legal o revisor fiscal. Según el caso, este último debe anexar Certificado vigente de antecedentes disciplinarios expedido por la Junta Central de Contadores y fotocopia de la tarjeta profesional. En caso de persona natural deberá anexar mensualmente constancia de afiliación al Sistema de Seguridad Social y/o Planilla de Pago.
- Será responsabilidad del proveedor suministrar al personal que transporta y entrega los suministros, formación y dotación relacionada con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) definidas en la en la resolución 2674 de 2013,

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
--	--	---

de obligatorio cumplimiento al interior de la Coordinación de servicios de alimentación de Bienestar Estudiantil de la UIS sede central, en especial al ingreso en áreas de proceso.

- En cada entrega, la Universidad Industrial de Santander, realizará la inspección del cumplimiento de las especificaciones técnicas del producto (tiempos y formas de entrega, condiciones del transporte, especificaciones técnicas, entre otras.) de acuerdo con lo descrito en los formatos y fichas técnicas de inspección institucionales, así como las cantidades y unidades de medida descritas dentro del convenio comercial y las solicitudes de pedido. La inspección se realizará en bodega, en las cafeterías que reciben pedidos directamente y en los puntos de producción de cada servicio de alimentación. El proveedor estará en la obligación de actuar acorde con el concepto del Supervisor del Contrato en relación con la acción a realizar frente a cada no conformidad identificada y el representante del proveedor deberá firmar el formato institucional para dejar soporte del incumplimiento.
- El proveedor estará en la obligación de firmar el recibido de las comunicaciones físicas que le sean realizadas por los funcionarios de la Universidad Industrial de Santander relacionadas con las no conformidades y devoluciones que se presenten de producto. Así mismo, estará obligado a dar respuesta a toda comunicación telefónica o escrita que se realice desde los funcionarios adscritos a la Universidad relacionadas con productos no conformes u otros que afecten la calidad o inocuidad de los alimentos, y la prestación de los servicios por retrasos o incumplimientos de las condiciones comerciales de entrega o de las especificaciones técnicas pactadas en el presente pliego.
- La Universidad podrá solicitar al proponente la presentación del plan de muestreo microbiológico y evidencias de la ejecución del mismo para los productos objeto del contrato con la frecuencia requerida por la Universidad para garantizar un adecuado control de materias primas y seguimiento a los proveedores, complementario a la demás documentación técnica referida en el presente pliego.

#### 2.8.4.2 Bienes defectuosos.

- El proveedor deberá restituir a su costo, sin que implique modificación al plazo de entrega, los bienes defectuosos o de especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos por la Universidad en un plazo máximo de **noventa (90) minutos**, a partir del momento de la notificación al despachador de la no conformidad. El tiempo estipulado es el máximo permitido para evitar la afectación de la prestación de los servicios de alimentación institucional.
- El proveedor asumirá el costo y logística por concepto de cualquier devolución realizada por la Universidad. La no conformidad podrá ser notificada al proveedor inmediatamente recibido el producto o al momento de utilizarlo en las áreas de producción; en cualquiera de los casos el proponente deberá realizar la reposición del producto en las condiciones solicitadas por la Universidad en un tiempo máximo de **noventa (90) minutos** a fin de no afectar la operación de los servicios de alimentación y ello no lo exime de dejar documentada la notificación de incumplimiento. Si la decisión es la no reposición del producto el proponente deberá realizar y demostrar el descuento del cobro en la factura y el retiro del producto no conforme de las instalaciones de la Universidad.
- El personal operativo y administrativo de la Universidad estará autorizado para tomar evidencia audiovisual de los insumos entregados por el proveedor al momento de la recepción o procesamiento, así mismo, podrán notificar al supervisor del contrato los incumplimientos o no conformidades identificadas y que éste a su vez allegue comunicación al proveedor. En todo caso, el proveedor está en la obligación de dar respuesta a todas las comunicaciones de no conformidades emitidas por la Universidad.
- Las no conformidades reiterativas de acuerdo con el concepto del supervisor serán notificadas a la aseguradora y en todo caso podrá ser evaluada como causa de finalización del contrato si el incumplimiento afecta de manera reiterativa el funcionamiento o calidad de los servicios prestados en la Coordinación de Servicios de Alimentación

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

acorde con el análisis específico que realice en el momento el supervisor del contrato, la División de contratación y jurídica de la UIS.

### 2.8.4.3 Riesgo y propiedad

El nivel de riesgo y la propiedad de los bienes objeto de suministro a la Universidad, será por parte del proveedor hasta el momento en que se realice la entrega y recibo a satisfacción por parte de los funcionarios de la Universidad en los lugares definidos para grupo dentro del pliego técnico.

### 2.8.4.4 Facturación.

La facturación se realizará **contra entrega de la mercancía u otra periodicidad definida por el Supervisor del Contrato** de acuerdo con las condiciones que sean indicadas por la Universidad. En todo caso, la facturación podrá solicitarse al proveedor así: *al momento de la entrega del pedido la factura de venta (original y 2 copias) o presentación de una remisión con cada despacho de pedido y proceso de facturación semanal, quincenal o mensual* de acuerdo con el concepto del supervisor del contrato.

La facturación debe llenar los requisitos de la DIAN y en caso de ser persona natural allegar los formatos requeridos por la Universidad. La facturación deberá ser presentada de acuerdo con el servicio que solicita el pedido, tal como se describe a continuación

#### Estructura de facturación

Servicio solicitante	Centro de costo	Factura
Cafetería Administración 3	7072	1 (una) factura para el total de pedidos de las Cafeterías. Si la Universidad lo solicitará el proveedor deberá entregar una (1) factura por Cafetería.
Cafetería Bienestar Estudiantil		
Cafetería "Café Plazoleta Camilo Torres"		
Restaurante Bienestar PRO		
Servicios Especiales	7072	1 (una) factura para el total de pedidos de servicios especiales.
Combo Saludable y Comedores Estudiantiles	2127	1 (una) factura para el total de pedidos de combo saludable y comedor estudiantil. Si la Universidad lo solicitara deberá entregar una (1) factura por servicio.

Nota: Será responsabilidad del proponente garantizar un adecuado proceso de facturación o generación de remisiones, de acuerdo con los servicios solicitantes, las órdenes de pedido y la forma de facturación definida por el Supervisor del Contrato. Los procesos de facturación pueden ser modificados de acuerdo a las directrices institucionales y el proveedor se obligar a cumplirlos.

### 2.8.5 PEDIDOS REALIZADOS POR LA UNIVERSIDAD

La Universidad realizará las órdenes de pedido de acuerdo con los días referidos a continuación y desde los correos autorizados para efectuar la solicitud.

#### Estructura: días de requisición y correo autorizados para pedido de insumos al proveedor

Centro de costo	Servicio solicitante	Días de pedido	Correos y teléfonos autorizados para pedidos
7072	Cafetería Administración 3		
	Cafetería Bienestar Estudiantil		

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
--	--	---

	Cafetería “Café Plazoleta Camilo Torres” Restaurante Bienestar PRO	* lunes a viernes según requerimientos del servicio antes de las 4:00 p.m. * sábado antes de las 12 del medio día de la semana en anterior <i>Otros horarios, únicamente previo acuerdo con los profesionales del servicio de alimentación o almacenistas.</i>	<b>Profesionales Cafetería y Servicios Especiales</b> <a href="mailto:cafeteria@uis.edu.co">cafeteria@uis.edu.co</a> Ext:1121 <a href="mailto:mariomar@uis.edu.co">mariomar@uis.edu.co</a> Ext:2280
7072	Servicios Especiales (desayunos, cenas, almuerzos y refrigerios)		
2127	Combo Saludable y Comedores Estudiantiles	Lunes a jueves todo el día y viernes antes de las 4:00 p.m.	<b>Almacén principal</b> <a href="mailto:almacenbu@uis.edu.co">almacenbu@uis.edu.co</a> / Ext: 2275

**Notas:**

- Los horarios definidos anteriormente, únicamente podrán ser modificados mediante comunicación y acuerdo oficial con funcionarios de la Universidad, autorizados por el Supervisor del Contrato o el Coordinador de Servicios de Alimentación
- El contacto para comunicaciones administrativas relacionadas con facturación, supervisión del contrato, buenas prácticas de manufactura entre otros será: [comedor.profesional@uis.edu.co](mailto:comedor.profesional@uis.edu.co) Ext: 2267, 2284.
- Sin perjuicio de lo anterior, la Universidad podrá en cualquier momento ajustar por exceso o por defecto las cantidades y periodicidad de entregas de las programaciones o pedidos de insumos.
- Será obligación del proponente confirmar recibido del correo de pedido u otra comunicación a través de la cual la Universidad realizó el envío de pedidos y la disponibilidad de entrega de la totalidad de productos solicitados.
- En caso de que el proveedor no pueda cumplir con lo solicitado e informe con un tiempo que no afecte la prestación del servicio en concepto del funcionario a cargo del servicio que requiere el pedido, la Universidad hará el estudio de caso y de común acuerdo con el funcionario responsable, el supervisor del contrato y el Coordinador de Servicios de Alimentación podrán realizar excepciones de entrega.

**2.8.6. FORMAS DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS**

**2.8.6.1 Clasificación física de los productos para la entrega.**

El proveedor deberá entregar los productos en las presentaciones descritas en el modelo de cotización dispuesto en la propuesta económica, y clasificados físicamente de acuerdo con la programación y orden de pedido realizada por la Universidad, y en todo caso de manera consecuente con los servicios, unidades de servicio o tiempos de comida referidos a continuación y solicitudes especiales descritas en la orden de pedido:

**Forma de clasificación de la mercancía para entrega a la Universidad.**

Servicio solicitante	Clasificación física de la mercancía
Cafeterías	Cafetería Administración 3
	Cafetería Bienestar Estudiantil
	Cafetería “Café Plazoleta Camilo Torres”
	Restaurante Bienestar PRO
Servicios Especiales	Servicios Especiales
Combo Saludable	Almuerzo
Comedores Estudiantiles	Desayuno



	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
--	--	---

	Almuerzo
	Cena

Nota: Sin perjuicio de lo anterior la Universidad podrá solicitar al proveedor subdivisiones adicionales al interior de la orden de pedido.

### 2.8.6.2 Periodicidad de las entregas

Lugares y días de entrega de pedido para el grupo descrito se especifican a continuación:

#### Periodicidad de entrega de la mercancía.

	Servicio solicitante	Días y horarios de entrega
Cafeterías	Cafetería Administración 3	Lunes a sábado según requerimiento del servicio <b>ANTES de las 9:00 a.m.</b> y en horarios diferentes únicamente de común acuerdo con los funcionarios de la Universidad
	Cafetería Bienestar Estudiantil	
	Cafetería “Café Plazoleta Camilo Torres”	
	Restaurante Bienestar PRO	
Servicios Especiales	Servicios Especiales	Lunes a sábado según requerimiento u orden de pedido realizada por el servicio.
Combo Saludable	Almuerzo	Lunes a viernes según requerimiento del servicio <b>ANTES de las 7:00 a.m</b> y en horarios diferentes únicamente de común acuerdo con los funcionarios de la Universidad
Comedores Estudiantiles	Desayuno	
	Almuerzo	
	Cena	

Notas:

- Los días y horarios de entrega de pedido relacionados en la tabla anterior, únicamente podrán ser modificados previa notificación oficial por parte del Supervisor del contrato y el proveedor se obliga al cumplimiento.
- En caso de que la Universidad administre nuevos puntos de alimentación, el proveedor se verá obligado a suministrar los pedidos en las condiciones que sean referidas por la Universidad en los nuevos puntos.

### 2.8.6.3 Lugar y condiciones de las entregas

El proveedor deberá tener en cuenta las siguientes indicaciones al momento de realizar la entrega de insumos a la Coordinación de Servicios de Alimentación

- La descripción del producto y cantidades solicitadas deben ser las mismas que fueron solicitadas en la orden de pedido. Siempre será responsabilidad del proveedor establecer mecanismos de control y verificación de modo que tanto las cantidades como la calidad y cumplimiento de las especificaciones técnicas de los productos entregados a la Universidad correspondan a las solicitadas.
- El contratista entregará los productos solicitados, debidamente clasificados, en embalajes aptos para el transporte de alimentos que cumplan con las condiciones sanitarias definidas en la normativa legal vigentes, que permitan su manipulación, almacenamiento y que garantice la conservación del producto. El proveedor ingresará el producto hasta el lugar indicado para el almacenamiento a fin de realizar verificación de calidad o acomodación, por ningún motivo mantendrá por periodos largos en áreas externas que exponga el producto a contaminación.
- El proveedor deberá entregar los productos en las instalaciones de la Universidad donde se encuentran ubicadas las Cafeterías y las zonas de recepción del Edificio de Bienestar Estudiantil. Los días y horarios de entrega descritos únicamente podrán ser modificados mediante comunicación y acuerdo oficial autorizado por el Supervisor del

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

contrato o el Coordinador de Servicios de alimentación al cual se podrán enviar comunicaciones al correo [comedor.profesional@uis.edu.co](mailto:comedor.profesional@uis.edu.co)

- El proveedor deberá entregar el producto en canastillas COMPLETAMENTE LIMPIAS u otros recipientes acordes con el producto objeto de suministro (canastillas tapadas o con rombos) que deberán quedar en la Universidad durante mínimo un (1) día hábil mientras la Universidad realizar la distribución y uso del producto. Las aclaraciones o especificaciones detalladas al respecto, serán informadas por el Supervisor del contrato. El proveedor se obligará a dejar las canastillas y se responsabiliza de recoger las canastillas una vez realizada la entrega del producto. La Universidad no será responsable de la custodia de dichas canastillas ni reposición al proveedor en caso de pérdida al interior de la institución. Sin perjuicio de lo anterior, en caso de que la Universidad cuente con canastillas para realizar el recambio notificará al proveedor para que este se lleve las canastillas de su propiedad inmediatamente.
- El proveedor deberá garantizar que el producto NO entre en contacto directo con el piso al momento de la entrega o despacho en las instalaciones de la Universidad Industrial de Santander, para ello hará uso de carros transportadores o canastillas vacías de su propiedad.
- Para los vehículos que realizarán entregas en Cuartos Fríos o Bodega principal del edificio de Bienestar Estudiantil, el peso máximo del vehículo incluyendo la carga, que podrá ingresar a la zona de recepción de materias primas ubicadas en el área campestre (piso adoquín), será de 4 toneladas, lo que es equivalente a 4000 kilos. **El vehículo deberá ingresar en reversa y los conductores deberán atender a las recomendaciones dadas por parte de los vigilantes UIS, especialmente en velocidad dado que es una zona de tránsito de estudiantes.** En todo caso, los vehículos deberán esperar en el Parqueadero de Bienestar Estudiantil o en la entrada de la Carrera 30, mientras otros proveedores realizan el descargue de materias primas ya sea en la Bodega Principal o por la entrada a los cuartos fríos. En ningún caso podrán ingresar a cualquiera de las zonas de recepción de materias primas más de dos (2) proveedores al tiempo. En caso de que el proveedor no cumpla con las solicitudes de peso y organización para el ingreso del vehículo, será notificado formalmente y la Universidad podrá tomar medidas que considere necesarias al respecto.
- En relación con los despachos de pedido a las Cafeterías al interior del Campus Central, el proveedor deberá utilizar únicamente las zonas de descarga autorizadas por la División de Planta Física UIS y transportar por sus propios medios los productos hasta las Cafeterías haciendo uso de zorras o carros de transporte de su propiedad. El proveedor debe tener en cuenta que algunas cafeterías están ubicadas en segundo y tercer piso de edificios sin ascensor. El proveedor deberá dotar de los elementos de protección personal y seguridad requeridos al personal que realiza el despacho.
- En caso de que se presenten fallas técnicas en el montacargas disponible en el Edificio de Bienestar Estudiantil, el proveedor estará en la obligación de suministrar el personal y los medios de transporte suficiente y adecuado para efectuar el despacho directamente en la Cafetería de Bienestar Estudiantil (Cuarto piso). Así mismo, deberá dotar de los elementos de protección personal y seguridad requeridos a la persona que realiza el despacho. Las zonas de ingreso en caso de daño del montacargas por las que deberá acceder el proveedor en caso de daño del montacargas se presentan a continuación

A fin de dar mayor claridad sobre lo descrito anteriormente, se solicita al proveedor tener en cuenta que todos los conductores que ingresen a la Universidad vehículos para el despacho de productos deben reconocer las zonas delimitadas para su ubicación en la Universidad:

**Zona de Descarga:** Ubicación final del vehículo donde el proveedor debe parquear para realizar desde ahí el despacho de los productos hasta las Cafeterías, Bodegas o Cuartos Fríos. Ese punto puede quedar al ingreso de cada unidad de servicio o distante y en todo caso no habrá lugar a parqueo para descarga en otros puntos.

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

**Zona de Espera:** Si la zona de descarga está ocupada, el proveedor tendrá que esperar en zonas alternativas (No se puede hacer descargue en esta zona).

**Zona de Espera Externo:** Si la zona de espera al interior de la Universidad está ocupada, el proveedor tendrá que esperar en la entrada de la Universidad (Carrera 25 o 30)

La Universidad cuenta con (2) dos **ZONAS DE INGRESO Y ESPERA EXTERNAS.** porterías de ingreso de vehículos

- Portería Carrera 30
- Portería Carrera 25

La Universidad cuenta con (2) dos **ZONAS DE ESPERA INTERNAS** cercanas a cada uno de los lugares de descarga y despacho de la Coordinación de Servicios de Alimentación (CSA):

- Parqueadero de Bienestar Universitario (Cra 30)
- Parqueadero del Laboratorio de Alta Tensión (Cra 25)

Para la CSA existen las siguientes **ZONAS DE DESCARGA:**

- **Bodega principal de la CSA** del edificio de Bienestar Universitario
- **Parqueadero de Livianos:** Ahí se parquean los vehículos que vayan a realizar entregas en la Cafetería Café Plazoleta Camilo Torres
- **Parqueadero Edificio Daniel Casas:** Ahí se parquean los vehículos que vayan a realizar entregas en el Restaurante Bienestar PRO

Se reitera que NO está permitido parquear los vehículos en zonas diferentes a las establecidas anteriormente para efectuar los despachos (sin excepción), no se pueden parquear vehículos sobre las vías. En caso de que el punto de descarga quede lejos del punto de despacho o cafetería, el proveedor deberá enviar los elementos, personal y mecanismos de ayuda mecánica que requieran los encargados del despacho para acceder hasta las Cafeterías para hacer la entrega.

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
--	--	---

## 2.9 GRUPO I. PRODUCTOS APANADOS Y PRECOCIDOS

### 2.9.1 PRODUCTOS OBJETO DE COTIZACIÓN, PROYECCIÓN DE CONSUMO Y PRECIO MÁXIMO A OFERTAR

A continuación, se evidencia para el **GRUPO I. PRODUCTOS APANADOS Y PRECOCIDOS** el nombre de los productos objeto de cotización, la proyección de consumo estimada para el año 2024 (enero a diciembre), y el precio máximo a ofertar por producto permitido para el año 2024; el cual fue definido con base en el estudio de mercado realizado con empresas representativas del sector. **El precio descrito en la cotización a presentar por los proponentes para cada uno de los productos del catálogo deberá ser menor o igual al valor máximo con IVA y otros impuestos correspondientes, en caso de ser aplicables,** definido por la Universidad para el año 2024.

#### Productos objeto de cotización, proyección de consumo y precio máximo a ofertar **GRUPO I. PRODUCTOS APANADOS Y PRECOCIDOS,**

**NOTA:** Las marcas relacionadas a continuación corresponden con marcas sugeridas o de referencia.

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN		CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)
1	PAPAS A LA FRANCESA CORTE 11X11 CASERA	KILO	KILO	1550	\$ 14.900
2	PAPAS A LA FRANCESA CORTE 9X9 DELGADA	KILO	KILO	760	\$ 14.900
3	YUCA EN CROQUETAS	PAQUETE POR 908 GRAMOS	PAQUETE POR 908 GRAMOS El contenido se acepta con pesos hasta de 900 gramos	1896	\$ 14.600
4	MILANESA DE POLLO APANADO	CAJA * 32	CAJA * 32 Cada unidad entre 90 y 100 gramos	150	\$ 154.700
5	CHULETA DE CERDO APANADA	CAJA*32	CAJA * 32 Cada unidad entre 90 y 100 gramos	100	\$ 159.160
6	NUGGETS DE POLLO APANADO	BOLSA * 60	BOLSA * 55 a 85 unidad en promedio 15 a 20 gramos	100	\$ 87.000

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN		CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)
7	PINCHO DE POLLO APANADO	CAJA * 60 Unidad	CJ * 60 Unidad Cada unidad entre 55 y 60 gramos	100	\$ 106.803
8	HAMBURGUESA DE POLLO APANADA	CAJA * 24	CAJA * 24 Cada Unidad entre 120 y 130 gramos redonda	150	\$ 130.000
9	CORDON BLUE	BOLSA*8 UND	BOLSA * 8 a 12 unidad entre 80 y 120 gramos	100	\$ 110.670
10	CASQUITOS DE PAPA	KILO	KILO	5	\$ 15.600
11	MAIZ DULCE DESGRANADO	KILO	KILO	4	\$ 15.470

## 2.9.2 REQUISITOS TÉCNICOS DE LOS PRODUCTOS

### 2.9.2.1 Requisitos de documentación.

Serán objeto de evaluación técnica, los productos adscritos al catálogo publicado por la Universidad para el **GRUPO I. PRODUCTOS APANADOS Y PRECOCIDOS**, los documentos que serán objeto de revisión se presentan a continuación:

#### Criterios de documentación que serán objeto de evaluación en el componente técnico

Ítem	Documento	Descripción del requisito entregable	Documento emitido por
1	Registro sanitario vigente.	<p><b>Presentar el registro sanitario vigente de los primeros cinco (5) productos descritos en el catálogo.</b> Será válida la presentación del registro sanitario individual o por grupo. También será válida la presentación del número y resolución bajo la cual fueron emitidos. Lo anterior, en cumplimiento de la normativa legal vigente. En 2024 durante la ejecución del contrato la Universidad podrá solicitar la totalidad de números de registro sanitario a todos los productos que aplique del catálogo.</p> <p>El número de registro sanitario presentado deberá aparecer en “estado vigente” en los aplicativos o paginas dispuestas por la entidad competente para su verificación.</p>	Autoridad competente (INVIMA*)
2	Ficha técnica del producto.	<p><b>Presentar la ficha técnica de los primeros cinco (5) productos descritos en el catálogo de precios publicado por la Universidad.</b> También será válida la presentación de una ficha técnica para todos los sabores del catálogo (ficha grupal), fichas técnicas por subgrupos de sabores, o la presentación de una ficha técnica por sabor.</p>	Proponente

Nota: En 2024, la Universidad podrá solicitar al proveedor la totalidad de registros sanitarios y fichas técnicas del catálogo publicado

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

### 2.9.2.2 Especificaciones técnicas de referencia para los productos.

A continuación, se presentan las características técnicas de mayor relevancia para los productos que serán objeto de contratación por parte de la Universidad Industrial de Santander en el **GRUPO I. PRODUCTOS APANADOS Y PRECOCIDOS**

#### Especificaciones técnicas de referencia

<b>VEGETALES PRECOCIDOS</b>	
Descripción física	Vegetales precocidos desgranados
Composición	Arveja, zanahoria, maíz dulce desgranada en forma individual o en mezcla.
Descripción organoléptica	Color: brillantes y característico de las verduras utilizada, sin coloraciones negras. Olor: característico exento de olores fermentados Sabor: característico, exento de sabores fermentados. El maíz tendrá ligero sabor dulce. Textura: firmes en el exterior y suaves en el interior
Características fisicoquímicas	Peroxidasa: Negativo
Requisitos microbiológicos	Detección de E. Coli/g: Negativo Nota: Los demás requisitos aplicables según lo descrito en las tablas de criterios microbiológicos definidos por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, para el tipo de producto descrito
Vida útil	12 a 18 meses a partir de la fecha de producción en T° de conservación de -18°C
Condiciones de almacenamiento	Congelación a -18°C
Tipos de empaque y etiquetado	El empaque será en bolsa de polietileno impreso apta para el uso en la industria de alimentos u otro material aceptado. El embalaje se realizará en canastillas plásticas perforadas o cajas de cartón corrugado en materiales aptos para el uso en la industria de alimentos. En el empaque deberá ser visible como mínimo: nombre del producto, peso, lote, fecha de producción, fecha de vencimiento, instrucciones de conservación, e instrucciones de uso. El envase y rotulado deben cumplir con lo estipulado en la Resolución No. 05109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y en las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
<b>TUBÉRCULOS PRECOCIDOS</b>	
Descripción física	Tubérculo, pre frito en aceite vegetal, ultra congeladas, sin cobertura, e ingredientes específicos para la elaboración de anillos de cebolla.
Composición	Papa, yuca o puré de yuca con ingredientes adicionales permitidos en la normativa legal vigente, e ingredientes adicionales específicos para la elaboración de anillos de cebolla.
Descripción organoléptica	Color: color crema en congelación y color dorado característico uniforme luego de preparado. Olor: a grasa vegetal, sin olores fermentados. Sabor: característico a papa a yuca o cebolla según producto, aceite, levemente salado Textura: firmes y crocantes en el exterior y suaves en el interior
Características fisicoquímicas	Peroxidasa: Negativo
Requisitos microbiológicos	Detección de E. Coli/g: Negativo
Vida útil	10 a 18 meses a partir de la fecha de producción en temperatura de conservación de a - 18°C
Condiciones de almacenamiento	Congelación a - 18°C Después de abierto consumase en el menor tiempo posible.

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

Condiciones de empaque y etiquetado	<p>El empaque será en bolsa de polietileno impreso apta para el uso en la industria de alimentos u otro material aceptado.</p> <p>El embalaje se realizará en canastillas plásticas perforadas o cajas de cartón corrugado en materiales aptos para el uso en la industria de alimentos.</p> <p>En el empaque deberá ser visible como mínimo: nombre del producto, peso, lote, fecha de producción, fecha de vencimiento, instrucciones de conservación, e instrucciones de uso.</p> <p>El envase y rotulado deben cumplir con lo estipulado en la Resolución No. 05109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y en las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.</p>
<b>APANADOS</b>	
Descripción física	Productos preformados, pre fritos congelados.
Composición	De acuerdo con el producto, podrán componerse de carnes, grasas, apanados, aceites vegetales, proteínas vegetales, almidón, especias, sal, fosfato de sodio y eritorbato de sodio, jamón, queso entre otros de acuerdo a la formulación del oferente, todos productos de la más alta calidad y que cumplan con las normas sanitarias vigentes.
Descripción organoléptica	<p>Color: predominan los colores amarillo ocre, característicos de productos apanados, por dentro blancos cremosos u otro característico de las carnes utilizadas</p> <p>Sabor: característico a papa, aceite, levemente salado</p> <p>Textura: firmes y crocantes en el exterior y suaves en el interior</p>
Características fisicoquímicas	El contenido de proteína de cada producto será mínimo del 10%
Requisitos microbiológicos	Detección de E. Coli/g: Negativo
Vida útil	10 a 18 meses a partir de la fecha de producción en T° de conservación de -18°C
Condiciones de almacenamiento	Congelación a - 18°C
Condiciones de empaque y etiquetado	<p>El embalaje principal será en bolsa plástica laminada estampada en material apto para el uso en la industria de alimentos</p> <p>El embalaje se realizará en canastillas plásticas perforadas o cajas de cartón corrugado en materiales aptos para el uso en la industria de alimentos.</p> <p>En el empaque deberá ser visible como mínimo: nombre del producto, peso, lote, fecha de producción, fecha de vencimiento, instrucciones de conservación, e instrucciones de uso.</p> <p>El envase y rotulado deben cumplir con lo estipulado en la Resolución No. 05109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y en las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.</p>

Fuente\*: Resolución 5109 de 2005. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Ministerio de la Protección social

Sin perjuicio de lo anterior, la Universidad podrá solicitar especificaciones diferentes a la descrita en el presente pliego técnico, dicha especificación estará adjunta a la orden de pedido y el proveedor se obliga al suministro.

Finalmente, las especificaciones generales que aplican para todos los productos son presentados a continuación:

- Todos los productos suministrados en un mismo pedido deberán tener fechas de vencimiento similares entre sí, es decir, que en un pedido donde se adquieren varios productos del mismo tipo, se espera que éstos tengan fechas de vencimiento iguales o similares entre ellos. Es una especificación para asegurar que los productos del mismo tipo entregados en un mismo pedido tengan una duración similar en cuanto a su vida útil, la cual debe tener como mínimo una fecha de vencimiento igual o superior a los cuatro meses contados a partir de la fecha de recepción y deberá estar visible como mínimo la información requerida para el rotulado de todos los productos sin excepción descrita en la Resolución 005109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
--	--	---

- Todos los productos a los que aplique, deberán contar con registro sanitario vigente, la Universidad podrá solicitar durante la vigencia 2024, al proponente (vendedor) el suministro de las fichas técnicas de los productos en forma individual, y la entrega de las mismas no deberá superar un plazo de ocho (8) días hábiles.
- No serán aceptados productos vencidos, con moho, empaques rotos, olores o características diferentes a las que representan la calidad del producto.
- Deberán estar sanos lo que quiere decir que deberán estar libres de ataques de insectos y de enfermedades que demeriten la calidad interna de los frutos.
- Deberán estar libres de humedad externa o interna anormal producida por el mal manejo de los productos (recolección, acopio, transporte, selección, clasificación, adecuación empaque, almacenamiento, y transporte).
- Deberán estar exentas de cualquier olor y sabor extraño (proveniente de otros productos, empaques o recipientes agroquímicos, con los cuales haya estado en contacto)
- Deben estar exentas de materiales extraños: tierra, polvo, agroquímicos, y cuerpos extraños, visibles en el producto o empaque.

Nota: En caso de que el proponente cuente con productos con parámetros técnicos diferentes a los referidos en el presente pliego técnico, únicamente deberá allegar la normativa legal vigente que respalda los parámetros presentados y ello será evaluado aceptable para el proceso.

### 2.9.3 REQUISITOS TÉCNICOS DEL PROPONENTE

Los proponentes deberán evidenciar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria descrita en la normativa nacional vigente para él o los establecimientos y transporte que serán incluidos dentro del convenio comercial, para lo cual deberán adjuntar como requisitos mínimos, los soportes que permitan evidenciar el cumplimiento de la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. Será responsabilidad del proveedor dar cumplimiento y entregar las evidencias que le sean solicitadas antes y durante el convenio comercial respecto a todas las normas aplicables al grupo de interés y al sector.

#### 2.9.3.1 Requisitos de documentación

Serán objeto de evaluación técnica, los establecimientos comerciales que sean relacionados por el proponente en el **FORMATO N°005 MANIFESTACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS OBJETO DE EVALUACIÓN TÉCNICA** para el **Grupo H. Pescados y mariscos**

Se solicita al oferente hacer entrega de los documentos referenciados en la tabla a continuación, los cuales serán objeto de revisión para cada uno de los establecimientos descritos en las direcciones comerciales referidas en el **formato N° 005**, desde las cuáles el proponente proyecte realizar actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de los productos durante el convenio comercial.

#### Requisitos técnicos del proponente relacionados con la reglamentación sanitaria por establecimiento.

Ítem	Descripción del requisito entregable	Aclaraciones	Documento emitido por:
I	Concepto, registro, notificación, permiso o acta de inspección sanitaria a fabrica de los establecimientos (en caso de ser el mismo establecimiento para todas las actividades adjuntar un único registro). Según aplique de acuerdo con la autoridad sanitaria competente, para todos los establecimientos referidos por el proponente en el <b>FORMATO N° 005</b>	<i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i>  Adjuntar documento completo y legible.	Autoridad competente (INVIMA /Secretaria de Salud)



	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

2	<p>Condiciones sanitarias establecidas en las normas sanitarias según documento anterior: Favorable o Favorable con observaciones. En caso de presentar resultado Favorable con observaciones deberá allegar el Plan de Mejoramiento.</p>	<p><i>*NO CUMPLEN el requisito, aquellos establecimientos que presenten concepto NO FAVORABLE.</i></p>	
3	<p><b>Certificación médica</b> en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos de los empleados que desarrollan actividades relacionadas con manipulación y transporte de alimentos para la UIS</p>	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i></p> <p>Carta firmada por el representante legal de la empresa, en la que certifique que todos los <b>manipuladores y transportadores</b> de alimentos que intervienen en el proceso de suministro a la UIS, cuentan con certificación de reconocimiento médico en el cual consta su aptitud para la manipulación de alimentos con vigencia 2023 y que realizarán la actualización correspondiente para el año de vigencia del acuerdo marco en caso de ser necesario.</p> <p><i>Nota: Adjuntar una muestra de mínimo dos (2) certificados médicos de personas que intervendrán en el proceso de manipulación o transporte de alimentos con la UIS (La presentación de los certificados será opcional acorde con las políticas de protección de datos de cada empresa. No están obligados a presentarlos).</i></p>	Proponente
3	<p>Descripción de la capacidad y dimensiones de almacenamiento de la bodega desde el cual se distribuirán los productos terminados listos para despacho a la Universidad Industrial de Santander.</p>	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i></p> <p>Carta firmada por el representante legal que describa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensiones de la/las bodegas en metros, u otra medida representativa.</li> <li>• Capacidad de almacenamiento de la/las bodegas en kilos, toneladas u otra medida representativa.</li> <li>• Fotos de la/las bodegas de almacenamiento de producto terminado listo para despacho.</li> </ul> <p>En caso de contar con los servicios de un tercero anexar copia de los contratos o relación comercial con el propietario.</p>	Proponente

### 2.9.3.2 Visitas a los establecimientos

Los servidores públicos de la Universidad Industrial de Santander, adscritos a la Coordinación de Servicios de Alimentación o Unidades Académico Administrativas competentes, estarán autorizados para realizar antes o durante el convenio comercial, visitas de inspección programadas a las instalaciones de personas naturales y/o jurídicas que sean aceptadas en el Acuerdo Marco de Precios para el grupo de interés. También definirán durante la ejecución del contrato la pertinencia o no, así como la frecuencia en que se realizarán visitas de inspección a los proponentes habilitados en cada grupo; de acuerdo con el riesgo identificado, no conformidades presentadas o solicitudes del supervisor del contrato. No será obligatorio realizar visitas a los

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

establecimientos. Las visitas serán realizadas a uno o todos los establecimientos referidos en el **FORMATO N° 005** por el proponente, de acuerdo con el concepto del Supervisor del Contrato.

Durante las visitas de inspección, los servidores públicos aplicarán lista de verificación y generarán un concepto o puntaje del nivel de cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) por establecimiento referido, por su parte el proponente deberá orientar y acompañar el ingreso y recorrido por las instalaciones, entregar la dotación para el ingreso del personal UIS, permitir el proceso de inspección, permitir el registro fotográfico (será de carácter confidencial y hará parte únicamente del informe de evaluación), entrevista y revisión de documentación. Posterior a la visita, la Universidad realizará el envío de los resultados de la evaluación, y en caso de identificar no conformidades que ponen en riesgo la permanencia del convenio comercial con el proveedor, la solicitud de presentar a la Universidad un Plan de Acción de Mejoramiento. Los incumplimientos ocasionales o permanentes de las mejoras solicitadas serán informados al Supervisor de Contrato, quien tendrá en cuenta lo referido para efectos de la evaluación del proveedor y la continuidad del proponente como parte del convenio comercial.

**Nota:** Para visitas, la universidad se pondrá en contacto con el proponente ganador para coordinar que se cumplan todos los protocolos de bioseguridad u otros requeridos.

### 2.9.3.3 Especificaciones del transporte

#### Documentación requerida para la evaluación técnica del transporte.

Ítem	Descripción del entregable	Especificación	Documento emitido por
1	Descripción general de los vehículos que serán puestos a disposición para el transporte de los insumos a las instalaciones de la Universidad Industrial de Santander en 2024.	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i></p> <p>Carta o documento que relacione la lista de vehículos que pondrá a disposición de la Universidad durante el año 2024 para la entrega de despachos, en la cual especifique:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo de vehículo</li> <li>• Marca</li> <li>• Modelo</li> <li>• Capacidad o peso</li> <li>• Placa</li> <li>• Propiedad: propio o sub-contratado</li> </ul> <p>En caso de subcontratar el servicio, el proponente debe anexar copia de contratos o relación comercial con el propietario los vehículos o empresa logística de distribución.</p>	Proponente
2	<p>Certificado expedido por la entidad territorial de salud, de acuerdo con la normativa legal sanitaria vigente para transportar alimentos desde la planta de sacrificio hasta el lugar de desposte, almacenamiento, expendio y usuario final de los productos cárnicos</p> <p>Condiciones sanitarias establecidas en las normas sanitarias según concepto anterior: Favorable o Favorable con observaciones.</p> <p>Nota. En caso de presentar resultado Favorable con observaciones deberá allegar el Plan de Mejoramiento.</p>	<p><i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i></p> <p><i>Documento para cada uno de los vehículos relacionados en el ítem anterior, completo y legible</i></p> <p>Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para los vehículos según aplique de acuerdo con la autoridad sanitaria competente, para todos los vehículos que el proponente refiera en el documento anterior y sean puestos a disposición de la Universidad</p>	<p>Autoridad competente</p> <p>Autoridad competente</p>

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

Ítem	Descripción del entregable	Especificación	Documento emitido por
		<i>*NO CUMPLEN el requisito, aquellos establecimientos que presenten concepto NO FAVORABLE.</i>	
3	Plan Estratégico de Seguridad Vial. El proponente deberá evidenciar el avance en la implementación según lo establecido en el Artículo 12 de la Ley 1503 de 2011 y las normas que los modifiquen, adicione o sustituya, según corresponda para la presentación de las propuestas y durante la ejecución del contrato.	<i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i>  <ul style="list-style-type: none"> <li>· Carta firmada por el representante legal de la empresa, que certifica la implementación del plan estratégico de seguridad vial según lo dispuesto en la Ley 1503 de 2011.</li> <li>· Carta firmada por el representante legal de la empresa, que certifica que no le aplica la norma.</li> </ul> <i>Si el proponente considera puede adjuntar evidencias adicionales</i>	Proponente
4	Evidencia fotográfica de los vehículos.	<i>El proponente debe presentar la evidencia de la siguiente manera:</i>  Fotografía de la parte externa e interna de uno (1) de los vehículos relacionados en el documento presentado en el numeral uno (1) de la presente tabla. La foto debe permitir evidenciar los siguientes aspectos según aplique al grupo de interés: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unidad de refrigeración en perfecto estado de funcionamiento</li> <li>• La inscripción visible de “transporte de alimentos”</li> <li>• Cortinas plásticas, puertas u otro que proteja el contenido del medio ambiente.</li> </ul>	Proponente

Los tiempos de distribución en vehículos que cuentan con temperatura de refrigeración no podrán superar las 12 horas desde la salida de planta hasta la llegada a las instalaciones de la Universidad.

## 2.9.4 OBLIGACIONES Y CONDICIONES GENERALES PARA EL PROPONENTE SELECCIONADO COMO PROVEEDOR (VENDEDOR)

### 2.9.4.1 Obligaciones

Las siguientes serán las obligaciones y condiciones generales, que debe cumplir el proponente que, en 2023, sea seleccionado como proveedor (vendedor) de la Coordinación de Servicios de Alimentación UIS:

- Los costos del cargue, transporte y descargue de los productos desde las instalaciones del proveedor hasta las instalaciones de la Coordinación de Servicios de Alimentación (Edificio de Bienestar Universitario/ Cafetería Satélites / otro destino solicitado por la Universidad), será asumido en su totalidad por el proveedor. Los puntos de descargue por grupos se aclaran en el presente pliego técnico en ítems posteriores.
- Si se demostrara alguna inconsistencia o incumplimiento en la ejecución de los numerales descritos en el presente pliego técnico, la Universidad previa autorización del Supervisor del Contrato podrá notificar a la Aseguradora y

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

hacer efectivas las garantías. Así mismo, podrá solicitar al proveedor la reposición del producto o el descuento en la factura del costo por productos no conformes.

- El proveedor deberá entregar actualizada a la Universidad Industrial de Santander la documentación que le sea requerida para verificar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura durante la vigencia del convenio comercial.
- El proveedor deberá asistir a todas las capacitaciones o reuniones que le sean solicitadas por los funcionarios adscritos a la Universidad y atender a las comunicaciones que le sean enviadas por la Coordinación de Servicios de Alimentación desde medios de comunicación institucionales, previamente realizados con autorización del Supervisor del Contrato.
- La Universidad Industrial de Santander, podrá modificar de acuerdo con sus necesidades las fechas, lugares, horarios y frecuencia que haya establecido para las entregas, y el proveedor se obliga al suministro de conformidad con dichas modificaciones.
- El proveedor deberá notificar oficialmente al supervisor de contrato en caso de realizar cambio de los establecimientos comerciales descritos durante la presentación de propuestas en el **FORMATO N°005**, los cuales son objeto de evaluación técnica durante el convenio comercial, para que la Universidad realice la respectiva solicitud de documentación y visitas de inspección y proceda a autorizar la inclusión del establecimiento. En caso de que la Universidad en visitas evidencie que se proveen suministros desde establecimientos diferentes a los descritos en el **FORMATO N°005**, y el proveedor no haya realizado la notificación de actualización al supervisor será considerada una causal unilateral para finalizar el convenio comercial aplicable de acuerdo con el concepto del supervisor.
- La Universidad Industrial de Santander, notificará por escrito o telefónicamente la adición o cancelación de productos o cantidades solicitadas con 24 horas de antelación, u otra diferencia horaria de acuerdo con las necesidades de la Universidad y de común acuerdo con el proveedor.
- Será responsabilidad del proveedor firmar y allegar en físico a la oficina de la Coordinación de servicios de alimentación de Bienestar Estudiantil de la UIS sede central o al correo [comedor.profesional@uis.edu.co](mailto:comedor.profesional@uis.edu.co), toda la documentación derivada de la relación contractual tales como actas de inicio, actas de pagos parciales, actas de finalización o liquidación según aplique firmadas por el representante legal.
- Será obligatorio para el proveedor allegar mensualmente al correo [comedor.profesional@uis.edu.co](mailto:comedor.profesional@uis.edu.co) certificación de encontrarse a paz y salvo con pago de obligaciones del Sistema General de Seguridad Social y Parafiscales, suscrita por el representante legal o revisor fiscal. Según el caso, este último debe anexar Certificado vigente de antecedentes disciplinarios expedido por la Junta Central de Contadores y fotocopia de la tarjeta profesional. En caso de persona natural deberá anexar mensualmente constancia de afiliación al Sistema de Seguridad Social y/o Planilla de Pago.
- Será responsabilidad del proveedor suministrar al personal que transporta y entrega los suministros, formación y dotación relacionada con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) definidas en la en la resolución 2674 de 2013, de obligatorio cumplimiento al interior de la Coordinación de servicios de alimentación de Bienestar Estudiantil de la UIS sede central, en especial al ingreso en áreas de proceso.
- En cada entrega, la Universidad Industrial de Santander, realizará la inspección del cumplimiento de las especificaciones técnicas del producto (tiempos y formas de entrega, condiciones del transporte, especificaciones técnicas, entre otras.) de acuerdo con lo descrito en los formatos y fichas técnicas de inspección institucionales, así como las cantidades y unidades de medida descritas dentro del convenio comercial y las solicitudes de pedido. La inspección se realizará en bodega, en las cafeterías que reciben pedidos directamente y en los puntos de producción

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

de cada servicio de alimentación. El proveedor estará en la obligación de actuar acorde con el concepto del Supervisor del Contrato en relación con la acción a realizar frente a cada no conformidad identificada y el representante del proveedor deberá firmar el formato institucional para dejar soporte del incumplimiento.

- El proveedor estará en la obligación de firmar el recibido de las comunicaciones físicas que le sean realizadas por los funcionarios de la Universidad Industrial de Santander relacionadas con las no conformidades y devoluciones que se presenten de producto. Así mismo, estará obligado a dar respuesta a toda comunicación telefónica o escrita que se realice desde los funcionarios adscritos a la Universidad relacionadas con productos no conformes u otros que afecten la calidad o inocuidad de los alimentos, y la prestación de los servicios por retrasos o incumplimientos de las condiciones comerciales de entrega o de las especificaciones técnicas pactadas en el presente pliego.
- La Universidad podrá solicitar al proponente la presentación del plan de muestreo microbiológico y evidencias de la ejecución del mismo para los productos objeto del contrato con la frecuencia requerida por la Universidad para garantizar un adecuado control de materias primas y seguimiento a los proveedores, complementario a la demás documentación técnica referida en el presente pliego.

#### 2.9.4.2 Bienes defectuosos.

- El proveedor deberá restituir a su costo, sin que implique modificación al plazo de entrega, los bienes defectuosos o de especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos por la Universidad en un plazo máximo de **noventa (90) minutos**, a partir del momento de la notificación al despachador de la no conformidad. El tiempo estipulado es el máximo permitido para evitar la afectación de la prestación de los servicios de alimentación institucional.
- El proveedor asumirá el costo y logística por concepto de cualquier devolución realizada por la Universidad. La no conformidad podrá ser notificada al proveedor inmediatamente recibido el producto o al momento de utilizarlo en las áreas de producción; en cualquiera de los casos el proponente deberá realizar la reposición del producto en las condiciones solicitadas por la Universidad en un tiempo máximo de **noventa (90) minutos** a fin de no afectar la operación de los servicios de alimentación y ello no lo exime de dejar documentada la notificación de incumplimiento. Si la decisión es la no reposición del producto el proponente deberá realizar y demostrar el descuento del cobro en la factura y el retiro del producto no conforme de las instalaciones de la Universidad.
- El personal operativo y administrativo de la Universidad estará autorizado para tomar evidencia audiovisual de los insumos entregados por el proveedor al momento de la recepción o procesamiento, así mismo, podrán notificar al supervisor del contrato los incumplimientos o no conformidades identificadas y que éste a su vez allegue comunicación al proveedor. En todo caso, el proveedor está en la obligación de dar respuesta a todas las comunicaciones de no conformidades emitidas por la Universidad.
- Las no conformidades reiterativas de acuerdo con el concepto del supervisor serán notificadas a la aseguradora y en todo caso podrá ser evaluada como causa de finalización del contrato si el incumplimiento afecta de manera reiterativa el funcionamiento o calidad de los servicios prestados en la Coordinación de Servicios de Alimentación acorde con el análisis específico que realice en el momento el supervisor del contrato, la División de contratación y jurídica de la UIS.

#### 2.9.4.3 Riesgo y propiedad

El nivel de riesgo y la propiedad de los bienes objeto de suministro a la Universidad, será por parte del proveedor hasta el momento en que se realice la entrega y recibo a satisfacción por parte de los funcionarios de la Universidad en los lugares definidos para grupo dentro del pliego técnico.

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
--	--	---

#### 2.9.4.4 Facturación.

La facturación se realizará **contra entrega de la mercancía u otra periodicidad definida por el Supervisor del Contrato** de acuerdo con las condiciones que sean indicadas por la Universidad. En todo caso, la facturación podrá solicitarse al proveedor así: *al momento de la entrega del pedido la factura de venta (original y 2 copias) o presentación de una remisión con cada despacho de pedido y proceso de facturación semanal, quincenal o mensual* de acuerdo con el concepto del supervisor del contrato.

La facturación debe llenar los requisitos de la DIAN y en caso de ser persona natural allegar los formatos requeridos por la Universidad. La facturación deberá ser presentada de acuerdo con el servicio que solicita el pedido, tal como se describe a continuación

#### Estructura de facturación

Servicio solicitante	Centro de costo	Factura
Cafetería Administración 3	7072	1 (una) factura para el total de pedidos de las Cafeterías. Si la Universidad lo solicitará el proveedor deberá entregar una (1) factura por Cafetería.
Cafetería Bienestar Estudiantil		
Cafetería “Café Plazoleta Camilo Torres”		
Restaurante Bienestar PRO		
Servicios Especiales	7072	1 (una) factura para el total de pedidos de servicios especiales.
Combo Saludable y Comedores Estudiantiles	2127	1 (una) factura para el total de pedidos de combo saludable y comedor estudiantil. Si la Universidad lo solicitara deberá entregar una (1) factura por servicio.

Nota: Será responsabilidad del proponente garantizar un adecuado proceso de facturación o generación de remisiones, de acuerdo con los servicios solicitantes, las órdenes de pedido y la forma de facturación definida por el Supervisor del Contrato. Los procesos de facturación pueden ser modificados de acuerdo a las directrices institucionales y el proveedor se obligar a cumplirlos.

#### 2.9.5 PEDIDOS REALIZADOS POR LA UNIVERSIDAD

La Universidad realizará las órdenes de pedido de acuerdo con los días referidos a continuación y desde los correos autorizados para efectuar la solicitud.

#### Estructura: días de requisición y correo autorizados para pedido de insumos al proveedor

Centro de costo	Servicio solicitante	Días de pedido	Correos y teléfonos autorizados para pedidos
7072	Cafetería Administración 3	* lunes a viernes según requerimientos del servicio antes de las 4:00 p.m. * sábado antes de las 12 del medio día de la semana en anterior <i>Otros horarios, únicamente previo acuerdo con los profesionales del servicio de alimentación o almacenistas.</i>	<b>Profesionales Cafetería y Servicios Especiales</b> <a href="mailto:cafeteria@uis.edu.co">cafeteria@uis.edu.co</a> Ext:1121 <a href="mailto:mariomar@uis.edu.co">mariomar@uis.edu.co</a> Ext:2280
	Cafetería Bienestar Estudiantil		
	Cafetería “Café Plazoleta Camilo Torres”		
	Restaurante Bienestar PRO		
7072	Servicios Especiales (desayunos, cenas, almuerzos y refrigerios)		
2127	Combo Saludable y Comedores Estudiantiles	Lunes a jueves todo el día y viernes antes de las 4:00 p.m.	<b>Almacén principal</b> <a href="mailto:almacenbu@uis.edu.co">almacenbu@uis.edu.co</a> / Ext: 2275

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
---	--	---

Notas:

- Los horarios definidos anteriormente, únicamente podrán ser modificados mediante comunicación y acuerdo oficial con funcionarios de la Universidad, autorizados por el Supervisor del Contrato o el Coordinador de Servicios de Alimentación
- El contacto para comunicaciones administrativas relacionadas con facturación, supervisión del contrato, buenas prácticas de manufactura entre otros será: [comedor.profesional@uis.edu.co](mailto:comedor.profesional@uis.edu.co) Ext: 2267, 2284.
- Sin perjuicio de lo anterior, la Universidad podrá en cualquier momento ajustar por exceso o por defecto las cantidades y periodicidad de entregas de las programaciones o pedidos de insumos.
- Será obligación del proponente confirmar recibido del correo de pedido u otra comunicación a través de la cual la Universidad realizó el envío de pedidos y la disponibilidad de entrega de la totalidad de productos solicitados.
- En caso de que el proveedor no pueda cumplir con lo solicitado e informe con un tiempo que no afecte la prestación del servicio en concepto del funcionario a cargo del servicio que requiere el pedido, la Universidad hará el estudio de caso y de común acuerdo con el funcionario responsable, el supervisor del contrato y el Coordinador de Servicios de Alimentación podrán realizar excepciones de entrega.

## 2.9.6. FORMAS DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS

### 2.9.6.1 Clasificación física de los productos para la entrega.

El proveedor deberá entregar los productos en las presentaciones descritas en el modelo de cotización dispuesto en la propuesta económica, y clasificados físicamente de acuerdo con la programación y orden de pedido realizada por la Universidad, y en todo caso de manera consecuente con los servicios, unidades de servicio o tiempos de comida referidos a continuación y solicitudes especiales descritas en la orden de pedido:

#### Forma de clasificación de la mercancía para entrega a la Universidad.

Servicio solicitante	Clasificación física de la mercancía
Cafeterías	Cafetería Administración 3
	Cafetería Bienestar Estudiantil
	Cafetería “Café Plazoleta Camilo Torres”
	Restaurante Bienestar PRO
Servicios Especiales	Servicios Especiales
Combo Saludable	Almuerzo
Comedores Estudiantiles	Desayuno
	Almuerzo
	Cena

Nota: Sin perjuicio de lo anterior la Universidad podrá solicitar al proveedor subdivisiones adicionales al interior de la orden de pedido.

### 2.9.6.2 Periodicidad de las entregas

Lugares y días de entrega de pedido para el grupo descrito se especifican a continuación:

	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b> <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b>  <b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)</b> <b>PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA</b> <b>COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR</b> <b>ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b>	<b>DIVISIÓN DE</b> <b>CONTRATACIÓN</b>
---	--	---

#### Periodicidad de entrega de la mercancía.

	Servicio solicitante	Días y horarios de entrega
Cafeterías	Cafetería Administración 3	Lunes a sábado según requerimiento del servicio <b>ANTES de las 9:00 a.m.</b> y en horarios diferentes únicamente de común acuerdo con los funcionarios de la Universidad
	Cafetería Bienestar Estudiantil	
	Cafetería “Café Plazoleta Camilo Torres”	
	Restaurante Bienestar PRO	
Servicios Especiales	Servicios Especiales	Lunes a sábado según requerimiento u orden de pedido realizada por el servicio.
Combo Saludable	Almuerzo	Lunes a viernes según requerimiento del servicio <b>ANTES de las 7:00 a.m.</b> y en horarios diferentes únicamente de común acuerdo con los funcionarios de la Universidad
Comedores Estudiantiles	Desayuno	
	Almuerzo	
	Cena	

#### Notas:

- Los días y horarios de entrega de pedido relacionados en la tabla anterior, únicamente podrán ser modificados previa notificación oficial por parte del Supervisor del contrato y el proveedor se obliga al cumplimiento.
- En caso de que la Universidad administre nuevos puntos de alimentación, el proveedor se verá obligado a suministrar los pedidos en las condiciones que sean referidas por la Universidad en los nuevos puntos.

#### 2.9.6.3 Lugar y condiciones de las entregas

El proveedor deberá tener en cuenta las siguientes indicaciones al momento de realizar la entrega de insumos a la Coordinación de Servicios de Alimentación

- La descripción del producto y cantidades solicitadas deben ser las mismas que fueron solicitadas en la orden de pedido. Siempre será responsabilidad del proveedor establecer mecanismos de control y verificación de modo que tanto las cantidades como la calidad y cumplimiento de las especificaciones técnicas de los productos entregados a la Universidad correspondan a las solicitadas.
- El contratista entregará los productos solicitados, debidamente clasificados, en embalajes aptos para el transporte de alimentos que cumplan con las condiciones sanitarias definidas en la normativa legal vigentes, que permitan su manipulación, almacenamiento y que garantice la conservación del producto. El proveedor ingresará el producto hasta el lugar indicado para el almacenamiento a fin de realizar verificación de calidad o acomodación, por ningún motivo mantendrá por periodos largos en áreas externas que exponga el producto a contaminación.
- El proveedor deberá entregar los productos en las instalaciones de la Universidad donde se encuentran ubicadas las Cafeterías y las zonas de recepción del Edificio de Bienestar Estudiantil. Los días y horarios de entrega descritos únicamente podrán ser modificados mediante comunicación y acuerdo oficial autorizado por el Supervisor del contrato o el Coordinador de Servicios de alimentación al cual se podrán enviar comunicaciones al correo [comedor.profesional@uis.edu.co](mailto:comedor.profesional@uis.edu.co)
- El proveedor deberá entregar el producto en canastillas COMPLETAMENTE LIMPIAS u otros recipientes acordes con el producto objeto de suministro (canastillas tapadas o con rombos) que deberán quedar en la Universidad durante mínimo un (1) día hábil mientras la Universidad realizar la distribución y uso del producto. Las aclaraciones o especificaciones detalladas al respecto, serán informadas por el Supervisor del contrato. El proveedor se obliga a



	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
--	--	---

dejar las canastillas y se responsabiliza de recoger las canastillas una vez realizada la entrega del producto. La Universidad no será responsable de la custodia de dichas canastillas ni reposición al proveedor en caso de pérdida al interior de la institución. Sin perjuicio de lo anterior, en caso de que la Universidad cuente con canastillas para realizar el recambio notificará al proveedor para que este se lleve las canastillas de su propiedad inmediatamente.

- El proveedor deberá garantizar que el producto NO entre en contacto directo con el piso al momento de la entrega o despacho en las instalaciones de la Universidad Industrial de Santander, para ello hará uso de carros transportadores o canastillas vacías de su propiedad.
- Para los vehículos que realizarán entregas en Cuartos Fríos o Bodega principal del edificio de Bienestar Estudiantil, el peso máximo del vehículo incluyendo la carga, que podrá ingresar a la zona de recepción de materias primas ubicadas en el área campestre (piso adoquín), será de 4 toneladas, lo que es equivalente a 4000 kilos. **El vehículo deberá ingresar en reversa y los conductores deberán atender a las recomendaciones dadas por parte de los vigilantes UIS, especialmente en velocidad dado que es una zona de tránsito de estudiantes.** En todo caso, los vehículos deberán esperar en el Parqueadero de Bienestar Estudiantil o en la entrada de la Carrera 30, mientras otros proveedores realizan el descargue de materias primas ya sea en la Bodega Principal o por la entrada a los cuartos fríos. En ningún caso podrán ingresar a cualquiera de las zonas de recepción de materias primas más de dos (2) proveedores al tiempo. En caso de que el proveedor no cumpla con las solicitudes de peso y organización para el ingreso del vehículo, será notificado formalmente y la Universidad podrá tomar medidas que considere necesarias al respecto.
- En relación con los despachos de pedido a las Cafeterías al interior del Campus Central, el proveedor deberá utilizar únicamente las zonas de descarga autorizadas por la División de Planta Física UIS y transportar por sus propios medios los productos hasta las Cafeterías haciendo uso de zorras o carros de transporte de su propiedad. El proveedor debe tener en cuenta que algunas cafeterías están ubicadas en segundo y tercer piso de edificios sin ascensor. El proveedor deberá dotar de los elementos de protección personal y seguridad requeridos al personal que realiza el despacho.
- En caso de que se presenten fallas técnicas en el montacargas disponible en el Edificio de Bienestar Estudiantil, el proveedor estará en la obligación de suministrar el personal y los medios de transporte suficiente y adecuado para efectuar el despacho directamente en la Cafetería de Bienestar Estudiantil (Cuarto piso). Así mismo, deberá dotar de los elementos de protección personal y seguridad requeridos a la persona que realiza el despacho. Las zonas de ingreso en caso de daño del montacargas por las que deberá acceder el proveedor en caso de daño del montacargas se presentan a continuación

A fin de dar mayor claridad sobre lo descrito anteriormente, se solicita al proveedor tener en cuenta que todos los conductores que ingresen a la Universidad vehículos para el despacho de productos deben reconocer las zonas delimitadas para su ubicación en la Universidad:

**Zona de Descarga:** Ubicación final del vehículo donde el proveedor debe parquear para realizar desde ahí el despacho de los productos hasta las Cafeterías, Bodegas o Cuartos Fríos. Ese punto puede quedar al ingreso de cada unidad de servicio o distante y en todo caso no habrá lugar a parqueo para descarga en otros puntos.

**Zona de Espera:** Si la zona de descarga está ocupada, el proveedor tendrá que esperar en zonas alternativas (No se puede hacer descargue en esta zona).

**Zona de Espera Externo:** Si la zona de espera al interior de la Universidad está ocupada, el proveedor tendrá que esperar en la entrada de la Universidad (Carrera 25 o 30)

	<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS</b>  <b>CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA No. 022 DE 2023</b></p> <p><b>CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS)  PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA  COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR  ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER</b></p>	<p><b>DIVISIÓN DE  CONTRATACIÓN</b></p>
--	--	---

La Universidad cuenta con (2) dos **ZONAS DE INGRESO Y ESPERA EXTERNAS**. porterías de ingreso de vehículos

- Portería Carrera 30
- Portería Carrera 25

La Universidad cuenta con (2) dos **ZONAS DE ESPERA INTERNAS** cercanas a cada uno de los lugares de descarga y despacho de la Coordinación de Servicios de Alimentación (CSA):

- Parqueadero de Bienestar Universitario (Cra 30)
- Parqueadero del Laboratorio de Alta Tensión (Cra 25)

Para la CSA existen las siguientes **ZONAS DE DESCARGA**:

- **Bodega principal de la CSA** del edificio de Bienestar Universitario
- **Parqueadero de Livianos**: Ahí se parquean los vehículos que vayan a realizar entregas en la Cafetería Café Plazoleta Camilo Torres
- **Parqueadero Edificio Daniel Casas**: Ahí se parquean los vehículos que vayan a realizar entregas en el Restaurante Bienestar PRO

Se reitera que NO está permitido parquear los vehículos en zonas diferentes a las establecidas anteriormente para efectuar los despachos (sin excepción), no se pueden parquear vehículos sobre las vías. En caso de que el punto de descarga quede lejos del punto de despacho o cafetería, el proveedor deberá enviar los elementos, personal y mecanismos de ayuda mecánica que requieran los encargados del despacho para acceder hasta las Cafeterías para hacer la entrega.

### 3. ÍTEM NO PREVISTO

El oferente se compromete que, en el caso de ser adjudicatario, a suministrar los ítems que no se encuentren relacionados en cada uno de los grupos referenciados en el presente volumen, siempre y cuando estén acordes con el objeto del proceso de selección, en un plazo máximo de dos (02) días hábiles y de conformidad con los precios del mercado, previa solicitud del supervisor del contrato.

### 4. APROPIACIÓN PRESUPUESTAL APROXIMADA AÑO 2024

GRUPO	DESCRIPCIÓN	PRESUPUESTO APROXIMADO 2024
A	PULPAS DE FRUTA	\$ 419.825.305
B	FRUVER (FRUTAS, HORTALIZAS, VERDURAS, LEGUMINOSAS FRESCAS, HIERBAS, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS)	\$ 1.179.118.679
C	PRODUCTOS AVÍCOLAS	\$ 798.536.150
D	PRODUCTOS CÁRNICOS	\$ 1.702.549.603
E	DERIVADOS CÁRNICOS (SALSAMENTARÍA)	\$ 100.947.200
F	ABARROTOS DE CONSUMO GENERAL	\$ 246.727.034
G	ABARROTOS DE ALTO CONSUMO	\$ 244.066.548
H	PESCADOS Y MARISCOS	\$ 105.233.529
I	PRODUCTOS APANADOS Y PRECOCIDOS	\$ 151.308.742
<b>TODOS LOS GRUPOS</b>		<b>\$ 4.948.312.790</b>

**FORMATO No. 1  
CARTA DE PRESENTACIÓN  
PROPUESTA TÉCNICA Y ECONÓMICA**

Lugar y fecha,

Señores  
**UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**  
Ciudad.

REFERENCIA: CONVOCATORIA PUBLICA ABREVIADA No 022 de 2023

Estimados señores:

La presente tiene por objeto presentar propuesta técnica para ofrecer a la UIS **CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER** de acuerdo con los términos y condiciones previstos en los Términos de Referencia, de conformidad con lo establecido en este documento y en los formularios de la propuesta adjunta.

Así mismo, declaro que:

1. Tengo poder legal para firmar y presentar la propuesta.
2. Esta propuesta y el contrato que se llegare a celebrar en caso de adjudicación, comprometen totalmente a la persona, consorcio o unión temporal, o sociedad que legalmente represento. De la misma manera en caso de adjudicación, el contrato será firmado por la siguiente persona en representación del proponente:

NOMBRE	CARGO	NOMBRE DEL PROPONENTE
--------	-------	-----------------------

(Aquí deberá indicarse el nombre completo de la persona que firmará el contrato).

3. He estudiado cuidadosamente los documentos del Acuerdo Marco de Precios, incluidas sus adendas y acepto sus términos.
4. He revisado detenidamente la propuesta adjunta y declaro que no contiene ningún error u omisión.
5. Declaro bajo juramento que el proponente que legalmente represento no está impedido para contratar, por causa de inhabilidades y/o incompatibilidades o conflicto de intereses establecidas en la Constitución Nacional, Leyes y Reglamentos internos de la Universidad y demás normas o actos administrativos concordantes. En particular, declaro que el proponente no tiene responsabilidades fiscales pendientes.

6. He recibido la siguiente información y las siguientes adendas a los Términos de Referencia:

(Escribir la fecha y número de cada uno de ellos)

\_\_\_\_\_

7. En la eventualidad de que al proponente que represento sea habilitado para firmar el Acuerdo Marco de Precios en referencia, me comprometo a realizar, dentro del plazo máximo fijado todos los trámites necesarios para el perfeccionamiento del contrato.

8. Que la presente propuesta consta de \_\_\_\_ ( ) folios debidamente numerados y rubricados.

9. (Si es del caso) Indico los folios donde existe información reservada y señalo las razones de la reserva y la norma en que se fundamenta.

Información que apporto en sobre separado, identificado como información confidencial y con las demás indicaciones del rotulado indicado en el numeral 2.17 del Volumen I de los términos de referencia.

10. Que el contenido de la propuesta es válido por un término mínimo de noventa (90) días calendario, contados a partir de la fecha límite establecida para la de entrega de propuestas de la presente Convocatoria Pública.

11. Que presento propuesta para el(los) Grupo(s):\_\_\_\_\_.

12. El valor de mi propuesta lo describo y defino en el Formato N° 03 –CATALOGO DE PRECIOS.

Atentamente,

\_\_\_\_\_  
(Nombre completo del proponente)

Dirección y ciudad:

Teléfonos:

Correo electrónico:

\_\_\_\_\_  
(Nombre, firma y C.C. de la persona autorizada).

**FORMULARIO No. 2: RELACIÓN DE CONTRATOS**

**GRUPO:** \_\_\_\_\_

PROPONENTE: \_\_\_\_\_

Hoja \_\_ de \_\_

Razón social del contratante (1)	Contrato		Forma de ejecución		Fecha contractual de		Valor total del contrato incluido adiciones e IVA (8)	Valor total del contrato en SMLMV (9)
	No. (2)	Objeto (3)	I, C, UT (4)	% (5)	Iniciación (6)	Terminación (7)		

- 1) Nombre de la entidad contratante
- 2) Número de identificación del Contrato.
- 3) Descripción breve y precisa del objeto del Contrato. Si es necesario, debe anexar aclaraciones.
- 4) Forma de ejecución del contrato: individual (I), consorcio (C) o unión temporal (UT)
- 5) Porcentaje de participación del contrato en caso de consorcio o unión temporal
- 6) Fecha de iniciación del contrato
- 7) Fecha de terminación del contrato
- 8) Valor total del contrato incluido adiciones e IVA
- 9) Valor total del contrato en salarios mínimo incluido adiciones e IVA

**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA N° 022 de 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**FORMATO N° 003 CATÁLOGO DE PRECIOS**

**GRUPO A. PULPAS DE FRUTA**

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN	CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)	PRECIO OFERTADO POR EL PROVEEDOR PARA AÑO 2024 (incluidos impuestos)
1	PULPA DE CURUBA	LIBRA	8	\$ 2.559	
2	PULPA DE CURUBA DOSIFICADA	LIBRA	2	\$ 2.856	
3	PULPA DE DURAZNO	LIBRA	11701	\$ 2.975	
4	PULPA DE DURAZNO DOSIFICADA	LIBRA	259	\$ 3.273	
5	PULPA DE FRESA	LIBRA	6291	\$ 3.094	
6	PULPA DE FRESA DOSIFICADO	LIBRA	128	\$ 3.451	
7	PULPA DE GUANABANA	LIBRA	1519	\$ 3.273	
8	PULPA DE GUANABANA DOSIFICADO	LIBRA	31	\$ 3.689	
9	PULPA DE GUAYABA	LIBRA	5390	\$ 2.440	
10	PULPA DE GUAYABA DOSIFICADA	LIBRA	90	\$ 2.737	
11	PULPA DE LIMÓN	LIBRA	666	\$ 3.094	
12	PULPA DE LIMÓN DOSIFICADA	LIBRA	13	\$ 3.451	
13	PULPA DE LULO	LIBRA	9800	\$ 3.332	
14	PULPA DE LULO DOSIFICADA	LIBRA	220	\$ 3.689	
15	PULPA DE MANDARINA	LIBRA	5899	\$ 2.856	
16	PULPA DE MANDARINA DOSIFICADA	LIBRA	141	\$ 3.154	
17	PULPA DE MANGO	LIBRA	5723	\$ 2.856	
18	PULPA DE MANGO DOSIFICADA	LIBRA	137	\$ 3.273	
19	PULPA DE MANZANA	LIBRA	10	\$ 3.273	
20	PULPA DE MANZANA DOSIFICADA	LIBRA	2	\$ 3.689	
21	PULPA DE MARACUYA	LIBRA	15681	\$ 3.451	
22	PULPA DE MARACUYA DOSIFICADA	LIBRA	279	\$ 3.808	
23	PULPA DE MORA	LIBRA	18224	\$ 2.856	
24	PULPA DE MORA DOSIFICADA	LIBRA	356	\$ 3.273	
25	PULPA DE NARANJA	LIBRA	18224	\$ 2.975	
26	PULPA DE NARANJA DOSIFICADA	LIBRA	226	\$ 3.273	
27	PULPA DE PAPAYA	LIBRA	10	\$ 2.440	
28	PULPA DE PAPAYA DOSIFICADA	LIBRA	2	\$ 2.737	

29	PULPA DE PERA	LIBRA	1254	\$ 2.618
30	PULPA DE PERA DOSIFICADA	LIBRA	26	\$ 3.035
31	PULPA DE PIÑA	LIBRA	9192	\$ 2.737
32	PULPA DE PIÑA DOSIFICADA	LIBRA	208	\$ 3.154
33	PULPA DE TAMARINDO	LIBRA	59	\$ 3.035
34	PULPA DE TAMARINDO DOSIFICADA	LIBRA	2	\$ 3.451
35	PULPA DE TOMATE DE ARBOL	LIBRA	9250	\$ 3.154
36	PULPA DE TOMATE DE ARBOL DOSIFICADA	LIBRA	189	\$ 3.570
37	PULPA DE UVA	LIBRA	20	\$ 3.273
38	PULPA DE UVA DOSIFICADA	LIBRA	2	\$ 3.689
39	PULPA TROPICAL	LIBRA	19923	\$ 2.618
40	PULPA TROPICAL DOSIFICADA	LIBRA	407	\$ 3.035

**Notas:**

\*El precio de los productos ofertados por el proveedor, deberá incluir el % de IVA o de otros impuestos asociados a cada producto del catálogo. **Siempre y cuando apliquen según la legislación vigente.**

\*El proveedor deberá cotizar la totalidad de ítems, para la vigencia 2024.

---

**FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL**

**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA N° 022 de 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**FORMATO N° 003 CATÁLOGO DE PRECIOS**

**GRUPO B. FRUVER**

**Frutas, Hortalizas, verduras, leguminosas frescas, hierbas, raíces, tubérculos y plátanos**

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN	CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)	PRECIO OFERTADO POR EL PROVEEDOR PARA AÑO 2024 (incluidos impuestos)
1	AGRAZ BANDEJA X 125 - 135 GRAMOS	BANDEJA	5	\$ 4.454	
2	AGUACATE CHOQUÉ (Choket/Choquette) (unidad de 450 a 500 gramos)	LIBRA	13980	\$ 4.500	
3	AGUACATE HASS	LIBRA	50	\$ 5.750	
4	ARANDANOS (bandeja x 125 - 135 gramos)	BANDEJA	10	\$ 6.940	
5	BANANO CRIOLLO (120 a 200 gr. Aprox.)	UNIDAD	40500	\$ 750	
6	BANANO URABÁ (120 a 150 gr. Aprox.)	UNIDAD	111380	\$ 685	
7	BREVAS	LIBRA	25	\$ 5.750	
8	CIRUELA IMPORTADA (Claudia/morada)	LIBRA	2,5	\$ 9.750	
9	CIRUELA NACIONAL (Común/Criolla)	LIBRA	175	\$ 5.342	
10	COCO	UNIDAD	3	\$ 6.421	
11	CURUBA LARGA (Castilla)	LIBRA	10	\$ 1.821	
12	DURAZNO CRIOLLO (Nacional) (120 - 140 gramos)	LIBRA	24450	\$ 4.917	
13	DURAZNO IMPORTADO	LIBRA	50	\$ 12.812	
14	FEIJOA	LIBRA	5	\$ 8.567	
15	FRESAS (25 a 45 gramos/unidad)	LIBRA	1165	\$ 5.600	
16	GRANADILLA (120 a 140 gramos)	UNIDAD	58500	\$ 1.650	
17	GUANABANA	LIBRA	15	\$ 4.750	
18	GUAYABA	LIBRA	75	\$ 1.850	
19	KIWIS (80 a 120 gramos)	UNIDAD	815	\$ 1.833	
20	LIMÓN COMÚN (Criollo) (50 a 70 gramos/unidad)	UNIDAD	500	\$ 350	
21	LIMÓN TAHITI (80 a 100 gramos/unidad)	UNIDAD	2295	\$ 450	
22	LULO	LIBRA	100	\$ 3.650	
23	MANDARINA ONECO (120 a 150 gramos)	UNIDAD	54310	\$ 825	
24	MANGO DE AZUCAR (Mango dulce) (120 a 200 gramos)	UNIDAD	12250	\$ 1.150	
25	MANGO TOMY (200 a 300 gramos)	LIBRA	1250	\$ 4.850	
26	MANZANA ROJA (150-170 gramos)	UNIDAD	1175	\$ 2.450	
27	MANZANA ROSADA (130-150 gramos)	UNIDAD	870	\$ 2.300	
28	MANZANA VERDE (150-170 gramos)	UNIDAD	1005	\$ 2.550	
29	MARACUYA	LIBRA	260	\$ 3.150	
30	MELÓN	LIBRA	3985	\$ 3.800	
31	MORA DE CANASTILLA	LIBRA	140	\$ 3.150	



32	NARANJA TANGELO (250 a 300 gramos)	UNIDAD	34250	\$ 868
33	NARANJA VALENCIA (180 a 200 gramos)	UNIDAD	8940	\$ 575
34	PAPAYA MARADOL	LIBRA	1580	\$ 2.000
35	PATILLA	LIBRA	5	\$ 1.750
36	PERA IMPORTADA (170g a 200 gramos)	UNIDAD	410	\$ 2.550
37	PERA CRIOLLA (170g a 200 gramos)	UNIDAD	400	\$ 1.900
38	PIÑA CON CASCARA	LIBRA	1019	\$ 1.700
39	PIÑA GOLDEN ORO MIEL	LIBRA	995	\$ 2.300
40	PIÑA PELADA	LIBRA	2377	\$ 2.850
41	PITAHAYA	LIBRA	15	\$ 11.481
42	TAMARINDO PEPA	LIBRA	10	\$ 9.900
43	TOMATE DE ARBOL	LIBRA	25	\$ 2.550
44	UCHUYA CON CAPACHO	LIBRA	5	\$ 5.190
45	UCHUYA SIN CAPACHO	LIBRA	25	\$ 7.517
46	UVA AMERICANA ROJA	LIBRA	25	\$ 13.900
47	UVA ISABELLA	LIBRA	100	\$ 3.550
48	UVA VERDE	LIBRA	25	\$ 12.636
49	ZAPOTE (150-170 gramos)	UNIDAD	3000	\$ 1.150
50	ACELGA FRESCA	LIBRA	5	\$ 3.450
51	AHUYAMA	LIBRA	1850	\$ 1.200
52	AJI EN PEPA PICANTE	LIBRA	3	\$ 5.800
53	AJI JALAPEÑO	LIBRA	3	\$ 4.300
54	AJI DULCE BANDEJA X 50 - 60 GRAMOS	BANDEJA	5	\$ 1.497
55	ALBAHACA FRESCA	LIBRA	50	\$ 7.450
56	ALCACHOFA	LIBRA	1	\$ 11.800
57	ARRACACHA (200 a 250 gramos)	LIBRA	4385	\$ 2.450
58	ARVEJA FRESCA DESGRANADA	LIBRA	2860	\$ 12.850
59	BERENJENA MORADA	LIBRA	25	\$ 2.950
60	BROCOLI ARREGLADO	LIBRA	370	\$ 3.500
61	BROTOS GERMINADOS (DIVERSAS ESPECIES)	CAJA X 50 GRAMOS	20	\$ 16.500
62	CALABACIN AMARILLO	LIBRA	445	\$ 2.200
63	CALABACIN VERDE	LIBRA	835	\$ 1.800
64	CALABAZA	LIBRA	5	\$ 3.050
65	CEBOLLA CABEZONA BLANCA LIMPIA (150 y 200 gramos)	LIBRA	18655	\$ 2.430
66	CEBOLLA CABEZONA ROJA LIMPIA	LIBRA	235	\$ 2.750
67	CEBOLLA JUNCA LIMPIA (laminas blancas de aprox 30cm en adelante, de 8 a 9 cm de diametro, 90% de tallo (lámina blanca) y 10% de hoja verde.	LIBRA	9990	\$ 2.550
68	CEBOLLA PUERRO LIMPIA	LIBRA	50	\$ 3.300
69	CEBOLLIN CHINO LIMPIO	LIBRA	5	\$ 12.050
70	CHAMPIÑON FRESCO	LIBRA	1065	\$ 12.250
71	CHAMPIÑON PORTOBELLO	LIBRA	15	\$ 22.000
72	CILANTRO	LIBRA	780	\$ 5.400
73	COLIFLOR LIMPIA (unidad 450 a 500 gramos)	LIBRA	1810	\$ 3.250
74	ESPARRAGO	LIBRA	10	\$ 25.900

75	ESPINACA BOGOTANA	LIBRA	10	\$ 5.100
76	ESPINACAS	LIBRA	700	\$ 4.048
77	FLORES COMESTIBLES (15 A 20 FLORES)	CAJA*15 A 20 UNIADES	10	\$ 17.500
78	FRIJOL FRESCO DESGRANADO	LIBRA	195	\$ 7.250
79	GUACAS	LIBRA	70	\$ 3.000
80	GUASCAS	LIBRA	5	\$ 3.200
81	HABICHUELA	LIBRA	985	\$ 2.650
82	HIERBABUENA FRESCA	LIBRA	20	\$ 8.137
83	HINOJO FRESCO BOLSA X 50 GRAMOS	BOLSA	5	\$ 2.300
84	HINOJO FRESCO	LIBRA	5	\$ 7.200
85	HOJAS DE PARRA BANDEJA X (100 -150 GRAMOS)	BANDEJA	3	\$ 11.500
86	JENJIBRE	LIBRA	5	\$ 10.481
87	LAUREL FRESCO	LIBRA	5	\$ 9.350
88	LECHUGA BATAVIA LIMPIA	LIBRA	485	\$ 2.950
89	LECHUGA CRESPA VERDE LIMPIA	LIBRA	885	\$ 4.338
90	LECHUGA HOJA DE ROBLE O MORADA CRESPA LIMPIA	LIBRA	25	\$ 5.150
91	LIMONARIA FRESCA	LIBRA	3	\$ 7.221
92	MAIZ MUTE	LIBRA	500	\$ 3.150
93	MANZANILLA FRESCA BOLSA X 50 GRAMOS	BOLSA	5	\$ 1.800
94	MANZANILLA FRESCA	LIBRA	5	\$ 7.050
95	MAZORCA DESGRANADA (Sin hojas, sin pelo, % de olote "tusa / afrecho o desperdicio" inferior al 5% del peso requerido)	LIBRA	3285	\$ 7.500
96	MAZORCA ENTERA (Unidad 200 a 300 gramos)	UNIDAD	585	\$ 2.400
97	MAZORCA MOLIDA	LIBRA	1880	\$ 8.300
98	MENTA FRESCA BOLSA X 50 GRAMOS	BOLSA	5	\$ 1.700
99	MENTA FRESCA	LIBRA	5	\$ 8.150
100	OREGANO FRESCO	LIBRA	15	\$ 11.150
101	PAPA COMUN LIMPIA (130 y 150 gramos)	LIBRA	46495	\$ 1.964
102	PAPA COMÚN LAVADA LIMPIA (120 y 150 gramos)	LIBRA	200	\$ 1.850
103	PAPA CRIOLLA LIMPIA (80 y 120 gramos)	LIBRA	37025	\$ 3.066
104	PAPA PASTUSA (130 y 150 gramos)	LIBRA	150	\$ 1.550
105	PAPA R 12 CERO LIMPIA (300 a 500 gramos)	LIBRA	50	\$ 1.550
106	PAPA SABANERA (130 y 150 gramos)	LIBRA	70	\$ 1.650
107	PEPINO COHOMBRO	LIBRA	1785	\$ 1.600
108	PEPINO PARA RELLENAR	LIBRA	20	\$ 4.900
109	PEREJIL COMÚN	LIBRA	570	\$ 4.250
110	PIMENTÓN ROJO (150 y 200 gramos)	LIBRA	7016	\$ 2.950
111	PIMENTÓN VERDE (150 y 200 gramos)	LIBRA	780	\$ 2.800
112	PIMENTON MINI DULCE (COLORES) BANDEJA X 240 - 250 GRAMOS	BANDEJA	5	\$ 10.750
113	PLATANO COLICERO O GUINEO VERDE (Para sopa)	LIBRA	100	\$ 2.300
114	PLATANO MACHO PARA ASAR (Amarillo con negro sobremaduro) (350 a 500 gramos)	LIBRA	5810	\$ 2.488

115	PLATANO MACHO PARA HORNEAR O FRITAR (Amarillo Maduro) (350 a 500 gramos)	LIBRA	8500	\$ 2.401
116	PLATANO MACHO VERDE (350 a 500 gramos)	LIBRA	3500	\$ 2.500
117	RABANO ROJO	LIBRA	15	\$ 4.700
118	RAICES CHINAS	LIBRA	525	\$ 5.900
119	REMOLACHA	LIBRA	1600	\$ 2.000
120	REPOLLO BLANCO LIMPIO	LIBRA	2740	\$ 1.900
121	REPOLLO MORADO LIMPIO	LIBRA	220	\$ 2.430
122	ROMERO FRESCO BOLSA X 50 GRAMOS	BOLSA	5	\$ 3.770
123	ROMERO FRESCO	LIBRA	10	\$ 9.645
124	RUGULA	LIBRA	15	\$ 9.587
125	TALLO DE APIO	LIBRA	220	\$ 2.150
126	TOMATE CHERRY	LIBRA	15	\$ 7.233
127	TOMATE CHONTO ROJO (130 y 150 gramos)	LIBRA	20155	\$ 2.283
128	TOMATE MANZANO ROJO (150 y 200 gramos)	LIBRA	2630	\$ 2.842
129	TOMATE MANZANO VERDE (160 y 200 gramos)	LIBRA	4535	\$ 2.901
130	TOMILLO FRESCO BOLSA X 50 GRAMOS	BOLSA	5	\$ 2.400
131	TOMILLO FRESCO	LIBRA	5	\$ 8.700
132	YOTAS	LIBRA	50	\$ 2.400
133	YUCA	LIBRA	208	\$ 2.198
134	ZANAHORIA (150 y 200 gramos)	LIBRA	37865	\$ 1.900
135	ZANAHORIA BABY (BOLSA 250 a 300 gramos)	BOLSA	10	\$ 6.670

**Notas:**

\*El precio de los productos ofertados por el proveedor, deberá incluir el % de IVA o de otros impuestos asociados a cada producto del catálogo. **Siempre y cuando apliquen según la legislación vigente.**

\*El proveedor deberá cotizar la totalidad de ítems, para la vigencia 2024.

---

**FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL**

**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA N° 022 de 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**FORMATO N° 003 CATÁLOGO DE PRECIOS**

**GRUPO C. PRODUCTOS AVÍCOLAS**

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN	CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)	PRECIO OFERTADO POR EL PROVEEDOR PARA AÑO 2024 (incluidos impuestos)
1	PECHUGA DE POLLO CON PIEL	KILO	11260	\$ 15.700	
2	CONTRAMUSLO PERNIL DE POLLO	KILO	14405	\$ 12.500	
3	PIERNA PERNIL DE POLLO CON PIEL	KILO	15999	\$ 11.100	
4	ALA DE POLLO COMPLETA	KILO	4165	\$ 11.800	
5	FILETE PECHUGA DE POLLO MARIPOSA	KILO	10254	\$ 20.500	
6	BANDEJA MOLLEJAS DE POLLO	KILO	100	\$ 9.800	
7	BANDEJA CORAZONES DE POLLO	KILO	100	\$ 9.800	
8	COLOMBINA DE ALA DE POLLO	KILO	70	\$ 16.400	
9	SALCHICHA DE POLLO	LIBRA	15	\$ 10.000	
10	PECHUGA DE POLLO SIN PIEL	KILO	50	\$ 17.700	
11	CARNE (PASTA) DE POLLO MOLIDA	LIBRA	5	\$ 7.700	
12	PIERNA DE POLLO	KILO	50	\$ 11.600	

**Notas:**

\*El precio de los productos ofertados por el proveedor, deberá incluir el % de IVA o de otros impuestos asociados a cada producto del catálogo. **Siempre y cuando apliquen según la legislación vigente.**

\*El proveedor deberá cotizar la totalidad de ítems, para la vigencia 2024.

---

**FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL**

**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA N° 022 de 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**FORMATO N° 003 CATÁLOGO DE PRECIOS**

**GRUPO D. PRODUCTOS CARNICOS**

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN	CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)	PRECIO OFERTADO POR EL PROVEEDOR PARA AÑO 2024
1	BONDIOLA DE CERDO	LIBRA	5925	\$ 16.900	
2	BRAZO DE CERDO	LIBRA	9045	\$ 14.500	
3	CHULETA DE CERDO PORCIONADO en corte mariposa, filete o medallón de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido. * Porción de 125 gramos, 150 gramos ó * Porción de 200 gramos de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido.	LIBRA	3	\$ 16.925	
4	MILANESA DE CERDO	LIBRA	72	\$ 15.992	
5	PATA DE CERDO	LIBRA	3	\$ 8.500	
6	PERNIL DE CERDO COMPLETO	LIBRA	3	\$ 17.125	
7	PUNTA DE ANCA DE CERDO	LIBRA	3	\$ 17.550	
8	BAZO O PAJARILLA LIMPIO	LIBRA	3	\$ 10.190	
9	BOLA DE BRAZO	LIBRA	3	\$ 18.398	
10	BOLA DE BRAZO PORCIONADO en corte mariposa, filete o medallón de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido. * Porción de 125 gramos ó * Porción de 200 gramos de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido.	LIBRA	270	\$ 21.299	
11	BOLA DE PIERNA	LIBRA	13	\$ 20.950	
12	BOLA DE PIERNA PORCIONADO en corte mariposa, filete o medallón de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido. * Porción de 125 gramos ó * Porción de 200 gramos de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido.	LIBRA	3	\$ 21.228	
13	BRAZO DE CERDO PORCIONADO en corte mariposa, filete o medallón de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido. * Porción de 125 gramos ó * Porción de 200 gramos de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido.	LIBRA	12200	\$ 15.567	
14	CADERA	LIBRA	1880	\$ 20.300	

15	CADERA PORCIONADO en corte mariposa, filete o medallón de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido. * Porción de 125 gramos ó * Porción de 200 gramos de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido.	LIBRA	3	\$ 22.125
16	CAPÓN O MUCHACHO	LIBRA	260	\$ 21.950
17	CAPÓN O MUCHACHO PORCIONADO en corte mariposa, filete o medallón de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido. * Porción de 125 gramos ó * Porción de 200 gramos de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido.	LIBRA	7	\$ 21.228
18	CARNE CON FORMA PRE-ELABORADA REDONDA TIPO HAMBURGUESA LISTA PARA USO (PORCENTAJE DE GRASA 80/20) (COGOTE Y MURILLO)	UNIDAD	3195	\$ 3.310
19	CARNE MOLIDA (PORCENTAJE DE GRASA 70/30)	LIBRA	28520	\$ 13.975
20	CARNE MOLIDA (PORCENTAJE DE GRASA 80/20) (COGOTE O MURILLO)	LIBRA	3	\$ 16.750
21	CENTRO DE PIERNA	LIBRA	71	\$ 19.725
22	CENTRO DE PIERNA PORCIONADO en corte mariposa, filete o medallón de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido. * Porción de 125 gramos ó * Porción de 200 gramos de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido.	LIBRA	88	\$ 21.900
23	CHICHARRON CARNUDO	LIBRA	60	\$ 13.270
24	CHUNCHULLAS	LIBRA	3	\$ 9.350
25	CHURRASCO- CHATAS (SIN HUESO)	LIBRA	3	\$ 29.450
26	COGOTE (SIN MORILLO)	LIBRA	3	\$ 15.992
27	COLITA DE RES (SOLONUDOS)	LIBRA	3	\$ 22.200
28	CORAZÓN SIN VENA	LIBRA	3	\$ 8.491
29	COSTILLA DE RES CARNUDA	LIBRA	6	\$ 12.312
30	COSTILLITAS DE CERDO	LIBRA	4	\$ 17.475
31	FALDA DE RES	LIBRA	3	\$ 18.950
32	HIGADO SIN MOLLEJA LIMPIO	LIBRA	56	\$ 12.200
33	HUESO CARNUDO	LIBRA	1185	\$ 3.675
34	LAGARTO DE BRAZO O MURILLO	LIBRA	3	\$ 15.638
35	LAGARTO DE PIERNA	LIBRA	3	\$ 14.152
36	LENGUA LIMPIA	LIBRA	240	\$ 15.567
37	LOMO ANCHO Y LIMPIO	LIBRA	150	\$ 25.300

38	LOMO ANCHO y LIMPIO PORCIONADO en corte mariposa, filete o medallón de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido. * Porción de 125 gramos ó * Porción de 200 gramos de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido.	LIBRA	3	\$ 24.766
39	LOMO DE CERDO SIN HUESO	LIBRA	3200	\$ 16.650
40	LOMO DE CERDO SIN HUESO PORCIONADO en corte mariposa, filete o medallón de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido. * Porción de 125 gramos ó * Porción de 200 gramos de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido.	LIBRA	3	\$ 18.125
41	LOMO FINO	LIBRA	95	\$ 41.700
42	MILANESA DE CERDO PORCIONADA en corte mariposa, filete o medallón de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido. * Porción de 125 gramos ó * Porción de 200 gramos de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido.	LIBRA	1375	\$ 16.275
43	MONDONGO O CALLO	LIBRA	3	\$ 11.600
44	MONDONGO O CALLO PICADO	LIBRA	1218	\$ 10.685
45	MORRILLO	LIBRA	3	\$ 14.152
46	OSSOBUCO DE RES	LIBRA	3	\$ 17.350
47	PALETERO	LIBRA	65	\$ 16.275
48	PECHO	LIBRA	3175	\$ 16.275
49	PECHO PICADO	LIBRA	28080	\$ 16.982
50	PEPITORIA CON SANGRE DE CABRO	LIBRA	3	\$ 9.057
51	PIERNA DE CERDO PORCIONADO en corte mariposa, filete o medallón de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido. * Porción de 125 gramos ó * Porción de 200 gramos de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido.	LIBRA	6074	\$ 15.567
52	PIERNA DE CERDO SIN HUESO	LIBRA	163	\$ 15.992
53	POSTA DE PIERNA	LIBRA	1963	\$ 21.000
54	POSTA DE PIERNA PORCIONADO en corte mariposa, filete o medallón de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido. * Porción de 125 gramos ó * Porción de 200 gramos de acuerdo con lo solicitado en la orden de pedido.	LIBRA	395	\$ 22.475
55	PUNTA DE ANCA	LIBRA	3	\$ 30.975

56	SOBREBARRIGA FINA	LIBRA	1335	\$ 20.850	
57	SOBREBARRIGA GRUESA	LIBRA	3	\$ 18.725	
58	TIRA DE ASADO O COSTILLAR	LIBRA	3	\$ 21.005	
59	TOCINO CARNUDO (PANCITA)	LIBRA	395	\$ 13.920	

**Notas:**

\*El precio de los productos ofertados por el proveedor, deberá incluir el % de IVA o de otros impuestos asociados a cada producto del catálogo. **Siempre y cuando apliquen según la legislación vigente.**

\*El proveedor deberá cotizar la totalidad de ítems, para la vigencia 2024.

---

**FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL**



**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA N° 022 de 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**FORMATO N° 003 CATÁLOGO DE PRECIOS**

**GRUPO E. DERIVADOS CÁRNICOS (SALSAMENTARIA)**

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN	CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)	PRECIO OFERTADO POR EL PROVEEDOR PARA AÑO 2024 (incluidos impuestos)
1	CHORIZOS MIXTO	UNIDAD aprox 50 a 80 gramos	16280	\$ 2.100	
2	JAMÓN DE CERDO TAJADO	LIBRA	2111	\$ 14.000	
3	JAMÓN DE CERDO SIN TAJAR	LIBRA	675	\$ 14.000	
4	SALCHICHA MIXTA TIPO MANGUERA	LIBRA	620	\$ 12.000	
5	TOCINETA	LIBRA	285	\$ 26.000	
6	SALCHICHA PARA PERRO CALIENTE "JUMBO, SUPER GRANDE O SUPER PERRO" Salchicha perro super	LIBRA aprox 5 unidades	193	\$ 27.000	
7	SALCHICHA PARA PERRO CALIENTE "TRADICIONAL" Salchicha carne y cerdo	LIBRA aprox 10 unidades	152	\$ 14.000	
8	CHORIZO TIPO COCTEL	UNIDAD aprox 20 a 30 gramos	220	\$ 1.000	
9	MORTADELA TRADICIONAL	LIBRA	74	\$ 12.500	
10	MORTADELA DE POLLO	LIBRA	74	\$ 11.300	
11	CABANO	LIBRA	20	\$ 18.000	
12	JAMON DE POLLO TAJADO	LIBRA	5	\$ 40.000	
13	RECORTE DE TOCINETA	KILO	60	\$ 45.000	
14	SALCHICHON CERVECERO MIXTO	LIBRA	5	\$ 19.000	
15	MORCILLA	LIBRA	5	\$ 26.000	
16	SALCHICHA PARA PERRO CALIENTE "TRADICIONAL TIPO DESAYUNO O PEQUEÑA"	LIBRA	5	\$ 20.000	

**Notas:**

\*El precio de los productos ofertados por el proveedor, deberá incluir el % de IVA o de otros impuestos asociados a cada producto del catálogo. **Siempre y cuando apliquen según la legislación vigente.**

\*El proveedor deberá cotizar la totalidad de ítems, para la vigencia 2024.

\_\_\_\_\_  
FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA N° 022 de 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**FORMATO N° 003 CATÁLOGO DE PRECIOS**

**GRUPO F. ABARROTES DE CONSUMO GENERAL**

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN <u>MARCAS SUGERIDAS O DE REFERENCIA</u>		CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)	PRECIO OFERTADO POR EL PROVEEDOR PARA AÑO 2024 (incluidos impuestos)
1	ACEITE CONCENTRADO DE COCO *125 gramos	TITOTÉ	TITOTÉ/ Frasco * 125 Gramos	50	\$ 29.800	
2	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN INTENSO	OLIVETTO/ Se sugiere empaque pet	Unidad * 500 Mililitros	15	\$ 39.300	
3	ACEITE DE AJONJOLI	Aceite vegetal derivado de las semillas del sésamo	Botella*200 a 240 Mililitros	2	\$ 39.800	
4	ACEITUNAS VERDES RELLENAS MANZANILLA (DESHUESADAS)	LA CORUÑA/ LA CONSTANCIA /AL FRESCO Se sugiere empaque PET Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Unidad * 500 Gramos	64	\$ 29.300	
5	AJO IMPORTADO	Empacado en malla	Libra	260	\$ 17.000	
6	AJONJOLI	EL NOGAL/ 100% natural, Sin conservantes Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	5	\$ 31.900	
7	AJONJOLI HORNEADO	EL NOGAL/ 100% natural, Sin conservantes Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	5	\$ 21.100	
8	AJONJOLI NEGRO	100% natural, Sin conservantes Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	5	\$ 47.700	
9	ALCAPARRAS * 500	LA CORUÑA/ LA CONSTANCIA /AL FRESCO Se sugiere empaque PET Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Unidad * 500 Gramos	90	\$ 25.000	
10	ALCAPARRAS * Galón	LA CORUÑA/ LA CONSTANCIA Se sugiere empaque PET	Galón 3.8 a 4 litros	6	\$ 158.700	
11	ALGA MARINA PARA SUSHI (NORI)	BEST CHOICE Alga marina especial para preparación de Sushi (10 hojas por paquete)	Paquete por 20 y 25 gramos	5	\$ 32.100	
12	ALMENDRAS	JBO/LA CORUÑA Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	30	\$ 66.100	
13	ALMIDÓN DE YUCA (yucarina)	COLMAIZ/MAIZENA Almidón de yuca	Caja *300 gramos	6	\$ 18.500	

14	ANCHOAS EN ACEITE DE OLIVA	Lata entre 50 y 60 gramos	Lata	3	\$ 33.500
15	ANIS ESTRELLADO	Fruto del Illicium verum, que presentan forma de estrella (8 cuernos), de presentación seca.	BOLSA * 250 GRAMOS	5	\$ 62.500
16	AREPA PRECOCIDA BLANCA *5 unidades	DON MAIZ, PAN, SARY, DOÑA PAISA, DOÑA LUCHA, LA CAJONERA, Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Paquete * 5 Unidad (Cada Unidad de 95 gramos aproximadamente)	200	\$ 9.000
17	AREPA SANTANDEREANA *5 unidades	DON MAIZ, PAN, SARY, DOÑA PAISA, DOÑA LUCHA, LA CAJONERA. Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Paquete * 5 Unidad (Cada Unidad de 95 gramos aproximadamente)	400	\$ 10.000
18	AREQUIPE ESPARCIBLE	ALPINA	Unidad * 500 gramos	3	\$ 21.500
19	AROMÁTICAS DE PANELA SABORES SURTIDOS *25 unidades	Marca sugerida Gold Flower: albahaca, toronjil, cidrón, limonaria, manzanilla, yerbabuena	Caja * 25 Sobres	3	\$ 8.900
20	AROMÁTICAS O INFUSIONES DE FRUTAS SABORES SURTIDOS*120 unidades	FRUTALIA / Fruta líquida - Mezcla de frutas naturales con sabor herbal. Elaboradas con pulpa de fruta natural concentrada. Sabores: papayuela, mora, maracuyá, uchuva, fresa, piña, durazno, naranja, manzana, uva.	Caja * 120 Sobres	15	\$ 125.400
21	ARROZ INTEGRAL	FLOR HUILA / DIANA / ROA / DOÑA PEPA/ SUPREMO. 100% integral, arroz al cual se le ha removido la cascara sin someterlo a ningun proceso posterior de elaboracion o trilla su apariencia es grano entero de color moreno	Kilo	3	\$ 12.900
22	ARROZ PARA RISOTTO	MONTICELLO / CASTELLANO Arroz especial para la preparacion de risotto	LIBRA	15	\$ 26.800
23	ARROZ PARBORIZADO	DOÑA PEPA	LIBRA	5	\$ 7.200
24	ARROZ SUSHI	CASTELLANO /	LIBRA	5	\$ 17.000
25	ATÚN LOMITOS EN ACEITE VEGETAL * Lata mediana	VAN CAMPS / ISABEL / Abre fácil lata	Lata* 160 a 185 Gramos Peso Neto	55	\$ 10.500
26	ATÚN LOMITOS EN ACEITE VEGETAL * Lata tamaño institucional	VAN CAMPS / ISABEL / Abre fácil lata	Lata aprox *1600 a 1800 gramos	5	\$ 230.000
27	ATÚN LOMITOS EN AGUA	VAN CAMPS / ISABEL / Abre fácil lata	Lata* 160 a 185 Gramos Peso Neto	3	\$ 10.300
28	AVENA EN HOJUELAS TRADICIONAL	DON PANCHO/ QUAKER Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	605	\$ 7.400
29	AVENA INSTANTANEA SABORES SURTIDOS	QUAKER	Bolsa * 300 Gramos	3	\$ 10.900
30	AZAFRAN	POMONA	Sobre * 0,5 a 1 gramo	1	\$ 56.400
31	AZUCAR PULVERIZADA *500 gramos	SUPER FINA/COLOMBINA	Libra	3	\$ 9.600
32	BARQUILLOS CON CREMA DE SABORES	COLOMBINA/ Chocolate, fresa, vainilla - PIAZZA	Caja *12 Unidades	3	\$ 9.200

33	BICARBONATO DE COCINA	Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	3	\$ 12.700
34	BRANDY	DOMECO/	Botella * 375 ml	15	\$ 59.700
35	BREVAS EN ALMIBAR	LA CORUÑA/ LA CONSTANCIA Se sugiere empaque PET	Unidad * 540 a 600 Gramos	25	\$ 22.200
36	CABEZA DE ARROZ	FRESCAMPO/BONGRAIN/SAN PEDRO/ Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	160	\$ 2.700
37	CALDO DE GALLINA EN POLVO (DESHIDRATADO GRANULADO)	KNORR/ MAGGY/DOÑA GALLINA Polvo fino con color amarillo con deshidratados verdes con un aroma a gallina, especias y condimentos. Podrá contener entre otros: Sal, almidón de maíz (contiene Sulfitos), acentuadores de sabor (glutamato monosódico e inosinato disódico), mezcla de aceites vegetales (palma, refinados, hidrogenados)*, saborizantes idénticos al natural (gallina), azúcar, cebolla, especias y condimentos (contiene apio), carne de gallina**, anticompactantes (fosfato tricálcico, dióxido de silicio), color natural (caramelo) Presentación: Bolsa laminada	Bolsa * 1500 a 1600 Gramos	70	\$ 85.000
38	CANELA EN ASTILLAS	Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	20	\$ 96.900
39	CANELA EN POLVO	GRANAROMA/ NATUROMAR/EL CHINO/EL REY/ BADIA Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento Preferiblemente empaque PET	Unidad * 450 a 500 Gramos	20	\$ 97.200
40	CARVE HARINA PROTEÍNICA DE SOYA	NOEL/ Harina proteínica de soya	Caja * 330 a 360 Gramos	20	\$ 11.200
41	CEBADA PERLADA	DEL CULTIVO/	Libra	150	\$ 2.900
42	CEBOLLA EN POLVO	BADIA / Frasco entre 75 - 100 gramos	Frasco	3	\$ 38.800
43	CEBOLLITAS ROJAS PICANTES EN CONSERVA *1000	LA CORUÑA/ LA CONSTANCIA Se sugiere empaque PET	Unidad *1000 Gramos	3	\$ 32.300
44	CEBOLLITAS ROJAS PICANTES EN CONSERVA *500	LA CORUÑA / Se sugiere envase PET	Unidad *500 Gramos	12	\$ 15.500
45	CEREZA AL MARRASQUINO *1000 gramos	LA CORUÑA/ LA CONSTANCIA/LAZAYA Se sugiere empaque PET Con tallo o sin tallo de acuerdo con la solicitud realizada por la Universidad Rojas o verdes, de acuerdo con la solicitud realizada por la Universidad	Unidad * 1000 Gramos Peso neto	3	\$ 54.400
46	CEREZA MARRASQUINO *500 gramos	LA CORUÑA/ LA CONSTANCIA/LAZAYA Se sugiere empaque PET Con tallo o sin tallo de acuerdo con la solicitud realizada por la Universidad Rojas o verdes, de acuerdo con la solicitud realizada por la Universidad	Unidad *500 Gramos Peso neto	55	\$ 30.700
47	CHAMPIÑONES TAJADOS *1000 gramos	LA CORUÑA / Se sugiere envase PET	Unidad * 1000 Gramos	6	\$ 40.400
48	CHAMPIÑONES TAJADOS *500 gramos	SETAS LARGA VIDA/	Unidad *500	15	\$ 22.900
49	CHILE DE ARBOL	BADIA/ Bolsa de chile seco de arbol 85 g	Bolsa * 85 a 100 Gramos	5	\$ 47.200

50	CHILE JALAPEÑO TAJADO EN CONSERVA	producto conservado cortado en rajadas, que viene empacado en bolsas económicas resellables de polietileno, mezclado con vinagre blanco, aceite de oliva y otros ingredientes listo para su consumo.	Bolsa*500 gramos	4	\$ 15.996	
51	CHOCOLATE EN POLVO INSTANTANEO ESPECIAL PARA MÁQUINAS VENDING	TECNAS / Aspecto: Mezcla en polvo de partículas finas. Color: Café. Olor: Dulce cocoa. Sabor: dulce cocoa, Proteína: 15.6% - 1%Carbohidratos: 65.5% - 3%Grasa: 2.4% - 1%. Bolsa polipropileno biorientado/foil de aluminio/ polietileno de baja densidad de 70 um.	Kilo	3	\$ 34.300	
52	CHOCOLATE EN POLVO SIN AZUCAR INSTANTANEO	CORONA/CHOCOLYNE/LUKER Mezcla de cacao en polvo sin azucar, bajo en grasa, puede estar endulzado con splenda u otros similares	Libra	3	\$ 22.400	
53	CIRUELAS PASAS SIN SEMILLA	Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	10	\$ 39.500	
54	CLAVO DE OLOR ENTERO	EL REY/ GRANAROMA/ NATUROMAR/EL CHINO Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Paquete * 200 Gramos	20	\$ 99.900	
55	COBERTURA DE CHOCOLATE SABOR A CHOCOLATE BLANCO O NEGRO SEMIAMARGO	Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	3	\$ 34.900	
56	COCO RALLADO DESHIDRATADO	EL NOGAL Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	5	\$ 55.800	
57	COCTEL DE FRUTAS ALMIBAR	FRESCAMPO/BONGRAIN/SAN PEDRO/ Coctel de frutas en almibar	Lata * Peso neto 800 a 850 Gramos	5	\$ 31.900	
58	COLOR ROJO CONDIMENTO	EL REY/GRANAROMA/BADIA Condimento, mezcla de colorantes para alimentos, harina de arroz, colorantes artificiales, contiene tartrazina. Se debe colocar durante la cocción. Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	80	\$ 12.300	
59	COLORANTE PARA ALIMENTOS LIQUIDO (COLORES SURTIDOS)	TUSKA / PAYASITO Mezclas hidrosolubles de dos ó más Colorantes Puros de fácil aplicación y un acabado uniforme aprobados para consumo humano.	Frasco*10 - 15 mililitro	10	\$ 15.000	
60	COLORANTE PARA ALIMENTOS EN POLVO (COLORES SURTIDOS)	TUSKA / PAYASITO Mezclas hidrosolubles de dos ó más Colorantes Puros de fácil aplicación y un acabado uniforme aprobados para consumo humano.	Bolsa*500 mililitros	2	\$ 15.000	
61	COMINO EN POLVO CONDIMENTO	EL REY/ GRANAROMA/ NATUROMAR/EL CHINO Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	20	\$ 53.800	
62	CREMA CHANTILLY INSTANTÁNEA EN DISPENSADOR SPRAY	ALQUERIA/ Es una crema batida, ligeramente azucarada y perfumada con vainilla, lista para usar. Presentación Spray	Unidad * 180 a 250 Gramos	25	\$ 24.000	
63	CREMA CHANTILLY MEZCLA EN POLVO	COMPANIA NACIONAL DE CHOCOLATE/CORONA Mezcla en polvo.	Kilogramo	3	\$ 64.200	

64	CREMA DE CHAMPIÑONES	<p>KNORR/ MAGGY</p> <p>Sabor acentuado a champiñón natural, con de hierbas aromáticas y condimento. Con un color amarillo claro.</p> <p>Podrá contener entre otros: Harina de cereales (trigo fortificada, arroz), almidón de maíz, sal, aceite vegetal refinado (soya)*, acentuadores de sabor (glutamato monosódico, inosinato disódico), vegetales deshidratados (champiñones, puerro, cebolla), grasa vegetal en polvo* [aceite vegetal (palma), jarabe de glucosa, caseinato, estabilizante (trifosfato pentasódico), anticompactante (dióxido de silicio)], saborizantes idénticos al natural (champiñones, cebolla, ajo), azúcar, especias y condimentos, colorante natural (caramelo), entre otros.</p> <p>Presentación: Bolsa laminada</p>	Bolsa * 800 a 900 Gramos	26	\$ 65.900
65	CREMA DE COCO	<p>Líquido suave y espeso hecho de coco, tiene un color ligeramente blanquecino y sabor a coco.</p> <p>de consistencia viscosa, se puede cucharrear o verter y se mezcla bien con bebidas frías o se puede usar en platos calientes o fríos.</p>	Lata*400 a 450 mililitros	4	\$ 36.100
66	CREMA DE LECHE LATA	<p>NESTLE/ ALQUERIA</p> <p>Crema de leche semientera esterilizada 25% grasa</p>	Lata * 295 Gramos	210	\$ 13.300
67	CREMA DE POLLO	<p>MAGGI/ KNORR</p> <p>Sabor Natural a crema de pollo en leche, aromatizada con verduras licuadas. Con un color amarillo claro.</p> <p>Podrá contener entre otros: Harina de cereales (arroz, trigo fortificada), almidón de maíz, sal, saborizantes idénticos al natural (pollo, cebolla), grasa vegetal en polvo [aceite vegetal (palma), jarabe de glucosa, caseinato, estabilizante (trifosfato pentasódico), anticompactante (dióxido de silicio)], aceite vegetal refinado (soya) (Aporta una cantidad insignificante de grasas trans), acentuadores de sabor (glutamato monosódico, inosinato disódico), carne de pollo, especias y condimentos, colorantes [natural (caramelo), idéntico al natural (riboflavina)], entre otros.</p> <p>Presentación Bolsa Laminada</p>	Bolsa laminada * 800 a 900 Gramos	31	\$ 73.500
68	CREMA MARINERA O CREMA DE MARISCOS	<p>MAGGI/ KNORR</p> <p>Sabor intenso a fondo de camarones natural, poco aromático y de condimento liviano. Con color café claro. Podrá tener entre otros ingredientes: Harina de trigo fortificada, almidón de maíz, harina de camarones, sal, aceite vegetal refinado (soya)*, grasa vegetal en polvo* [aceite vegetal (palma), jarabe de glucosa, caseinato, estabilizante (trifosfato pentasódico), anticompactante (dióxido de silicio)], azúcar, acentuadores de sabor (glutamato monosódico, inosinato disódico), saborizantes idénticos al natural (mariscos, cebolla), especias y condimentos, colorante natural (cochinilla CI75470). GLUTEN, SULFITO, MOLUSCOS, CRUSTACEOS, PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS, SOYA, LECHE Y SUS PRODUCTOS, entre otros.</p> <p>Presentación bolsa laminada</p>	Bolsa * 800 Gramos	10	\$ 78.200

69	CREMA NO LÁCTEA Insta crem	INSTA CREAM crema no láctea que suaviza el sabor del tinto.	Sobre * 4 a 5 gramos	3	\$ 200
70	CUCHUCO DE MAIZ	DEL CULTIVO/	Libra	340	\$ 7.200
71	CUCHUCO DE TRIGO	DEL CULTIVO/	Libra	340	\$ 7.150
72	CUCHUCO DE CEBADA	DEL CULTIVO/	Libra	410	\$ 6.100
73	CURCUMA EN POLVO	BADIA / Frasco entre 55 - 65 gramos	Frasco * 55 a 65 gramos	2	\$ 22.800
74	CURRY EN POLVO	EL REY/ GRANAROMA/ NATUROMAR/EL CHINO/BADIA Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento Presentación sugerida: PET	Unidad * 450 a 500 Gramos	25	\$ 45.700
75	DURAZNO EN MITADES EN CONSERVA LATA	FRESCAMPO/LA CORUÑA/TAEQ/SAN JORGE Durazno en mitades en almibar Cierre abre fácil	Lata Peso neto * 800 a 850 Gramos	20	\$ 22.800
76	ENDULZANTE CON STEVIA	SABRO/ TAEQ/ Suministrar en caja o bolsa x 100 sobres	Sobre de 1 a 2 gramos	3	\$ 400
77	ESENCIA DE SABORES SURTIDOS * 500 ml	LEVAPAN/ Saborizante artificial para alimentos, utilizado en panadería, galletería, bizcochería y heladería Sabores: Banano, canela, coco, hinojo, mantequilla, piña, vainilla blanca, vainilla caramelo, queso, naranja, ponqué, arequipe y ron pasas. Frasco de 500 mililitros Vida útil: 1 año	Unidad * 500 mililitros	35	\$ 30.900
78	ESENCIA DE SABORES SURTIDOS * 60 ml	LEVAPAN/ Saborizante artificial para alimentos, utilizado en panadería, galletería, bizcochería y heladería Sabores: Banano, canela, coco, hinojo, mantequilla, piña, vainilla blanca, vainilla caramelo, queso, naranja, ponqué, arequipe y ron pasas. Frasco de 60 a 100 mililitros Vida útil: 1 año	Unidad * 500 gramos	3	\$ 5.500
79	ESPARRAGOS ENTEROS EN CONSERVA	LA CORUÑA/ LA CONSTANCIA Se sugiere empaque PET	Unidad * 330 a 350 gramos	30	\$ 37.500
80	FECULA DE MAIZ	MAIZENA/ Unidad de 500 a 750 gramos Harina fina que se extrae de la fécula del maíz, resultado del procesamiento de una de las partes del maíz hasta obtener un polvo muy fino. Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	1150	\$ 13.000
81	FLAN MEZCLA LISTA PARA PREPARAR	LEVAPAN/GELHADA/ROYAL Mezcla en polvo para preparar postre de flan sabores artificiales. Presentación: Bolsa laminada Vida útil: 1 año Sabor a leche	Bolsa laminada * 720 Gramos	63	\$ 17.800
82	GALLETA CON TRIGO INTEGRAL CON SABOR A MIEL	NABISCO (Hony bran/belvita)	Paquete * 9 Unidades personales de 26 a 33 gramos c/u	50	\$ 12.200

83	GALLETAS CROCANTES SALADAS TRADICIONALES	NOEL (Galletas Saltín tradicional)	Paquete * 9 Unidades personales de 24 a 33 gramos c/u	50	\$ 8.200	
84	GALLETAS DE CHOCOLATE RELLENAS CON VAINILLA REDONDAS	NABISCO (Galleta OREO Original) Doble galleta de chocolate con crema sabor a vainilla	Paquete * 12 Unidades personales de 30 a 40 gramos c/u	10	\$ 13.000	
85	GALLETAS DULCES CUBIERTAS CON SABOR A CHOCOLATE	NESTLE (Galletas Deditos) Galletas dulces cubiertas con sabor a chocolate	Paquete * 6 Unidades personales de 20 a 25 gramos	10	\$ 14.300	
86	GALLETAS INTEGRAL	DUX/NOEL /CLUB SOCIAL Galletas integrales con fibra o multicereales	Paquete * 9 Unidades personales de 24 a 33 gramos c/u	50	\$ 7.500	
87	GALLETAS SALADAS	NABISCO (Club Social)	Paquete * 9 Unidades personales de 26 a 33 gramos c/u	50	\$ 6.900	
88	GALLETA REDONDA DULCE SECA	CUETARA (María)	Paquete*200 gramos	10	\$ 8.900	
89	GELATINA SABORES SURTIDOS * Presentación Bolsa 5 Kilos	GELHADA/FRUTIÑO/TAEQ/ROYAL Mezcla en polvo para preparar gelatina sabores artificiales surtidos: cereza, fresa, frambuesa, limon, mora, piña, naranja, uva, etc.	Bolsa * 5 Kilos	20	\$ 110.700	
90	GELATINA SABORES SURTIDOS * Presentación Caja	GELHADA/FRUTIÑO/TAEQ/ROYAL Mezcla en polvo para preparar gelatina sabores artificiales surtidos: cereza, fresa, frambuesa, limon, mora, piña, naranja, uva, etc.	Caja de 30 a 40 gramos	62	\$ 3.400	
91	GELATINA SIN SABOR * Presentación Caja	GELHADA/FRUTIÑO/TAEQ/ROYAL Gelatina sin sabor pura en polvo no contiene azucar.	Caja de 30 a 40 gramos	144	\$ 4.500	
92	GRANOLA	TONING / TOSH/ KELLOGS/QUAKER/TAEQ/NESTLE/NAATU Ingredientes: nueces, avellanas, almendras, uvas pasas, coco rallado, duraznos deshidratados, semillas, avena, salvado, etc. Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	66	\$ 13.200	
93	GRASA VEGETAL COMESTIBLE	Producto debe venir etiquetado	Kilo	3	\$ 12.900	
94	HARINA DE MAÍZ AMARILLO PRECOCIDA	PAN/ harina de puro maíz amarillo seleccionado, sin conservantes Refinada y precocida de uso común para elaboración de arepas	Libra	100	\$ 3.900	
95	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA * Libra	ROBINSON/HAZ DE OROS/DOÑAREPA	Libra	915	\$ 4.700	
96	HARINA DE TRIGO INTEGRAL (MAIZ BLANCO PRECOCIDA GRANO ENTERO)	PAN/ fabricada con granos enteros de maíz, naturalmente baja en sódio y colesterol. Con Harina de maíz integral precocida de uso común para elaboración de arepas	Libra	5	\$ 4.000	



97	HARINA DE TRIGO PANIFICABLE O PANADERA	Harina para panificación Panificable: Harina indicada para la elaboración de pan con procesos en los que sea necesario reducir los tiempos de amasado y fermentación. Panadera: Harina indicada para procesos de pan común, por su perfecta reacción en el amasado, fermentación y horneado. Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	40	\$ 5.400
98	HARINA PARA BUÑUELOS	COLMAIZ Mezcla en polvo de Almidones para preparar Buñuelos Preparado a base de Almidón de maíz, Almidón de yuca, Azúcar, Almidón de yuca modificado, Dextrosa, Sal (cloruro de sodio), Leudante (bicarbonato de sodio) La Universidad podrá solicitar la presentación Kilo	Libra	10	\$ 11.700
99	HARINA PARA PAN DE BONO	COLMAIZ/INGREDION/ Mezcla para preparar pan de bono INGREDIENTES: Almidon de Yuca modificado, Almidon de Maiz, azucar, Harina precocida de Maiz, sal. Contiene sulfitos. Puede contener trazas de avena, lactosa y soya. Se cotiza por libra pero puede suministrarse por Kilo a la Universidad	Libra	570	\$ 14.300
100	HARINA PARA PAN DE YUCA	COLMAIZ/INGREDION/ Mezcla para preparar pan de bono INGREDIENTES: Almidón de Yuca modificado, Almidón de Maíz, azúcar, Harina precocidad de Maíz, sal. Contiene sulfitos. Puede contener trazas de avena, lactosa y soya. Se cotiza por libra pero puede suministrarse por Kilo a la Universidad	Libra	200	\$ 14.300
101	HARINA TOSTADA	Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	355	\$ 3.350
102	HOJUELAS DE MAIZ TOSTADA	CORN FLAKES KELLOGG`S/	Caja o Bolsa 480 a 500 Gramos	3	\$ 28.100
103	HUEVOS DE CODORNIZ	LA CODORNITA/YARUMAL/PEQUITAS/CRADERO LA CODORNIZ Producto que debe venir etiquetado e incluir registro sanitario, lote y fecha de vencimiento El producto debe ser entregado en presentación PET sellada x 12,24,32, o 60 según solicitud de pedido.	Unidad	368	\$ 400
104	INFUSION DE AROMÁTICAS CON FRUTAS DESHIDRATADAS SABORES SURTIDOS	SENSA FRUIT/ Infusiones de 12g a base de una mezcla escogida de fruta deshidratada acompañado de hierbas aromáticas Atracción, armonía, vitalidad, etc.	Caja * 6 Unidades	3	\$ 24.100
105	JENGIBRE EN CONSERVA	BEST CHOICE	Frasco 320 a 350 gramos	1	\$ 55.000
106	JENGIBRE EN POLVO	EBRON	LIBRA	1	\$ 40.200
107	JUGO DE LIMÓN	NATURANJA	Galón de 4 litros	8	\$ 53.700
108	JUGO DE MANDARINA	NATURANJA	Bolsa * 8 litros	8	\$ 72.900
109	JUGO DE NARANJA	NATURANJA	Bolsa * 8 litros	8	\$ 58.600
110	LAUREL (HIERBA DESHIDRATADA)	GRANAROMA/ NATUROMAR/EL CHINO/EL REY Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	8	\$ 38.600

111	LAUREL (HIERBA DESHIDRATADA)	GRANAROMA/ NATUROMAR/EL CHINO/EL REY Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Unidad *15 a 20 gramos	3	\$ 38.600	
112	LAUREL EN POLVO CONDIMENTO - MOLIDO	EL REY/ GRANAROMA/ NATUROMAR/EL CHINO/BADIA Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento Presentación sugerida: PET	Libra	3	\$ 66.800	
113	LECHE CONDENSADA LATA	NESTLE/ ALQUERIA Leche condensada azucarada semidescremada	Unidad * 390 a 400 gramos	130	\$ 13.600	
114	LECHE DE COCO LATA	COUNTRY HILL/	Lata * 400 a 420 mililitros	3	\$ 25.300	
115	LECHE EN POLVO	COLANTA/	Bulto * 25 KILOS	15	\$ 1.048.500	
116	LECHE EN POLVO INSTANTANEO ESPECIAL PARA MÁQUINAS VENDING	TECNAS/Leche instantánea, para maquinas vending, de excelente sabor y textura, permite manejar una gran variedad de productos de calidad que aumentarían las ventas en su máquina vending. Leche en polvo, suero de leche, azúcar, anticompactante (dioxido de silicio-55 I). Aspecto: Mezcla en polvo de partículas finas. Color: Blanco - Crema. Olor: lácteo Sabor: dulce lácteo. Proteína: 18.4% - 1% Carbohidratos: 45.5% - 2.2% Grasa: 23.5% - 1.2% las finas	Kilo	3	\$ 43.000	
117	LEVADURA	LEVAPAN/ Fresca ,seca o en polvo de acuerdo a la solicitud realizada por la Universidad	Libra	3	\$ 17.300	
118	LICOR DE CAFÉ	Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Botella * 750 Mililitros	3	\$ 95.300	
119	LICOR AMARETTO	licor añejo en el que se combinan el amargo de los huesos de albaricoque con el dulzor de las almendras, alcohol puro, azúcar caramelizado y la esencia de plantas y frutas aromáticas entre las que destaca de forma especial la vainilla.	Botella * 750 Mililitros	3	\$ 200.000	
120	MAIZ PIRA	FRESCAMPO/TOT/CUISINE/MÁXIMA/ Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	3	\$ 5.100	
121	MAIZ TIERNO DULCE EN GRANOS LATA GRANDE	FRESCAMPO/TAEQ/LA SELEC/ZENU/SAN JORGE/ Maiz dulce en granos enteros enlatados Lata abre fácil	Lata * 410 a 430 gramos	3	\$ 11.100	
122	MAIZ TIERNO DULCE EN GRANOS LATA PEQUEÑA	FRESCAMPO/TAEQ/LA SELEC/ZENU/SAN JORGE/ Maiz dulce en granos enteros enlatados Lata abre fácil	Lata * 180 a 200 gramos	40	\$ 8.800	
123	MAIZ TRILLADO	FRESCAMPO/TOT/CUISINE/MÁXIMA/ Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	3	\$ 6.500	
124	MANI CON PASAS	Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	3	\$ 20.000	
125	MANI CON SAL	Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	10	\$ 20.100	
126	MANI CON SAL TRITURADO	Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	3	\$ 22.400	
127	MANI SIN SAL TRITURADO	Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	3	\$ 22.200	
128	MANI SIN SAL	Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	3	\$ 24.700	

129	Mantequilla de Maní	ALGOOD/TAEQ/JIF/CREAMY/MANITOBA Pasta cremosa de many	Unidad * 500 a 550 gramos	3	\$ 36.100
130	MANTEQUILLA ESPARCIBLE CON SAL O SIN SAL (Para untar)	COLANTA/CAMPI/SUPERIOR/ALPINA/RAMA/CANOLA LIFE/ Producto lácteo elaborado principalmente a base de crema de leche pasteurizada.	Unidad * 200 a 250 Gramos	3	\$ 9.300
131	MARGARINA CON SAL DE MESA Y COCINA	NATURA /PREMIER/ LA FINA/ LA BUENA/ GUSTOSITA La Universidad podrá solicitar el producto en dos (2) tipos de presentación: * Display por cuatro (4) unidades de 125 gramos c/una * Único bloque de 500 gramos.	Libra	900	\$ 20.200
132	MASA GLASE	Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Kilo	3	\$ 30.600
133	Masmelos americanos grandes Rocky Mountain blancos	Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Bolsa * 300 gramos	3	\$ 14.600
134	Masmelos americanos grandes Rocky Mountain colores	Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Bolsa * 300 gramos	3	\$ 20.500
135	Masmelos americanos pequeños - mini Rocky Mountain blancos	Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Bolsa x 150 gramos	3	\$ 10.800
136	MERMELADA DOYPACK	SAN JORGE/ LA CONSTANCIA/ Sabores surtidos: Piña, frutos rojos, frutos amarillos, fresa, mora, etc. (podría solicitarse presentación light)	Doypack * 300 a 400 Gramos	3	\$ 15.100
137	MEZCLA DE NATILLA	MAIZENA/HAZ DE OROS/ FRESCAMPO Unidad de 500 a 750 gramos Mezcla lista para preparar natilla. Podrá ser solicitada en presentación tradicional o sabores.	Caja * 300 a 350 gramos	3	\$ 14.700
138	MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR BEBIDA DE CHOCOLATE INSTÁTANEA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MIRENALES -CHOCOLISTO	CHOCOLISTO/ Mezcla en polvo para preparar bebida de chocolate instantanea	Tarro * 1000 Gramos	17	\$ 31.300
139	MEZCLA FINAS HIERBAS (HIERBA DESHIDRATADA)	GRANAROMA/ NATUOMAR/EL CHINO/EL REY Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	3	\$ 45.300
140	MEZCLA FINAS HIERBAS (HIERBA DESHIDRATADA)	GRANAROMA/ NATUOMAR/EL CHINO/EL REY/ BADIA Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento Preferiblemente empaque PET	Unidad *15 a 20 gramos	3	\$ 45.300
141	MEZCLA PARA PANCAKE, CREPS Y WAFFLES	AUNT JEMIMA/ HAZ DE OROS Mezcla lista para pancakes, creps y waffles. Sólo requiere agregar leche Empaque: bolsa laminada	Unidad * 600 a 750 gramos	15	\$ 15.700

142	MIEL DE ABEJAS NATURAL 100% PURA	Miel de abejas natural 100% Pura Textura: sólida. Color: Amarillo rojizo a rojizo oscuro. Olor: Suave, agradable y característico del producto Sabor: Agradable y característico de producto fresco. Apariencia: Traslúcida NO se acepta sirope. El producto debe venir etiquetado. El contenido de azúcares debe corresponder a los originales de la miel y no a los del azúcar común (sacarosa) Contenido de agua (humedad) inferior al 20% el restante % miel original. Autenticidad de la miel: 100% miel de abeja	Botella 500 mililitros	210	\$ 42.300
143	MORITAS (GOMAS CUBIERTAS)	Gomas sabor a mora confitadas con azúcar	Bolsa*200 gramos	20	\$ 5.700
144	MOSTAZA DIJON	frasco entre 350 y 380 gramos	Frasco	3	\$ 79.300
145	NUECES COMPLETAS	Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	3	\$ 63.400
146	NUECES PARTIDAS	Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	10	\$ 64.000
147	NUEZ MOSCADA ENTERA	BOLSA X 3 - 4 UNIDADES	Bolsa	3	\$ 129.600
148	OREGANO (HIERBA DESHIDRATADA)	GRANAROMA/ NATUROMAR/EL CHINO Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	10	\$ 29.600
149	OREGANO EN POLVO - MOLIDO CONDIMENTO	GRANAROMA/ NATUROMAR/EL CHINO Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	5	\$ 42.200
150	OREGANO(HIERBA DESHIDRATADA)	GRANAROMA/ NATUROMAR/EL CHINO/EL REY Producto que debe venir etiquetado Preferiblemente con dispesandor	Unidad *15 a 20 gramos	3	\$ 6.500
151	PANELA PULVERIZADA	DEL FONCE/RIO VALLE/DOÑA PANELA Panela Pulverizada	Caja *100 sobres de 6 gramos c/u	15	\$ 16.200
152	PANELA PULVERIZADA	FLOW GARDEN// D ORIGEN/ DOÑA PANELA/DEL FONCE Panela Pulverizada	Libra	3	\$ 10.400
153	PANELA PULVERIZADA DE SABORES	FLOW GARDEN// D ORIGEN/ DOÑA PANELA/DEL FONCE Panela Pulverizada	Libra	3	\$ 10.500
154	PAPRIKA	GRANAROMA/ NATUROMAR/EL CHINO/EL REY Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Unidad * 400 a 500 Gramos	5	\$ 40.900
155	PASTA DE TOMATE * GALÓN	SAN JORGE, LA CONSTANCIA, ZAFRAN, FRUCO, HEINZ/ Concentrado de tomate, agua, conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio), etc. Tmás de 15% de contenido en sólidos solubles de tomate. Presentación: Según lo solicite la Universidad PET o Bolsa.	Galón 3.8 a 4.5 litros	6	\$ 88.900

156	PASTA DE TOMATE DOYPACK	SAN JORGE, LA CONSTANCIA, ZAFRAN, FRUCO, HEINZ/ Concentrado de tomate, agua, conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio). etc. Tmás de 15% de contenido en sólidos solubles de tomate. Presentación: Según lo solicite la Universidad PET o Bolsa.	Doypack *1000 Gramos	6	\$ 31.900	
157	PASTA LASAGNA PRECOCIDA CALIDAD 2	CONAZONI / BARILLA	Caja 400 a 500 Gramos	35	\$ 40.500	
158	PASTA TIPO CABELLO DE ANGEL	LA MUÑECA/ DORIA	Libra	3	\$ 6.900	
159	PASTA TIPO CODOS	LA MUÑECA/ DORIA	Libra	3	\$ 7.100	
160	PASTA TIPO CORBATAS	LA MUÑECA/ DORIA	Libra	21	\$ 7.500	
161	PASTA TIPO FETTUCCINE	CONAZONI / BARILLA	Libra	3	\$ 11.000	
162	PASTA TIPO PENNE RIGATTE	CONAZONI / BARILLA	Libra	3	\$ 11.700	
163	PASTA TIPO PENNE RIGATTE SIN GLUTEN	BARILLA	Libra	5	\$ 20.100	
164	PASTA TIPO RAVIOLI (Con sabores surtidos)	MONTICELLO	Libra	3	\$ 22.100	
165	PASTA TIPO SPAGUETTI CALIDAD 2	CONAZONI / BARILLA	Libra	25	\$ 19.100	
166	PASTA TIPO SPAGUETTI SIN GUTEN	BARILLA	Libra	5	\$ 17.200	
167	PASTA TIPO SPAGUETTI VERDURAS	LA MUÑECA/ DORIA	Libra	3	\$ 9.800	
168	PASTA TIPO TALLARIN	LA MUÑECA/ DORIA	Libra	3	\$ 7.200	
169	PASTA TORNILLO VERDURAS CALIDAD 1	LA MUÑECA/ DORIA	Libra	3	\$ 7.900	
170	PASTA TORNILLO CALIDAD 2	CONAZONI / BARILLA	Libra	25	\$ 20.300	
171	PASTA TORNILLO VERDURAS CALIDAD 2	CONAZONI / BARILLA	Libra	25	\$ 21.900	
172	PEPINILLOS AGRIDULCES *1000	LA CORUÑA	Unidad *1000 Gramos	3	\$ 44.400	
173	PEPINILLOS AGRIDULCES *500	LA CORUÑA Presentación sugerida PET	Unidad* 500 Gramos	3	\$ 17.900	
174	PERLAS EXPLOSIVAS SABORES SURTIDOS	BUBOLS Perlas comestibles fabricadas con extracto natural de algas marinas, calcio y glucosa; con centro líquido de diferentes sabores.	Frasco*1100 gramos	2	\$ 36.000	
175	PIMIENTA CAYENA ROJA	BADIA	Frasco * 58 a 65 gramos	1	\$ 61.400	
176	PIMIENTA MOLIDA CONDIMENTO	EL REY/ GRANAROMA/ NATUROMAR/EL CHINO Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	30	\$ 34.500	
177	PIMIENTA NEGRA	BADIA	Frasco * 58 a 65 gramos	1	\$ 22.100	
178	PIÑA EN RODAJAS EN ALMIBAR LATA	FRESCAMPO/BONGRAIN/SAN PEDRO/ Piña en rodajas en almibar	Lata * 500 a 600 Gramos	3	\$ 18.900	
179	POLVO DE HORNEAR INDUSTRIAL	LEVAPAN Mezcla homogénea de ingredientes, que actúan como agentes leudantes en productos de panadería, pastelería, bizcochería y galletería como galletas de avena, pan de leche, ponqué junior, ponqué industrial, pan coco, calentanos, magdalenas, mantecadas, entre otros. Su ingrediente activo es el pirofosfato de sodio. La Universidad podrá solicitar presentación de Kilo o superiores. Vida útil: 6 meses Presentación: Bolsa	Libra	20	\$ 14.300	

180	PUDIN	GELHADA Postre para preparar con leche. Mezcla en Polvo para Preparar con adición de leche consistencia cremosa no se puede cortar ni desmoldar. Vida útil 1 año Se prepara con adición de leche Sabores: Vainilla, caramelo, chocolate, arequipe.	Kilo	3	\$ 24.000
181	QUESO CREMA PARA UNTAR	COLANTA/ ALPINA/	Frasco *230 a 240 gramos	3	\$ 7.700
182	QUESO PARMESANO MEDIANO	ALPINA / COLANTA Maduro, duro, semigraso o graso.	Unidad * 200 a 250 Gramos	6	\$ 32.200
183	QUESO PARMESANO PEQUEÑO	ALPINA / COLANTA Maduro, duro, semigraso o graso.	Unidad * 100 Gramos	6	\$ 15.800
184	QUESO PARMESANO GRANDE	ALPINA / COLANTA Maduro, duro, semigraso o graso.	Libra	20	\$ 62.600
185	Queso ricotta	DEL VECCHIO Queso fresco, semiblando, graso	Unidad x 300 gramos	6	\$ 35.500
186	QUINUA	TAEQ/HATSU/DORIA/KARAVAN Debidamente empacada y etiquetada	Bolsa *700 Gramos	2	\$ 50.900
187	ROLLO DE HELADO	COLOMBINA/MIMOS/DON JACOBO/POPSY Rollo de Helado: Helado con grasa vegetal, con bizcochuelo relleno de sabores artificiales (tiramisu con salsa de café, frutos rojos, vainilla, etc.	Rollo * 800 a 1000 gramos * para 10 porciones	5	\$ 60.600
188	SAL ROSADA	REFISAL	Bolsa * 400 gramos	1	\$ 58.400
189	SALSA BLANCA BECHAMEL	KNORR/ MAGGY Salsa base para cualquier salsa blanca. Polvo fino de color blanco con tonalidad amarilla y sabor lácteo y salado. Podrá contener entre otros: Harina de cereales (trigo fortificada, arroz), almidón de maíz, sal, grasa vegetal en polvo* [aceite vegetal (palma), jarabe de glucosa, caseinato, estabilizante (trifosfato pentasódico), anticompactante (dióxido de silicio)], azúcar, aceite vegetal refinado (soya), acentuadores de sabor (glutamato monosódico, inosinato disódico), saborizantes idénticos al natural (cebolla, mantequilla), especias y condimentos, entre otros. Presentación: Bolsa laminada	Bolsa laminada * 800 a 900 Gramos	53	\$ 71.100
190	SALSA DE PIÑA* DOYPACK	SAN JORGE, LA CONSTANCIA, ZAFRAN, FRUCO/	Doypack * 1000 Gramos	6	\$ 12.900
191	SALSA DE ROSADA * DOYPACK	SAN JORGE, LA CONSTANCIA, ZAFRAN, FRUCO/	Doypack * 1000 Gramos	6	\$ 27.700
192	SALSA DE ROSADA * GALÓN	SAN JORGE, LA CONSTANCIA, ZAFRAN, FRUCO/	Galón 3.8 a 4.5 litros	6	\$ 100.400
193	SALSA INGLESA * GALÓN	SAN JORGE, LA CONSTANCIA, ZAFRAN, FRUCO/	Galón 3.8 a 4.5 litros	6	\$ 55.200
194	SALSA TERIYAKI	FRESCAMPO/ Botella entre 250 y 300 ml	Botella	5	\$ 45.600
195	SALVADO DE TRIGO NATURAL	TONING/ Debidamente empacado y etiquetado	Unidad * 450 a 500 Gramos	2	\$ 4.600
196	SEMILLAS DE CHIA	Semillas de chía	Libra	2	\$ 60.800

197	SIROPE (SYRUP) O JARABE CON SABOR A MIEL	AUNT JEMINA/HAZ DE OROS/ Se sugiere envase pet Producto que debe venir etiquetado Podrá contener entre otros: Azúcar, Glucosa, Agua, Miel natural, Regulador de acidez (Bicarbonato de sodio), Acidulantes (Acido cítrico), Saborizante artificial (Miel), Colorante natural (Caramelo), Conservante (Sorbato de potasio).	Botella 500 mililitros	6	\$ 19.800
198	SIROPE DE FRUTAS SABORES SURTIDOS	BUBOLS Mezcla líquida de agua, azúcar y sabores a fruta.	Botella * 750 a 850 mililitros	2	\$ 37.500
199	SUERO COSTEÑO	ALPINA/ ALQUERIA Suero costeño UHT	DOYPACK * 200 GRAMOS	2	\$ 7.100
200	TABLA DE QUESOS (Incluirá de acuerdo con la solicitud de pedido quesos, salsamentaria, frutas, entro otros ingredientes)	JBO/DELINE/Otros sugeridos por el proponente. Elaborado de acuerdo a las especificaciones técnicas referidas por la Universidad. Cotizar la unidad o puesto (modo de facturación) La Uinversidad podrá solicitar a los proponentes tablas para un mayor número de personas. Podrá contener entre otros: Queso doble crema, queso sabana, queso gouda ahumado, queso holandés, jamón, mortadela de pollo, jamón estándar, quezo azul, jamon de cordero ahumado , salami, roast beef, jamon serrano, chorizo, pechuga pavo ahumada, fresas, kiwi, uvas y uchucas, entre otros ingredientes solicitados por la Universidad.	Unidad (Puesto)	252	\$ 18.100
201	TAJIN CONDIMENTO	Sazonador en polvo hecho con una mezcla de chile, limón y sal común o de mar	Frasco*140 -150 gramos	2	\$ 18.800
202	TE DE SABORES SURTIDOS E INFUSIONES FRUTALES	HINDU Te: Negro, rojo y verde Infusiones frutales: Rojos, verdes, tropicales, salvajes, lychee.	Caja * 20 bolsas	84	\$ 14.900
203	TE HELADO INSTANTANEO EN POLVO SABORES SURTIDOS	SUNTEA / NESTEA Mezcla para hacer té frío con azúcar y sabor natural a limón, durazno u otros solictados por la Universidad	Bolsa o Tarro * 500 a 550 Gramos	201	\$ 21.900
204	TINTURA CARAMELO PARA ALIMENTOS	LEVAPAN/ Compuesto viscoso oscuro obtenido por la caramelización del azúcar. Aporta color a productos de panadería, pastelería, bizcochería y galletería.	Frasco * 650 Gramos	3	\$ 16.900
205	TOFU NATURAL	APETEI Alimento a base deFrijol de soya, agua, coagulante (sulfato magnesio y/o cloruro de calcio) y sal.	Paquete entre 400 y 500 gramos	10	\$ 43.400
206	TOMILLO (HIERBA DESHIDRATADA)	GRANAROMA/ NATUROMAR/EL CHINO/EL REY Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	3	\$ 57.500
207	TOMILLO (HIERBA DESHIDRATADA)	GRANAROMA/ NATUROMAR/EL CHINO/EL REY Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Unidad *15 a 20 gramos	3	\$ 57.500
208	TOMILLO EN POLVO CONDIMENTO - MOLIDO CONDIMENTO	GRANAROMA/ NATUROMAR/EL CHINO/EL REY Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	3	\$ 154.100

209	TORTILLA DE DE MÁIZ - TAMAÑO 16 CM	TORTONQUI/ CRACHOS/ tortilla de de maiz tamaño 16 cm especial para tacos	Bolsa * 8 a 10 Unidades aprox * 450 a 550Gramos	3	\$ 31.700
210	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO PARA WRAPS - TAMAÑO M	BIMBO/ CRACHOS tortilla de harina de trigo tamaño M	Bolsa * 8 a 10 Unidades *420 a 550Gramos	3	\$ 22.900
211	TORTILLA INTEGRALES PARA WRAPS - TAMAÑO M	BIMBO/ CRACHOS tortilla de harina de integral tamaño M	Bolsa * 8 a 10 Unidades * 450 a 550Gramos	3	\$ 19.000
212	TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO TAMAÑO XL	BIMBO/ CRACHOS Tortilla de harina de trigo tamaño XL	Bolsa * 10 Unidades *500 Gramos	50	\$ 21.800
213	TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO TAMAÑO XXL	BIMBO/ CRACHOS tortilla de harina de trigo tamaño XXL	Bolsa * 8 Unidades *500 Gramos	50	\$ 22.100
214	TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO TRADICIONALES - CREPS - TAMAÑO L	BIMBO/ tortilla de harina de trigo tamaño L	Bolsa * 15 a 20 Unidades *420 a 520Gramos	3	\$ 19.000
215	TRIGO	AL FRESCO	Libra	1	\$ 25.100
216	UVAS PASAS	DOÑA BETTY/ Presentación de 400 a 500 gramos. Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Libra	390	\$ 13.000
217	VINAGRE BALSAMICO	OLIVETTO/ LA CORUÑA /DE LA SELVA/ DE MODENA/ CASINO/POMONA/ROLAND	Botella * 200 a 250 ml	2	\$ 38.400
218	VINAGRE DE MANZANA	TAEQ/	Botella * 500 ml	10	\$ 28.000
219	VINAGRETA PARA ENSALADA * 500 gramos	ADEREZOS/ Elaborada con mezclas de especias y vinagre natural para ensaladas.	Unidad 500 a 540 g	5	\$ 21.400
220	VINAGRETA PARA ENSALADA * LITRO	ADEREZOS/ Elaborada con mezclas de especias y vinagre natural para ensaladas.	Unidad 1100 g	5	\$ 57.500
221	VINO BLANCO SAUVIGNON BLANC	undurraga/gato negro/	Botella * 750 ml	10	\$ 64.000
222	VINO DE COCINA BLANCO SECO GOURMET	ALTA COCINA/CASA GRAJALES	Botella * 750 ml	200	\$ 35.200
223	VINO DE COCINA TINTO SECO GOURMET	ALTA COCINA/CASA GRAJALES	Botella * 750 ml	200	\$ 36.100
224	Vino Dulce TIPO 1	Ejemplo: moscatel dulce, sanson, cariñoso	Botella * 750 ml	10	\$ 51.300
225	Vino tinto TIPO 3	Ejemplo de marcas: Gato negro, la huerta, las moras, san julia, fronteras,casa grajales, bordeaux	Botella * 750 ml	150	\$ 54.100
226	Vino tinto TIPO 2	Ejemplo de marcas: Chilensis,Tamara, Quinta Las Cabras, Talacasto, la huerta, isabella, autoritas,lheritage) Variedades: Cabernet Sauvignon, merlot, malbec, Sangiovese	Botella * 750 ml	300	\$ 56.700
227	Vino tinto TIPO 4	Ejemplo de marcas: michel torino, maipo, casillero del diablo, trivento, becassier, undurraga, barlovento, cefiro, secretos de mendoza, finca la escondida, santa carolina, carlo rossi,becassier,cousi/ o macul	Botella * 750 ml	125	\$ 63.900
228	VITINA O HOJALDRINA	Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	LIBRA	6	\$ 10.400
229	VOLOVANES TIPO PASABOCA PEQUEÑO	Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Unidad aprox 8 gramos	2	\$ 1.600



230	WASABI EN POLVO	BEST CHOICE Wasabi en polvo listo para preparar	Frasco x 120 a 150 gramos	2	\$ 75.000	
231	YOGUR GRIEGO DULCE (Sabores surtidos)	ALPINA/ SAN MARTIN/ZORBA Yogurt descremado, 0% grasa y buena fuente de proteína. Sabores surtidos: fresa, mora – arándanos, maracuyá y mora- arándanos con cereal	Vaso * 500 gramos	6	\$ 36.900	
232	YOGUR NATURAL FINESSE EN BOTELLA *1000 gramos	ALPINA Alimento lácteo fermentado descremado sin dulce, con probióticos.	Botella * 1000 gramos	40	\$ 34.100	

**Notas:**

\*El precio de los productos ofertados por el proveedor, deberá incluir el % de IVA o de otros impuestos asociados a cada producto del catálogo. **Siempre y cuando apliquen según la legislación vigente.**

\*El proveedor deberá cotizar la totalidad de ítems, para la vigencia 2024.

---

**FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL**

**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA N° 022 de 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**FORMATO N° 003 CATÁLOGO DE PRECIOS**

**GRUPO G. ABARROTES DE ALTO CONSUMO**

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN <u>MARCAS SUGERIDAS O DE REFERENCIA</u>	CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)	PRECIO OFERTADO POR EL PROVEEDOR PARA AÑO 2024 (incluidos impuestos)	
1	ACEITE PARA FREIDO INDUSTRIAL	SIGRA (FRITS, FRYTOL), PALMALÍ / Mezcla de aceites vegetales de óptima calidad y alto rendimiento, que evite la formación de gomas, que no altere el sabor, olor ni color de los alimentos. Vida útil: 12 meses en almacenamiento. Presentación: Garrafa plástica de 20 litros Vida útil: 1 año	Bidon de 20 litros	35	\$ 344.302	
2	AROMÁTICAS DE HIERBAS SABORES SURTIDOS	Gold Flower/Hindu Sabores surtidos: albahaca, toronjil, cidrón, limonaria, manzanilla, yerbabuena	Caja * entre 20 y 25 Sobres	272	\$ 17.400	
3	ARROZ BLANCO	FLOR HUILA / DIANA / ROA / DOÑA PEPA/ SUPREMO. La Universidad respecto a la cantidad solicitada podrá requerir al proveedor que entregue el producto con la Unidad de presentación en bulto (paca) de 10 Kilos (20 libras) para el comedor estudiantil y en presentaciones de kilo o libra para otros servicios.	Libra	25100	\$ 3.364	
4	ARVEJA VERDE SECA	FRESCAMPO/BONGRAIN/SAN PEDRO/LA SOBERANA	Libra	1358	\$ 3.302	
5	AZUCAR BLANCA	INCAUCA, MANUELITA, PROVIDENCIA, RIO PAILA Cristales de azucar puros La Universidad respecto a la cantidad solicitada podrá requerir al proveedor la Unidad de emalaje o presentación por Kilo o Bulto.	Libra	1222	\$ 4.193	
6	AZUCAR EXTRAFINA SOBRE BLANCA *5 gramos	INCAUCA, MANUELITA, PROVIDENCIA, RIO PAILA Preferiblemente presentación de tubo. La presentación de embalaje será por 200 sobres. Cristales de azúcar puros.	Sobre * 5 gramos	26440	\$ 63	
7	AZUCAR MORENA	INCAUCA, MANUELITA, RIOPAILA/	Libra	660	\$ 4.052	
8	CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR TRADICIONAL PASTILLAS	CHUCUREÑO/ CORONA/LUKER/SOL Presentación libra en pastillas de 25 gramos aproximadamente cada una.	Libra	216	\$ 11.246	

9	CHOCOLATE EN POLVO CON AZUCAR INSTANTANEO	CHUCUREÑO/ CORONA/LUKER/SOL Bebida granulada con sabor a chocolate para preparación frío o caliente con azucar.	Libra	60	\$ 18.800	
10	CREMA DE LECHE TRADICIONAL BOLSA	NESTLE/ALQUERÍA/ALPINA Crema de leche semientera esterilizada /Ultra alta temperatura UHT 25% grasa	Bolsa * 900 a 1100 Gramos	462	\$ 20.684	
11	FRIJOL BLANCO	FRESCAMPO/BONGRAIN/SAN PEDRO/LA SOBERANA	Libra	418	\$ 7.865	
12	FRIJOL CARGAMANTO ROSADO	FRESCAMPO/BONGRAIN/SAN PEDRO/LA SOBERANA	Libra	1231	\$ 15.800	
13	FRIJOL ROJO SECO BOLUDO	FRESCAMPO/BONGRAIN/SAN PEDRO/LA SOBERANA	Libra	304	\$ 10.772	
14	GARBANZOS	FRESCAMPO/BONGRAIN/SAN PEDRO/LA SOBERANA	Libra	1320	\$ 6.232	
15	HARINA DE MAIZ BLANCO PRECOCIDA	PAN/ Refinada y precocida de uso común para elaboración de arepas.	Libra	1240	\$ 4.300	
16	LENTEJAS	FRESCAMPO/BONGRAIN/SAN PEDRO/LA SOBERANA	Libra	467	\$ 5.888	
17	MAYONESA * GALÓN	SAN JORGE, LA CONSTANCIA, ZAFRAN, FRUCO, HEINZ/ salsa básica cremosa emulsionada en frío, a base de aceite vegetal, yemas de huevo, jugo de limón y condimentos. Con un color ligeramente amarillo. Puede contener entre otros: Agua, Aceite vegetal refinado (Soya), Huevo, Almidón modificado de maíz, Azúcar, Sal, Vinagre de alcohol, Espesante (Goma Xantan), Acidulantes (Ácido fosfórico, Ácido cítrico), Conservante (Ácido sórbico), Sabor artificial (Mayonesa), Colorante idéntico al natural (Betacaroteno), Secuestrante (EDTA), Condimento, Sabor idéntico al natural (Mostaza), Sabor natural (Limón, Ajo), etc. Presentación según lo requiera la Universidad PET o Bolsa.	Galón 3.7 a 4 litros	215	\$ 125.900	
18	MAYONESA DOYPACK	SAN JORGE, LA CONSTANCIA, ZAFRAN, FRUCO, HEINZ/ salsa básica cremosa emulsionada en frío, a base de aceite vegetal, yemas de huevo, jugo de limón y condimentos. Con un color ligeramente amarillo. Puede contener entre otros: Agua, Aceite vegetal refinado (Soya), Huevo, Almidón modificado de maíz, Azúcar, Sal, Vinagre de alcohol, Espesante (Goma Xantan), Acidulantes (Ácido fosfórico, Ácido cítrico), Conservante (Ácido sórbico), Sabor artificial (Mayonesa), Colorante idéntico al natural (Betacaroteno), Secuestrante (EDTA), Condimento, Sabor idéntico al natural (Mostaza), Sabor natural (Limón, Ajo), etc. Presentación Bolsa laminada	Doypack *1000 Gramos	4	\$ 30.705	
19	PANELA COMÚN	COLOMBIA/MÁXIMA/DEL FONCE/ NOCAIMERA/TA/EP/EKONO/DOÑA PANELA Unidad de panela 400 a 500 gramos Producto que debe venir etiquetado e incluir registro sanitario, lote y fecha de vencimiento La Universidad podrá solicitar presentación: bloque cuadrado o redondo, pastillas. Lo cual será aclarado en la solicitud de pedido.	Unidad	612	\$ 4.794	

20	PASTA TIPO MACARRON CORTO	LA MUÑECA/ DORIA	Libra	133	\$ 5.100	
21	PASTA TIPO MACARRON LARGO	LA MUÑECA/ DORIA	Libra	235	\$ 4.687	
22	PASTA LASAGNA PRECOCIDA CALIDAD I	LA MUÑECA/ DORIA	Caja 400 a 500 Gramos	57	\$ 15.405	
23	PASTA TIPO CONCHAS	LA MUÑECA/ DORIA	Libra	231	\$ 5.537	
24	PASTA TIPO CONCHITAS	LA MUÑECA/ DORIA	Libra	166	\$ 5.805	
25	PASTA TIPO FIDEO	LA MUÑECA/ DORIA	Libra	363	\$ 5.587	
26	PASTA TIPO LETRAS	LA MUÑECA/ DORIA	Unidad entre 450 y 500 gramos	109	\$ 5.805	
27	PASTA TIPO SPAGUETTI CALIDAD I	LA MUÑECA/ DORIA	Libra	904	\$ 5.937	
28	PASTA TORNILLO CALIDAD I	LA MUÑECA/ DORIA	Libra	143	\$ 6.155	
29	SAL	REFISAL	Libra	2800	\$ 1.541	
30	SALSA BBQ * DOYPACK	SAN JORGE, LA CONSTANCIA, ZAFRAN, FRUCO, HEINZ Salsa con tomate más humo líquido y color caramelo. Podrá contener: Agua, azúcar, concentrado de tomate, vinagre, almidón modificado de maíz, sal, harina de arroz, proteína vegetal hidrolizada (contiene soya, gluten de maíz), espesante (carboximetilcelulosa de sodio), saborizante idéntico al natural (BBQ), acidulante (ácido fosfórico), especias y condimentos, conservantes (ácido sórbico, benzoato de sodio), colorante natural (caramelo), colorante artificial (FD&C Rojo N°40 /CI 16035, entre otros. Presentación según lo requiera la Universidad PET o Bolsa.	Doypack * 900 a 1100 gramos	50	\$ 21.800	
31	SALSA CON MOSTAZA DOYPACK	SAN JORGE, LA CONSTANCIA, ZAFRAN, FRUCO, HEINZ/ Producto concentrado sabor a mostaza, Con un color amarillo intenso. Podrá contener entre otros: Agua, vinagre de alcohol, semillas de mostaza, azúcar, almidón modificado de maíz, sal, espesante (goma xantán), especias y condimentos, secuestrante (EDTA), saborizantes naturales (ají, clavo, cilantro), saborizantes idénticos al natural (canela, jengibre). Presentación: Bolsa laminada	Doypack *1000 Gramos	4	\$ 23.700	

32	SALSA CON MOSTAZA * GALÓN	SAN JORGE, LA CONSTANCIA, ZAFRAN, FRUCO, HEINZ/ Producto concentrado sabor a mostaza, Con un color amarillo intenso. Podrá contener entre otros: Agua, vinagre de alcohol, semillas de mostaza, azúcar, almidón modificado de maíz, sal, espesante (goma xantan), especias y condimentos, secuestrante (EDTA), saborizantes naturales (ají, clavo, cilantro), saborizantes idénticos al natural (canela, jengibre). Presentación según lo requiera la Universidad PET o Bolsa.	Galón 3.8 a 4.5 litros	40	\$ 92.700	
33	SALSA DE AJI PICANTE	SAN JORGE, LA CONSTANCIA, ZAFRAN, FRUCO, HEINZ/ Salsa de color rojo con sabor picante, característico de pimienta picante. Puede contener: Pulpa de ají, vinagre, agua, sal, espesante (goma xanthan), entre otros. Empaque PET	Frasco * 100 a 160 Gramos	104	\$ 7.095	
34	SALSA DE SOYA * GALÓN	SAN JORGE, LA CONSTANCIA, ZAFRAN, FRUCO, HEINZ/ Salsa para adobar todo tipo de carnes, legumbres y verduras con sabor oriental. Producto color marrón oscuro, con olor penetrante característico a la proteína con un delicado sabor salado. Podrá contener entre otros: Agua, proteína vegetal hidrolizada (soya, maíz -contiene gluten de maíz), azúcar, sal, acidulante (ácido cítrico), colorante natural (caramelo), conservante (ácido sórbico), acentuador de sabor (glutamato monosódico), antiespumante (silicona). Presentación PET	Galón 3 a 4 litros	36	\$ 63.700	
35	SALSA DE SOYA * LITRO	SAN JORGE, LA CONSTANCIA, ZAFRAN, FRUCO, HEINZ/ Salsa para adobar todo tipo de carnes, legumbres y verduras con sabor oriental. Producto color marrón oscuro, con olor penetrante característico a la proteína con un delicado sabor salado. Podrá contener entre otros: Agua, proteína vegetal hidrolizada (soya, maíz -contiene gluten de maíz), azúcar, sal, acidulante (ácido cítrico), colorante natural (caramelo), conservante (ácido sórbico), acentuador de sabor (glutamato monosódico), antiespumante (silicona). Presentación PET	Unidad * 1000 ml	10	\$ 19.000	
36	SALSA DE TOMATE * DOYPACK	SAN JORGE, LA CONSTANCIA, ZAFRAN, FRUCO, HEINZ/ Producto de color rojo intenso con tonalidad marrón, como pulpa de tomate cocido con un sabor balanceado a tomate y especias (clavo) con notas dulces. Podrá contener entre otros: Agua, concentrado de tomate, azúcar, vinagre, sal, especias y condimentos, conservantes (ácido sórbico, benzoato de sodio), espesante (carboximetilcelulosa de sodio), etc. Presentación: Según lo solicite la Universidad Doypack	Doypack * 1000 Gramos	17	\$ 21.400	

37	SALSA DE TOMATE * GALÓN	SAN JORGE, LA CONSTANCIA, ZAFRAN, FRUCO, HEINZ/ Producto de color rojo intenso con tonalidad marrón, como pulpa de tomate cocido con un sabor balanceado a tomate y especias (clavo) con notas dulces. Podrá contener entre otros: Agua, concentrado de tomate, azúcar, vinagre, sal, especias y condimentos, conservantes (ácido sórbico, benzoato de sodio), espesante (carboximetilcelulosa de sodio), etc. Presentación: Según lo solicite la Universidad PET o Bolsa.	Galón 3.8 a 4.5 litros	210	\$ 60.854	
38	SALSA NEGRA * GALÓN	SAN JORGE/ LA CONSTANCIA/ ZAFRAN/ EL REY Preferiblemente empaque pet Puede contener: Agua, azúcar, proteína hidrolizada de soya, pulpa de guayaba, saborizante artificial, acidulantes: ácido acético, ácido cítrico, colorante: caramelo E150a, estabilizante: goma xantana, conservante: benzoato de sodio, soya. Empaque PET o bolsa.	Botella 3 a 4 litros	8	\$ 53.900	
39	VINAGRE BLANCO	LA CONSTANCIA / SAN JORGE/ MÁXIMA/ DE LA SELVA/ HEINZ Presentación PET Producto que debe venir etiquetado e incluir la fecha de vencimiento	Botella 3 a 4 litros	160	\$ 21.600	
40	VINAGRE FRUTAS	SAN JORGE, LA CONSTANCIA, ZAFRAN/ Preferiblemente empaque pet	Unidad * 500 mililitros	16	\$ 5.500	

**Notas:**

\*El precio de los productos ofertados por el proveedor, deberá incluir el % de IVA o de otros impuestos asociados a cada producto del catálogo. **Siempre y cuando apliquen según la legislación vigente.**

\*El proveedor deberá cotizar la totalidad de ítems, para la vigencia 2024.

---

**FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL**

**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA N° 022 de 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**FORMATO N° 003 CATÁLOGO DE PRECIOS**

**GRUPO H. PESCADOS Y MARISCOS**

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN		CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)	PRECIO OFERTADO POR EL PROVEEDOR PARA AÑO 2024 (incluidos impuestos)
1	ALMEJA CONCHA EN BOLSA	LIBRA	LIBRA	5	\$ 13.090	
2	ANILLOS DE CALAMAR	Bolsa Entre 350 y 400 gramos	BOLSA	3	\$ 59.946	
3	BAGRE EN POSTAS -Bagre corte especial	1000 gramos	KILO	5	\$ 63.000	
4	BAGRE ENTERO	LIBRA	LIBRA	5	\$ 27.500	
6	BASA VIETNAMITA EN POSTAS	KILO Mínimo 6 porciones por kilo	KILO	2	\$ 30.875	
7	CABEZA DE PESCADO (VARIOS)	LIBRA	LIBRA	10	\$ 22.500	
8	CACHAMA	LIBRA	LIBRA	3	\$ 30.000	
9	CALAMAR ENTERO	KILO	KILO	3	\$ 70.508	
10	CALAMAR POTA	KILO	KILO	3	\$ 41.055	
11	CAMARÓN CRUDO 31-40 (30%)	KILO	KILO	14	\$ 80.000	
12	CAMARÓN CRUDO 61-70 (30%)	KILO	KILO	10	\$ 68.000	
13	CARACOL COPEY	LIBRA	KILO	5	\$ 102.638	
14	CAZUELA DE MARISCOS: CAMARÓN, CALAMAR, ALMEJA, LOMITO DE PESCADO.	LIBRA	LIBRA	3	\$ 25.883	
15	CHIPI CHIPI	LIBRA	LIBRA	1	\$ 23.800	
16	FILETE DE CORVINA	Bolsa 500 gramos	LIBRA	50	\$ 51.250	
17	FILETE DE MERLUZA	Bolsa 500 gramos	LIBRA	1	\$ 20.688	
18	FILETE DE MERO	LIBRA	LIBRA	10	\$ 53.188	
19	FILETE DE MOJARRA	Bolsa 500 gramos , empacado al vacio Sin piel, sin espinas, sin cola, sin cabeza.	LIBRA	5	\$ 20.000	
20	FILETE DE PARGO	LIBRA	LIBRA	10	\$ 70.000	
21	FILETE DE PESCADO IMPORTADO VIETNAMITA (BASA)	bolsa Aprox. 700 a 1000 gramos	KILO	1700	\$ 26.200	
22	FILETE DE ROBALO DEL PACIFICO COLOMBIANO	Bolsa 500 gramos	LIBRA	50	\$ 52.625	
23	FILETE DE SALMÓN T 1-2 LIBRAS PREMIUM	LIBRA Empacado al vacio Color 23-31 en la tabla de Salmon Fan de 1000 a 1200 gramos	KILO	165	\$ 129.500	

24	FILETE DE SALMÓN PORCIONADO	Empacado al vacío, presentación de 4 filetes de 125 gramos c/u	LIBRA	51	\$ 87.500
25	FRUTOS DEL MAR: MERLUZA, CALAMARES, ALMEJAS, CAMARONES Y PALMITOS DE MAR	KILO	LIBRA	80	\$ 33.320
26	LANGOSTA CRUDA	LIBRA	LIBRA	1	\$ 111.563
27	LANGOSTA PRECOCIDA	LIBRA	LIBRA	1	\$ 95.200
28	LANGOSTINO U 15 (GRANDE PARA DECORAR)	KILO	LIBRA	10	\$ 89.250
29	LOMITO APANADO DE PESCADO	LIBRA Entre 480 y 500 gramos	LIBRA	5	\$ 19.040
30	LOMITO DE MERLUZA * 6 PRECOCIDOS	LIBRA Aprox. 480 GRAMOS	LIBRA	3	\$ 16.000
31	LOMITO DE MOJARRA * 6 PRECOCIDOS	LIBRA Aprox. 454 GRAMOS	LIBRA	3	\$ 16.000
32	LOMITO DE SALMÓN * 6 PRECOCIDOS	LIBRA Aprox. 480 GRAMOS	LIBRA	744	\$ 16.500
33	MEJILLONES NEGROS	LIBRA	KILO	5	\$ 35.700
34	MIX DE MARISCOS	KILO	LIBRA	5	\$ 19.784
35	MOJARRA ROJA	LIBRA Entre 400-500 GRAMOS	LIBRA	10	\$ 16.688
36	PALMITOS DE MAR	LIBRA	KILO	100	\$ 28.263
37	PARGO ROJO ENTERO	LIBRA Entre 450-700 GRAMOS	LIBRA	5	\$ 48.250
38	PULPO (TENTÁCULOS)	KILO	LIBRA	25	\$ 21.123
39	SALMON AHUMADO	PAQUETE * 100 - 125 GRAMOS	PAQUETE	1	\$ 30.500
40	SIERRA EN POSTAS	LIBRA	LIBRA	10	\$ 32.875
41	TRUCHA ARCO IRIS - CORTE MARIPOSA	LIBRA Trucha grande en corte mariposa, con piel, con cabeza, con escamas, puede variar de 450 y 550 gramos	LIBRA	51	\$ 22.500
42	TUBOS DE CALAMAR	KILO Entre 0,8 y 1 Kg	LIBRA	50	\$ 54.294

**Notas:**

\*El precio de los productos ofertados por el proveedor, deberá incluir el % de IVA o de otros impuestos asociados a cada producto del catálogo. **Siempre y cuando apliquen según la legislación vigente.**

\*El proveedor deberá cotizar la totalidad de ítems, para la vigencia 2024.

---

**FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL**



**CONVOCATORIA PÚBLICA ABREVIADA N° 022 de 2023**

**CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**FORMATO N° 003 CATÁLOGO DE PRECIOS**

**GRUPO I. PRODUCTOS APANADOS Y PRECOCIDOS**

ÍTEM	ELEMENTO	UNIDAD DE COTIZACIÓN		CONSUMO ESTIMADO AÑO 2024	PRECIO TECHO UIS (incluidos impuestos)	PRECIO OFERTADO POR EL PROVEEDOR PARA AÑO 2024 (incluidos impuestos)
1	PAPAS A LA FRANCESA CORTE 11X11 CASERA	KILO	KILO	1550	\$ 14.900	
2	PAPAS A LA FRANCESA CORTE 9X9 DELGADA	KILO	KILO	760	\$ 14.900	
3	YUCA EN CROQUETAS	PAQUETE POR 908 GRAMOS	PAQUETE POR 908 GRAMOS El contenido se acepta con pesos hasta de 900 gramos	1896	\$ 14.600	
4	MILANESA DE POLLO APANADO	CAJA * 32	CAJA * 32 Cada unidad entre 90 y 100 gramos	150	\$ 154.700	
5	CHULETA DE CERDO APANADA	CAJA*32	CAJA * 32 Cada unidad entre 90 y 100 gramos	100	\$ 159.160	
6	NUGGETS DE POLLO APANADO	BOLSA * 60	BOLSA * 55 a 85 unidad en promedio 15 a 20 gramos	100	\$ 87.000	
7	PINCHO DE POLLO APANADO	CJ * 60 Unidad	CJ * 60 Unidad Cada unidad entre 55 y 60 gramos	100	\$ 106.803	
8	HAMBURGUESA DE POLLO APANADA	CAJA * 24	CAJA * 24 Cada Unidad entre 120 y 130 gramos redonda	150	\$ 130.000	
9	CORDON BLUE	BOLSA*8 UND	BOLSA * 8 a 12 unidad entre 80 y 120 gramos	100	\$ 110.670	
10	CASQUITOS DE PAPA	KILO	KILO	5	\$ 15.600	
11	MAIZ DULCE DESGRANADO	KILO	KILO	4	\$ 15.470	

**Notas:**

\*El precio de los productos ofertados por el proveedor, deberá incluir el % de IVA o de otros impuestos asociados a cada producto del catálogo. **Siempre y cuando apliquen según la legislación vigente.**

\*El proveedor deberá cotizar la totalidad de ítems, para la vigencia 2024.

\_\_\_\_\_  
FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

## FORMATO N° 04. CANAL DE COMUNICACION

Ciudad y Fecha

Señores

**UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

Ciudad

**Asunto:** Notificación Canal de Comunicación del CONVOCATORIA PUBLICA ABREVIADA No 022 DE 2023 “**CELEBRACION DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**” GRUPO \_\_\_\_

Yo \_\_\_\_\_ identificado con C.C. No. \_\_\_\_\_ en calidad de \_\_\_\_\_ (Representante Legal – Apoderado, Persona Natural y/o Calidad que se acredite) de la firma \_\_\_\_\_, identificada con NIT \_\_\_\_\_, manifiesto, el canal de comunicación que pondré a disposición de la universidad para el trámite de los eventos de solicitud de cotización que se adelanten bajo el amparo del Acuerdo Marco de Precios:

<b>CANAL DE COMUNICACIÓN</b>	
Nombre de la persona asignada para atender las solicitudes de la universidad.	
Cargo	
Número de teléfono	
Número de Celular	
Correo Electrónico	

En caso de modificaciones del personal anteriormente relacionado, el contratista se obliga a notificar dentro de un plazo máximo de tres (3) días los datos del nuevo personal encargado.

Nota: El proponente debe diligenciar el presente formato para cada uno de los grupos en que presente oferta.

Cordialmente,

**Nombre:**

**Firma:**

**Cédula de Ciudadanía:**

**FORMATO N° 005**  
**MANIFESTACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS**  
**OBJETO DE EVALUACIÓN TÉCNICA**

Ciudad y Fecha

Señores

**UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

Ciudad

**Asunto: Manifestación de establecimientos objeto de evaluación y compromiso de actualización de información técnica vigencia 2024 de los CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

Yo \_\_\_\_\_ identificado con C.C. No. \_\_\_\_\_ en calidad de \_\_\_\_\_ (Representante Legal – Apoderado, Quejoso, Persona Natural y/o Calidad que se acredite) de la firma \_\_\_\_\_, identificada con NIT \_\_\_\_\_ certifico que en 2023 los establecimientos desde los cuales se realizarán actividades relacionadas con: **fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización** de los productos relacionados en el catálogo de productos del grupo a suministrar, que deben ser objeto de evaluación técnica son:

#	GRUPO	Nombre del establecimiento	Planta (Marcar con x)	Bodega (Marcar con x)	Dirección del establecimiento
1					
2					

(Incluya más casillas, si lo requiere)

Finalmente, manifiesto el compromiso de actualizar durante la vigencia 2023 la documentación y requisitos técnicos referidos en el Volumen II del proceso u otros requeridos por la Universidad durante la ejecución del contrato; y hacer entrega de la documentación actualizada cuando la Universidad lo solicite para lo cual refiero el canal de comunicación al cual podrá solicitar la documentación técnica y de calidad relacionadas con el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente aplicable a los establecimientos, productos y transporte que harán parte del convenio comercial.

Datos de contacto.

Nombre \_\_\_\_\_

Dirección \_\_\_\_\_

Teléfono y fax \_\_\_\_\_

Correo electrónico \_\_\_\_\_

Cordialmente,

\_\_\_\_\_  
Firma

Nombre:

Cédula de Ciudadanía:

## **AUTORIZACIÓN PARA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA**

Ciudad y Fecha

Señores

**UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

Ciudad

**Asunto: Autorización para notificaciones electrónicas. CONVOCATORIA PUBLICA ABREVIADA No 022 de 2023. “ CELEBRACIÓN DE ACUERDOS MARCO DE PRECIOS (POR GRUPOS) PARA EL SUMINISTRO DE COMESTIBLES, PARA LA COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER”**

Yo \_\_\_\_\_ identificado con C.C. No. \_\_\_\_\_ en calidad de \_\_\_\_\_ (Representante Legal – Apoderado, Quejoso, Persona Natural y/o Calidad que se acredite) de la firma \_\_\_\_\_, identificada con NIT \_\_\_\_\_, manifiesto que autorizó recibir notificaciones electrónicas a través del correo electrónico \_\_\_\_\_, de actos emitidos por la Universidad Industrial de Santander, susceptibles de notificación

El correo aquí registrado será entendido como mi domicilio para efectos de notificaciones.

Cordialmente,

**Nombre:**

**Firma:**

**Cédula de Ciudadanía:**

## CONTRATO DC-XXX DE 2023 CELEBRADO ENTRE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER Y XXXXXXXXXXXXXXXX

Entre los suscritos a saber: **HERNÁN PORRAS DÍAZ**, mayor de edad y vecino de Bucaramanga, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.843.619 expedida en Bucaramanga, en su condición de Rector y Representante Legal de la **UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**, ente universitario estatal autónomo, de servicio público cultural, con régimen especial y vinculado al Ministerio de Educación Nacional, carácter académico, del orden departamental, esto es, un organismo con personería jurídica reconocida por Resolución No. 25 del 23 de febrero de 1949 del Ministerio de Justicia, con autonomía académica, administrativa y financiera con patrimonio independiente, adscrito a la gobernación del Departamento de Santander, Colombia, legalmente creado mediante Ordenanzas 41 de 1940 y 83 de 1944, reglamentada por el Decreto 583 de 1947 de la Gobernación de Santander, regida también por la Ley 30 de 1992, con número de identificación tributaria NIT 890.201.213-4, especialmente autorizado por el Acuerdo No. 079 de 2019 del Consejo Superior por el cual se aprueba el Estatuto y la Reglamentación para la adquisición de bienes y servicios de la Universidad Industrial de Santander, quien en adelante se llamará la **UNIVERSIDAD** y **XXXXXXXXXX** identificado con cédula de ciudadanía No. XXXXXXXXX, quien obra en calidad de representante legal de **XXXXXXXXXX**, Nit. XXXXXXXXX, con domicilio principal en XXXXXXXXX, quien en lo sucesivo se denominará el **PROVEEDOR**, hemos convenido celebrar el presente Acuerdo Marco de Precios previas las siguientes **CONSIDERACIONES**: **1.** La Coordinación de Servicios de Alimentación de la **UNIVERSIDAD** es la encargada de contribuir a la formación integral y el mejoramiento de la calidad de vida de la comunidad estudiantil a través del desarrollo de programas y servicios de atención socioeconómica. En razón a ello, fueron delegados los procesos administrativos y operativos relacionados con la oferta y mantenimiento de los servicios de alimentación. **2.** Que la necesidad manifiesta y la prevención de actos administrativos sancionatorios o inhabilidades solo puede satisfacerse mediante el suministro de comestibles para la Coordinación de Servicios de Alimentación de Bienestar Estudiantil que permita cumplir los objetivos de producción de los servicios de alimentación en beneficio de toda la comunidad universitaria y actúen en función de la producción total diaria requerida. **3.** Que el Estatuto de Contratación establece que la **UNIVERSIDAD** se podrá adherir a un acuerdo marco de precios que celebre la Agencia de contratación Estatal de Colombia Compra Eficiente o quien haga sus veces, o celebrar un Acuerdo Marco de Precios propio. **4.** Que, para celebrar un Acuerdo Marco de Precios, la **UNIVERSIDAD** debe iniciar un proceso contractual mediante la modalidad de Convocatoria Pública (Tipo I), por lo tanto, en cumplimiento de las disposiciones legales adelantó el correspondiente proceso contractual, mediante la Convocatoria Pública Abreviada No. 022 de 2023. **5.** Que mediante Informe de Evaluación Definitiva de fecha XX de XXXXX de 2023 se definen los proponentes habilitados para el acuerdo de suministro de comestibles. **6.** Que el día XX de XXXXX de 2023 se publican los Catálogos de habilitados para el acuerdo marco de precios suscrito por los proveedores e informando los valores máximos de precio a ofertar. **7.** Que, por lo anterior, la **UNIVERSIDAD** y el **PROVEEDOR** celebran el presente Acuerdo Marco de Precios correspondiente al suministro de comestibles para la Coordinación de Servicios de Alimentación de la **UNIVERSIDAD**. El presente Acuerdo se regirá por las siguientes Cláusulas:

**CLÁUSULA PRIMERA. DEFINICIONES:** Para todos los efectos del presente Acuerdo Marco de Precios se entenderá por:

- a) **Acuerdo Marco de Precios:** Contrato entre un comprador y uno o varios proveedores, que contiene la identificación de bienes y servicios de características uniformes y de común utilización, el precio máximo de adquisición, las garantías mínimas y el plazo mínimo de entrega, así como las condiciones a través de las cuales un comprador puede vincularse al acuerdo.
- b) **Bienes de Características Técnicas Uniformes:** Bienes de común utilización con especificaciones técnicas y calidad iguales o similares, que en consecuencia pueden ser agrupados como bienes para su adquisición.
- c) **Catálogo de precios:** Ficha que contiene la lista de los bienes ofertados de acuerdo a cada grupo a presentarse y el precio de los mismos.
- d) **Eventos de cotización:** Se entiende como la solicitud de cotización que realiza la **UNIVERSIDAD** para instar a los **PROVEEDORES** la presentación de cotización.

**CLÁUSULA SEGUNDA. OBJETO DEL ACUERDO MARCO DE PRECIOS:** Celebración De Acuerdos Marco de Precios (Por Grupos) para el suministro de comestibles para la Coordinación de Servicios de Alimentación de la Universidad Industrial de Santander. **CLÁUSULA TERCERA. ALCANCE DEL ACUERDO:** El acuerdo marco de precios que se celebre para cada uno los productos, estará vigente desde el 1 de enero de 2023 y hasta el 31 de diciembre de 2023.

**PARÁGRAFO PRIMERO:** En vigencia de los acuerdos marco de precios, la Coordinación de

## CONTRATO DC-XXX DE 2023 CELEBRADO ENTRE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER Y XXXXXXXXXXXXXXXX

Servicios de Alimentación podrá solicitar eventos de cotización, para posteriormente solicitar el suministro de comestibles a la oferta más favorable para la **UNIVERSIDAD**. **CLÁUSULA CUARTA. VALOR DEL CONTRATO:** Teniendo en cuenta que el objeto de presente proceso es la celebración de acuerdos marcos de precios para el suministro de comestibles no se constituye compromiso presupuestal para la **UNIVERSIDAD**. **PARÁGRAFO PRIMERO:** El valor dispuesto en el volumen II de los Términos de Referencia sólo es el estimado de compra para la vigencia del Acuerdo Marco de Precios y se informó para efectos de la preparación de las propuestas. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** El suministro de comestibles al amparo de un Acuerdo Marco es un Proceso de Contratación que inicia con el Evento de Solicitud de Cotización que realiza la **UNIVERSIDAD** a través de la Coordinación de Servicios de Alimentación. Presentadas las cotizaciones por quienes suscriban el acuerdo marco de precios, que en todo caso no podrán superar el precio máximo ofertado por cada proponente en el catálogo de precios habilitado, se generará la orden de compra o suministro al proveedor quien haya ofertado el menor precio por la suma de los precios unitarios de los “ítems” productos relacionados en la Solicitud de cotización. **CLÁUSULA QUINTA. FORMA DE PAGO:** El **PROVEEDOR** facturará al momento de entrega del pedido hasta el valor de la respectiva Orden. **PARÁGRAFO:** El **PROVEEDOR** presentará las correspondientes facturas en original y dos copias al momento de la entrega de los productos de acuerdo a las órdenes de pedido. La **UNIVERSIDAD** efectuará los pagos dentro de los treinta (30) días siguientes a la entrega de la factura, los cuales tendrán las deducciones establecidas por la ley. **CLÁUSULA SEXTA. PLAZO DEL CONTRATO:** El plazo de ejecución del presente Acuerdo Marco de Precios será de **DOCE (12) MESES** contados desde el 1 de enero de 2024 y hasta el 31 de diciembre de 2024. **CLÁUSULA SÉPTIMA. PROCEDIMIENTO PARA EL EVENTO DE SOLICITUD DE COTIZACIÓN, PRESENTACIÓN COTIZACIONES, SELECCIÓN DE OFERTA Y ORDEN DE COMPRA O SUMINISTRO:** **1) Eventos de solicitud de cotización:** La adquisición de comestibles al amparo de un Acuerdo Marco es un Proceso de Contratación que inicia con el Evento de Solicitud de Cotización. La **UNIVERSIDAD** a través de la Coordinación de Servicios de Alimentación generará eventos de Cotización a los proveedores con quienes hubiese celebrado acuerdos marco de precios para el suministro de comestibles durante su vigencia. Las solicitudes de cotización se elevarán única y exclusivamente por el canal de comunicación indicado por cada oferente en el formato No. 04. Durante la vigencia del presente acuerdo marco de precios la **UNIVERSIDAD** realizara mínimo dos (2) eventos de solicitud de cotización. **2) Cotizaciones:** La cotización deberá ser presentada por el proveedor requerido a más tardar el tercer día hábil siguiente a la solicitud de cotización por parte de la **UNIVERSIDAD**, a través del canal de comunicación oficial que se ha establecido para tal propósito en la **UNIVERSIDAD**. El plazo cuenta a partir del día hábil siguiente a la realización de la Solicitud de Cotización hasta el día en el que se cumplen los tres (3) días hábiles. La **UNIVERSIDAD**, puede concluir el Evento antes del plazo estipulado en el Acuerdo Marco, solamente si se cumplen la siguiente condición: *Todos los Proveedores han enviado Cotización*. En la Cotización los valores unitarios deben ser iguales o inferiores a los publicados en el catálogo de precios de cada grupo. La cotización presentada por fuera del término establecido, o la que incluya precios mayores a los incluidos en el catálogo de precios no será tenida en cuenta. La presentación de cotizaciones por fuera de los términos, o que incluya precios mayores a los incluidos en el catálogo de precios en dos (2) eventos de cotización, dará lugar a la exclusión inmediata del proveedor del acuerdo marco de precios. **3) Selección de la oferta:** La **UNIVERSIDAD** debe elegir la cotización que incluya todos los productos requeridos y a su vez haya cotizado el menor valor total por grupo, es decir será seleccionada la oferta que presente el menor valor total cotizado, el cual se obtendrá de multiplicar las cantidades de consumo solicitadas en cada evento de cotización por el valor ofertado para cada uno de los ítems requeridos, este último valor no puede superar el precio relacionado en su catálogo de precios habilitado. **4) Orden de compra u suministro:** El precio de los productos contenidos en las órdenes de compra u suministro, es el establecido por el **PROVEEDOR** en la cotización, el cual no puede superar el publicado en el Catálogo de precios para cada grupo. La **UNIVERSIDAD** generara la orden de compra o suministro en el sistema financiero. La forma y plazo para entrega de los productos adquiridos, será la prevista en el capítulo de condiciones de entrega descrito en el Volumen II de los Términos de Referencia, que se entienden aceptados por los proveedores que presenten propuesta y sean habilitados. **CLÁUSULA OCTAVA. PEDIDOS Y FORMA DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS:** El **PROVEEDOR** deberá atender lo dispuesto en el volumen II de los Términos de Referencia Definitivos en lo concerniente al lugar, días y horarios de entregas de comestibles, cantidades, clasificaciones, empaques, embalajes y transporte de los

## CONTRATO DC-XXX DE 2023 CELEBRADO ENTRE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER Y XXXXXXXXXXXXXXXX

misimos. **PARÁGRAFO:** Para efectos de pedidos y cambios de días y horarios de entrega, se tendrá como canal el correo electrónico institucional [comedor.profesional@uis.edu.co](mailto:comedor.profesional@uis.edu.co). **CLÁUSULA NOVENA. BIENES DEFECTUOSOS:** El **PROVEEDOR** deberá restituir a su costo, sin que implique modificación al plazo de entrega, los bienes defectuosos o de especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos por la **UNIVERSIDAD** en un plazo máximo de noventa (90) minutos, a partir del momento de la notificación al despachador de la no conformidad. El tiempo estipulado es el máximo permitido para evitar la afectación de la prestación de los servicios de alimentación institucional. **CLÁUSULA DÉCIMA. RIESGO Y PROPIEDAD:** El riesgo y propiedad de los bienes será por parte del **PROVEEDOR**, hasta el momento en que se realice la entrega y recibo a satisfacción por parte de los funcionarios de la **UNIVERSIDAD** en el lugar definido en los Términos de Referencia. **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA. OBLIGACIONES GENERALES DEL PROVEEDOR:** El **PROVEEDOR** se obliga a: **a)** Los costos del cargue, transporte y descargue de los productos desde las instalaciones del **PROVEEDOR** hasta las instalaciones de la Coordinación de Servicios de Alimentación (Edificio de Bienestar Universitario/ Cafetería Satélites / otro destino solicitado por la **UNIVERSIDAD**), será asumido en su totalidad por el **PROVEEDOR**. Los puntos de descargue por grupos se aclaran en los Términos de Referencia. **b)** Si se demostrara alguna inconsistencia o incumplimiento en la ejecución de los numerales descritos en los Términos de Referencia, la **UNIVERSIDAD** previa autorización del Supervisor del Contrato podrá notificar a la Aseguradora y hacer efectivas las garantías. Así mismo, podrá solicitar al **PROVEEDOR** la reposición del producto o el descuento en la factura del costo por productos no conformes. **c)** El **PROVEEDOR** deberá entregar actualizada a la **UNIVERSIDAD** la documentación que le sea requerida para verificar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura durante la vigencia del Acuerdo Marco. **d)** El **PROVEEDOR** deberá asistir a todas las capacitaciones o reuniones que le sean solicitadas por los funcionarios adscritos a la **UNIVERSIDAD** y atender a las comunicaciones que le sean enviadas por la Coordinación de Servicios de Alimentación desde medios de comunicación institucionales, previamente realizados con autorización del Supervisor del Contrato. **e)** La **UNIVERSIDAD**, podrá modificar de acuerdo con sus necesidades las fechas, lugares, horarios y frecuencia que haya establecido para las entregas y el **PROVEEDOR** se obliga al suministro de conformidad con dichas modificaciones. **f)** El **PROVEEDOR** deberá notificar oficialmente al supervisor de contrato en caso de realizar cambio de los establecimientos comerciales descritos durante la presentación de propuestas en el FORMATO N° 005, los cuales son objeto de evaluación técnica durante el Acuerdo Marco, para que la **UNIVERSIDAD** realice la respectiva solicitud de documentación y visitas de inspección y proceda a autorizar la inclusión del establecimiento. En caso de que la **UNIVERSIDAD** en visitas no programadas evidencie que se proveen suministros desde establecimientos diferentes a los descritos en el FORMATO N° 005, y el **PROVEEDOR** no haya realizado la notificación de actualización al supervisor será considerada una causal unilateral para finalizar el Acuerdo Marco de acuerdo con el concepto del supervisor. **g)** La **UNIVERSIDAD** notificará por escrito o telefónicamente la adición o cancelación de productos o cantidades solicitadas con 24 horas de antelación, u otra diferencia horaria de acuerdo con las necesidades de la **UNIVERSIDAD** y de común acuerdo con el **PROVEEDOR**. **h)** Sera responsabilidad del **PROVEEDOR** firmar y allegar en físico a la oficina de la Coordinación de Servicios de Alimentación de Bienestar Estudiantil de la **UNIVERSIDAD** Sede Central o al correo [comedor.profesional@uis.edu.co](mailto:comedor.profesional@uis.edu.co) toda la documentación derivada de la relación contractual tales como actas de inicio, actas de pagos parciales, actas de finalización o liquidación según aplique firmadas por el representante legal. **i)** Será obligatorio para el **PROVEEDOR** allegar mensualmente al correo [comedor.profesional@uis.edu.co](mailto:comedor.profesional@uis.edu.co) certificación de encontrarse a paz y salvo con pago de obligaciones del Sistema General de Seguridad Social y Parafiscales, suscrita por el representante legal o revisor fiscal. Según el caso, este último debe anexar Certificado vigente de antecedentes disciplinarios expedido por la Junta Central de Contadores y fotocopia de la tarjeta profesional. En caso de persona natural deberá anexar mensualmente constancia de afiliación al Sistema de Seguridad Social y/o Planilla de Pago. **j)** Sera responsabilidad del **PROVEEDOR** suministrar al personal que transporta y entrega los suministros, formación y dotación relacionada con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) definidas en la en la resolución 2674 de 2013, de obligatorio cumplimiento al interior de la Coordinación de Servicios de Alimentación de Bienestar Estudiantil, en especial al ingreso en áreas de proceso. **k)** En cada entrega, la **UNIVERSIDAD** realizará la inspección del cumplimiento de las especificaciones técnicas del producto (tiempos y formas de entrega, condiciones del transporte,

## CONTRATO DC-XXX DE 2023 CELEBRADO ENTRE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER Y XXXXXXXXXXXXXXXX

especificaciones técnicas, entre otras.) de acuerdo con lo descrito en los formatos y fichas técnicas de inspección institucionales, así como las cantidades y unidades de medida descritas dentro del Acuerdo Marco y las solicitudes de pedido. La inspección se realizará en bodega, en las cafeterías que reciben pedidos directamente y en los puntos de producción de cada servicio de alimentación. El **PROVEEDOR** estará en la obligación de actuar acorde con el concepto del Supervisor del Contrato en relación con la acción a realizar frente a cada no conformidad identificada y el representante del **PROVEEDOR** deberá firmar el formato institucional para dejar soporte del incumplimiento.

**l) El PROVEEDOR** estará en la obligación de firmar el recibido de las comunicaciones físicas que le sean realizadas por los funcionarios de la **UNIVERSIDAD** relacionadas con las no conformidades y devoluciones que se presenten de producto. Así mismo, estará obligado a dar respuesta a toda comunicación telefónica o escrita que se realice desde los funcionarios adscritos a la **UNIVERSIDAD** relacionadas con productos no conformes u otros que afecten la calidad o inocuidad de los alimentos, y la prestación de los servicios por retrasos o incumplimientos de las condiciones comerciales de entrega o de las especificaciones técnicas pactadas en los Términos de Referencia.

**m) La UNIVERSIDAD** podrá solicitar al **PROVEEDOR** la presentación del plan de muestreo microbiológico y evidencias de la ejecución del mismo para los productos objeto del contrato con la frecuencia requerida por la **UNIVERSIDAD** para garantizar un adecuado control de materias primas y seguimiento a los proveedores, complementario a la demás documentación técnica referida en los Términos de Referencia.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: OBLIGACIONES DE LA UNIVERSIDAD:** Es obligación de la **UNIVERSIDAD:** **a)** Permitir al **PROVEEDOR** el libre acceso para que este pueda ejecutar el objeto de los contratos que se generen del Acuerdo Marco. **b)** Tramitar y efectuar los pagos al **PROVEEDOR** dentro de los términos previstos en el presente contrato. **c)** Facilitar el acceso a la información requerida por el **PROVEEDOR** para la ejecución de los contratos que se generen del Acuerdo Marco. **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA. GARANTÍAS DEL CONTRATO:** El **PROVEEDOR** que bajo el amparo del Acuerdo Marco de Precios resulte seleccionado y se genere a su favor una orden de compra o suministro de obliga a constituir a favor de la **UNIVERSIDAD** las siguientes garantías:

POLIZA	PORCENTAJE (VALOR ASEGURADO)	VIGENCIA	PARTES
Cumplimiento	10% del valor de la orden de compra o suministro	Por el plazo de ejecución y cuatro (4) meses más.	<b>Tomador:</b> Contratista Afianzado. <b>Asegurado:</b> Universidad Industrial de Santander <b>Beneficiario:</b> Universidad Industrial de Santander
Calidad del bien	10% del valor de la orden de compra o suministro	Por el plazo de ejecución y cuatro (4) meses más.	<b>Tomador:</b> Contratista Afianzado. <b>Asegurado:</b> Universidad Industrial de Santander <b>Beneficiario:</b> Universidad Industrial de Santander
Salarios y prestaciones sociales	5% del valor de la orden de compra o suministro	Por el plazo de ejecución y tres (3) años más.	<b>Tomador:</b> Contratista Afianzado. <b>Asegurado:</b> Universidad Industrial de Santander <b>Beneficiario:</b> Universidad Industrial de Santander
Responsabilidad civil extracontractual	5% del valor de la orden de compra o suministro	Por el plazo de ejecución y un (1) mes más.	<b>Tomador:</b> Contratista Afianzado. <b>Asegurado:</b> Universidad Industrial de Santander <b>Beneficiario:</b> Universidad Industrial de Santander

**CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA. CESIÓN Y SUBCONTRATACIÓN:** El **PROVEEDOR** no podrá ceder total o parcialmente el Acuerdo Marco ni los contratos generados, salvo autorización expresa de la **UNIVERSIDAD**. De igual manera no podrá el **PROVEEDOR** subcontratar los contratos celebrado. La autorización para subcontratar en ningún caso exonera al **PROVEEDOR** de la responsabilidad ni del cumplimiento de la totalidad de



## CONTRATO DC-XXX DE 2023 CELEBRADO ENTRE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER Y XXXXXXXXXXXXXXXX

las obligaciones derivadas de este contrato. No habrá ninguna relación contractual entre los subcontratistas y la **UNIVERSIDAD**, por lo cual el **PROVEEDOR** será el único responsable de los actos, errores u omisiones de sus subcontratistas y proveedores, quienes carecerán de todo derecho para hacer reclamaciones ante la **UNIVERSIDAD**.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA. CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA:** En caso de incumplimiento total o grave de las obligaciones por parte del **PROVEEDOR**, éste autoriza para que la **UNIVERSIDAD** también mediante comunicación y por los medios legales pertinentes haga efectiva previo requerimiento, la sanción penal pecuniaria que se pacta, en cuantía equivalente al diez por ciento (10%) del valor cada orden generada, la cual se podrá hacer efectiva a través de la garantía de cumplimiento. El monto de la cláusula pecuniaria, que se haga efectiva se considera como pago parcial de los perjuicios causados a la entidad contratante.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA. PREVALENCIA EN CASO DE DISCREPANCIAS:** El contenido de los Términos de Referencia es obligatorio para las partes, al grado tal que, en caso de existir una discrepancia y divergencia entre los Términos de Referencia y el contrato, prevalecerán aquellos sobre este último.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉPTIMA. SUPERVISIÓN:** La **UNIVERSIDAD** ejercerá la supervisión del presente contrato a través del servidor designado por el ordenador del gasto o quien haga sus veces, quien tendrá la función de verificar el cumplimiento de las obligaciones del **PROVEEDOR** y además las siguientes: **1)** Velar por la ejecución y cumplimiento del contrato en los aspectos administrativos, financieros y legales. **2)** Apoyar, asistir y asesorar al ordenador del gasto de la **UNIVERSIDAD** en todos los asuntos de orden técnico, financiero, económico y jurídico que se susciten durante la ejecución del contrato. **3)** Está facultado para revisar todos los documentos del contrato, cuando, por razones técnicas, económicas, jurídicas o de otra índole, el **PROVEEDOR** solicite cambios o modificaciones. **4)** Hacer recomendaciones con el fin de garantizar el adecuado grado de cumplimiento y control requerido para la ejecución del contrato. **5)** Presentar los informes que sean requeridos por la **UNIVERSIDAD** en relación con la ejecución del contrato. **6)** Revisar el cumplimiento de los pagos de seguridad social, riesgos laborales y parafiscales realizados por el **PROVEEDOR**. **7)** Determinar los mecanismos y procedimientos pertinentes para prever o solucionar rápida y eficazmente las diferencias que llegaren a surgir durante la ejecución del contrato. **8)** Las demás que sean inherentes a la naturaleza de su función u otras que puedan ser establecidas por la **UNIVERSIDAD** en el Manual de supervisión e Interventoría, en el desarrollo del contrato.

**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS:** En caso de controversias y/o diferencias, derivada de la celebración, ejecución, terminación y liquidación de los contratos generados dentro del presente Acuerdo Marco, las partes acuerdan acudir a la conciliación administrativa como forma expedita de resolver sus diferencias. En el evento de fracasar la conciliación, el asunto deberá ser puesto a consideración de la autoridad jurisdiccional competente.

**CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES:** El **PROVEEDOR** manifiesta bajo la gravedad del juramento, que se entiende prestado con su firma, no encontrarse incurso en inhabilidades e incompatibilidades legales.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA. NORMAS APLICABLES:** Las normas que regirán en su forma y efectos el presente contrato son: el Acuerdo No. 079 de 2019 expedido por el Consejo Superior de la **UNIVERSIDAD** y las normas civiles y comerciales pertinentes a la modalidad de este contrato.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA. IMPUESTOS, DEVOLUCIONES Y EXENCIONES:** Al formular la propuesta el **PROVEEDOR** ha tenido en cuenta todos los impuestos que se causen por razón de legalización y ejecución de los contratos que se generen del Acuerdo Marco, por lo tanto, los precios que se pactan son fijos y han considerado tales conceptos. La **UNIVERSIDAD** efectuará a las cuentas del **PROVEEDOR**, las retenciones que, en materia de impuestos y demás descuentos que tenga establecida la Ley.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA. DOCUMENTOS DEL CONTRATO:** Forman parte de este contrato el Volumen I y Volumen II de los Términos de Referencia de la Convocatoria Pública Abreviada No. 022 de 2023, la propuesta presentada por el **PROVEEDOR** y demás documentos que sean inherentes al desarrollo del contrato.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA. INDEMNIDAD PARA LA UNIVERSIDAD:** El **PROVEEDOR** mantendrá indemne a la **UNIVERSIDAD** por razón de reclamos, demandas, acciones legales y costos que surjan como resultado de la ejecución de los contratos generados del Acuerdo Marco.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA. LIQUIDACIÓN:** La liquidación de los contratos que se generen a partir del Acuerdo Marco se efectuará de común acuerdo entre las partes a más tardar dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la fecha del Acta de Finalización, donde se establecerán los ajustes necesarios, igualmente se harán constar los acuerdos y

**CONTRATO DC-XXX DE 2023 CELEBRADO ENTRE LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER Y XXXXXXXXXXXXXXXX**

conciliaciones a que lleguen las partes y declararse a paz y salvo. En el evento en que el **PROVEEDOR** no se presente a efectuar la liquidación, esta se hará de manera unilateral por la **UNIVERSIDAD**. **CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA. PERFECCIONAMIENTO Y LEGALIZACIÓN:** Este contrato se perfecciona por la firma de las partes y quedará perfeccionado en la fecha de la última.

En constancia de todo lo anterior, se firma en dos (2) ejemplares de idéntico tenor literal con destino a cada una de las partes.

**HERNÁN PORRAS DÍAZ**  
Rector  
Universidad Industrial de Santander  
Fecha:

**XXXXXXXXXX**  
Representante Legal  
XXXXXXXXXX  
Fecha:

Revisó: María Teresa Duarte Sierra  
Jefe División de Contratación

Proyectó: Nicolás Santiago Delgado Jaimes  
Profesional División de Contratación