

FORMATO SOLICITUD DE ELABORACIÓN DE TÉRMINOS DE REFERENCIA PROCOLOMBIA			CÓDIGO: FT-GJU-073
			VERSIÓN: 01
			FECHA: 29/07/2025
SOLICITUD	FECHA		20 DE ENERO DE 2026
	NOMBRE DEL ORDENADOR DEL GASTO		JORGE IVAN RUEDA SOTOMONTE
	CARGO		GERENTE MERCADEO
	PROFESIONAL DE CONTACTO	NOMBRE COMPLETO	ROMUALDO JOSE MACIAS BONILLA
		CARGO	COORDINADOR - COORDINACIÓN MERCADEO EVENTOS Y MCR
CORREO		RMACIAS@PROCOLOMBIA.CO	
DATOS GENERALES			
JUSTIFICACIÓN DE LA CONTRATACIÓN (razones por las que se requiere el bien o servicio a contratar)	<p>PROCOLOMBIA realiza diferentes tipos de actividades de promoción como los son; Macrorruedas, Ruedas de Negocios, actividades académicas, escenarios con presencia institucional, desayunos, almuerzos, cenas, actividades de networking, entre otros. Estas actividades de promoción son planeadas a la medida para garantizar la efectividad y generar relaciones comerciales y culturales entre empresarios colombianos y compradores e inversionistas internacionales. Para ello PROCOLOMBIA requiere un (1) proveedor que le suministre en Bogotá los servicios para ofrecer alimentos y bebidas (estación de café, refrigerios, almuerzos, desayunos, actividades de networking, cenas, entre otros) y los servicios complementarios que comprenden el servicio de catering (suministro y alquiler de menaje, personal de cocina, transporte, mobiliario, arreglos florales, entre otros).</p> <p>Por lo anterior se requieren los servicios aquí mencionados con el fin de contribuir en la continua estancia de los participantes en estas actividades, evitando el incumplimiento de las agendas y citas de negocio, permitiendo acrecentar así un ambiente más propicio para la generación de oportunidades de negocio, en el marco de sus objetivos misionales.</p>		
OBJETO	La prestación del servicio de suministro de alimentos y bebidas, y los servicios complementarios que comprenden el servicio de catering necesarios para atender las diferentes actividades que requiera PROCOLOMBIA en Bogotá.		
ALCANCE DEL OBJETO	<p>ALCANCE TÉCNICO DEL OBJETO</p> <p>Para la ejecución del objeto mencionado, el proponente seleccionado deberá ofrecer los siguientes servicios en su propuesta la cual se compone de forma general en el suministro de alimentos y bebidas dentro de los cuales se encuentra estaciones de café, refrigerios, almuerzos, desayunos, actividades de networking, cenas, entre otros, y los servicios complementarios que comprenden el servicio de catering. Para lo anterior se debe tener en cuenta que se necesita el suministro y alquiler de menaje, personal de cocina, transporte, mobiliario, arreglos florales. En todo caso, los proponentes deberán presentar sus tarifas conforme al tarifario relacionado.</p> <p>Así mismo, el contratista seleccionado debe tener en cuenta que para la prestación de los servicios debe realizar las siguientes actividades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prestar los servicios a PROCOLOMBIA de acuerdo con el objeto contractual y con las necesidades específicas de cada evento o actividad de promoción, atendiendo sus particularidades y conforme a los ítems establecidos en el tarifario de servicios y a los demás servicios relacionados contemplados en la propuesta presentada, la cual hará parte integral del contrato que se suscriba. • Disponer a favor de PROCOLOMBIA los servicios de suministro de alimentos y bebidas, de acuerdo con las necesidades, tiempos y requerimientos de cada evento, manteniendo las tarifas ofrecidas en la presente invitación y según el tarifario y/o en el contrato que se suscribiere. • Garantizar que los alimentos y bebidas se entreguen en las mejores condiciones de presentación y calidad, así como una adecuada atención del servicio. Para tal efecto, previo al inicio de cada evento, el contratista deberá coordinar con el supervisor designado por PROCOLOMBIA los menús a suministrar, incluyendo almuerzos VIP, estándar o sencillos, 		

	<p>refrigerios, pasabocas y bebidas no alcohólicas que serán suministrados a los asistentes de cada uno de los eventos.</p> <ul style="list-style-type: none">• Garantizar que los insumos utilizados sean de excelente calidad, cuenten con los respectivos registros sanitarios del INVIMA, fichas técnicas y cumplan con las normas de inocuidad alimentaria, buenas prácticas de manufactura, HACCP e ISO 22000, según aplique integrando sistemas de calidad HACCP. Además de los respectivos registros sanitarios expedidos por el INVIMA por producto. Los productos frescos preparados deberán cumplir con las normas sanitarias y de calidad contempladas en la Ley 9 de 1979, el Decreto 539 de marzo de 2014 y demás normas concordantes y complementarias.• Poner a disposición de PROCOLOMBIA el servicio de mobiliario y transporte, de acuerdo con las necesidades, tiempos y requerimientos de cada evento.• Garantizar que los vehículos empleados para la prestación del servicio se encuentran acondicionados de acuerdo al tipo de alimento a transportar.• Garantizar que el transporte de los alimentos se realice conforme a lo establecido en el Decreto 539 de 2014, modificado por el Decreto 590 de 2014 y demás normas concordantes, contando con concepto higiénico favorable expedido por la autoridad sanitaria competente, y con personal que cumpla los requisitos exigidos para manipuladores de alimentos.• Garantizar que se dará cumplimiento con lo establecido en el Decreto 539 de 2014, modificado por el Decreto 590 de 2014 y demás normas concordantes, el cual incluye controles en el embalaje, transporte, distribución y saneamiento básico para garantizar la calidad, inocuidad y las características organolépticas de los alimentos.• Garantizar que el transporte de los alimentos se realice en condiciones que excluyan cualquier tipo de contaminación y/o proliferación de microorganismos y que protejan los productos contra su alteración.• Garantizar la limpieza e higienización periódica de los compartimientos de carga de los vehículos mediante un plan interno de limpieza y desinfección.• Evitar los daños de los alimentos durante el transporte, asegurando la carga para prevenir el desplazamiento en el interior de los camiones, usando correas o trabas para sujetar la carga y asegurar la estabilidad de las canastillas.• Garantizar que los conductores y ayudantes cumplan con todas las normas higiénico-sanitarias aplicables al personal manipulador de alimentos.• Poner a disposición de PROCOLOMBIA el servicio de menaje de alimentos, de acuerdo con los requerimientos de cada evento.• Disponer de personal idóneo para la prestación del servicio, garantizando que cuente con la experiencia exigida en el numeral correspondiente (3.3.2. EQUIPO DE TRABAJO) del presente documento. Cualquier cambio de personal deberá ser informado previamente a PROCOLOMBIA, adjuntando la documentación soporte.• Garantizar que el personal asignado cuente con adecuada presentación, vestuario unificado e implementos necesarios para el desarrollo de sus funciones, así como formación en atención al cliente.• Garantizar que las personas que prestarán sus servicios en los eventos cuenten con capacitación en manipulación de alimentos.
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Cumplir con las normas y disposiciones de las autoridades administrativas competentes en los lugares donde se desarrollen los eventos. • Para garantizar la calidad del producto, el proponente debe garantizar que: <ul style="list-style-type: none"> a. Que cada producto debe contar con especificaciones técnicas y su respectiva ficha. b. Que el almacenamiento debe ser en condiciones sanitarias adecuadas, teniendo en cuenta el tipo de producto o insumo a almacenar. Las instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas. c. En los sitios de almacenamiento de materias primas e insumos, envases o productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a éstas. d. Los refrigerios, desayunos y almuerzos y demás opciones, deben ser de excelente calidad (adecuada selección de materias primas y apropiadas prácticas en los procesos de preparación y cocción de los alimentos, teniendo en cuenta condiciones higiénicas sanitarias que garanticen la inocuidad de los alimentos). • Prestar los servicios complementarios requeridos por PROCOLOMBIA según el Anexo 18, que sean requeridos por PROCOLOMBIA para la ejecución de las actividades. • Atender de manera oportuna y eficiente los requerimientos formulados por PROCOLOMBIA. • Contar con la capacidad operativa para atender solicitudes simultáneas en caso de eventos paralelos, de acuerdo con su complejidad. • Presentar, previo a la prestación de cada servicio, el presupuesto correspondiente para aprobación de PROCOLOMBIA, el cual deberá sujetarse a los valores unitarios del tarifario ofertado. • Entregar un presupuesto ejecutado de cada actividad para aprobación de PROCOLOMBIA, como requisito previo a la facturación de cada servicio prestado. • Radicar la factura, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la ejecución de cada actividad previo visto bueno del supervisor de PROCOLOMBIA, conforme a la periodicidad, plazos y formatos señalados por PROCOLOMBIA. • Cumplir con todas las obligaciones legales que tenga frente al personal empleado para el cumplimiento del presente contrato, especialmente las de carácter laboral, lo cual incluye el pago de salarios, compensaciones, prestaciones sociales, seguridad social integral, indemnizaciones y aportes fiscales y parafiscales, pudiendo ser requerido en cualquier tiempo por PROCOLOMBIA para que aporte las planillas que certifiquen los pagos. • El proponente seleccionado deberá cumplir en su planta de producción con las normas sanitarias establecidas en el Art. 21 Decreto 539 de 2014, Modificado por el Decreto 590 de 2014 y demás normas que modifiquen y actualicen, para la elaboración e implementación a través de listas de chequeo de un plan de saneamiento básico con objetivos claramente definidos y que cuente con programas periódicos básicos de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos sólidos y abastecimiento de agua. • Para garantizar la calidad del producto, el proponente tiene que garantizar: <ul style="list-style-type: none"> a) Que cada producto debe contar con especificaciones técnicas y su respectiva ficha. b) Que el almacenamiento debe ser en condiciones sanitarias adecuadas, teniendo en cuenta el tipo de producto o insumo a almacenar. Las instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas. c) En los sitios de almacenamiento de materias primas e insumos, envases o productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a éstas.
--	--

	<p>d) Los refrigerios, desayunos y almuerzos y demás opciones, deben ser de excelente calidad (adecuada selección de materias primas y apropiadas prácticas en los procesos de preparación y cocción de los alimentos, teniendo en cuenta condiciones higiénicas sanitarias que garanticen la inocuidad de los alimentos).</p> <ul style="list-style-type: none"> El servicio se debe prestar sin importar el número de comensales por actividad y PROCOLOMBIA, no garantiza un número mínimo o máximo de servicios a contratar ya que esto dependerá de la necesidad que surja durante la vigencia del contrato, lo cual es aceptado por los proponentes participantes en esta convocatoria. EL PROPONENTE seleccionado debe atender visitas periódicas de controles internos por parte de FIDUCOLDEX-PROCOLOMBIA. 		
ANÁLISIS ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.16 DECRETO 1860 DE 2021	<p>El Ordenador del Gasto, una vez realizado el análisis de oportunidad y conveniencia, determinó que la ejecución del contrato resultante debe incluir la provisión de bienes o servicios por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional: SI ____ NO <u>X</u></p>		
	<p>En caso de que su respuesta sea <u>NEGATIVA</u>, justifique su respuesta: no es viable incluir esta provisión dado que, por la naturaleza del servicio a prestar, se entiende que parte de los servicios suministrados son prestados a demanda, por personal capacitado con habilidades en servicio al cliente, itinerante y temporal por horas según las necesidades de cada una de las actividades y no son personas de nómina de las empresas.</p>	<p>En caso de que su respuesta sea <u>AFIRMATIVA</u>, indicar que porcentaje de esta población se debe vincular a la ejecución del contrato resultante: N/A</p>	
OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA	<p>Las contenidas en el objeto y alcance de la presente solicitud de términos de referencia.</p>		
ENTREGABLES	<p>Por la naturaleza de los servicios no aplica.</p>		
PLAZO (Término total de ejecución)	<p>La duración del contrato que se suscriba será de hasta DIECIOCHO (18) MESES a partir de la aprobación de las garantías. Sin embargo, el contrato que surja con la adjudicación de la presente invitación podrá ser prorrogado de común acuerdo por las partes o terminado de manera anticipada por PROCOLOMBIA en cualquier tiempo, dando aviso por escrito de tal hecho al CONTRATISTA, previo reconocimiento y pago por los servicios prestados, sin que por este hecho genere obligación alguna de indemnizar o bonificar al CONTRATISTA.</p>	FECHA ESTIMADA DE INICIO DEL CONTRATO	02 DE MARZO DE 2026

PRESUPUESTO	MONEDA	PESOS	DOLARES	OTRA MONEDA
	VALOR PRESUPUESTO ANTES DE IVA	\$420.168.067,23	USD N/A	N/A
	VALOR DEL IVA	\$79.831.932,77	USD N/A	N/A
	VALOR TOTAL	\$500.000.000,00	USD N/A	N/A
CÓDIGO DE PROYECTO PRESUPUESTAL	CONTRATO MARCO	CÓDIGO DE CENTRO DE COSTOS	2-1-15-0	CONTRATO MARCO Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
FORMA DE PAGO (Detalle las condiciones de la forma de pago)	Los servicios efectivamente recibidos a satisfacción se pagarán en pesos colombianos, previa verificación por parte de PROCOLOMBIA del presupuesto ejecutado, y de acuerdo con los servicios de suministro de alimentos y bebidas, y los servicios complementarios que comprenden el servicio de catering efectivamente prestados para cada actividad o evento, conforme las tarifas establecidas en la propuesta, a través de la presentación de la factura o cuenta de cobro con el lleno de los requisitos legales en un plazo de 30 días contados desde la fecha de la radicación.			
OBSERVACIONES	El valor del eventual contrato es indeterminado pero determinable, con un cupo asignado en la suma de hasta QUINIENTOS MILLONES DE PESOS COLOMBIANOS (\$500.000.000) IVA INCLUIDO. El Tarifario presentado por el EVENTUAL CONTRATISTA en la propuesta será parte integral del eventual Contrato.			
CONDICIONES DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN				
LIMITACIÓN A MIPYMES	En razón al presupuesto - Artículo 2.2.1.2.4.2.2 Decreto 1860 de 2021: SI <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>		Territorial en razón al lugar de ejecución del contrato - Artículo 2.2.1.2.4.2.3 Decreto 1860 de 2021: SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Indique el Departamento: Bogotá	
REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES	<p>1. Experiencia específica del Proponente: Para acreditar la experiencia específica, el Proponente deberá:</p> <ul style="list-style-type: none"> Adjuntar DOS (2) certificaciones de servicios y/o contratos ejecutados a partir del 01 de enero de 2022 hasta la fecha de cierre de la recepción de las propuestas según estos términos, con entidades públicas o privadas cuyo objeto esté relacionado con la prestación de servicio de suministro de alimentos y bebidas, y los servicios complementarios que comprenden el servicio de catering. <p>Una (1) de las certificaciones debe corresponder a la prestación de un (1) servicio de catering tipo buffet o servido a la mesa para mínimo QUINIENTOS (500) ASISTENTES en un mismo evento.</p> <p>La otra (1) certificación debe corresponder a la prestación de un (1) servicio de catering tipo buffet o servido a la mesa para mínimo DOSCIENTOS (200) ASISTENTES en un mismo evento.</p> <p>Cada certificación deberá cumplir con los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre completo y NIT de la entidad que certifica. - Valor del servicio. - Fecha del servicio (Fecha de Inicio y de terminación indicando día/mes/año). - Cantidad de asistentes del servicio. - Debe mencionar el tipo de servicio de catering prestado (servido a la mesa o buffet). - Calificación o valoración del servicio prestado (regular, bueno o excelente). - Firma y cargo del que certifica (nivel directivo). - Fecha de expedición de la certificación. <ul style="list-style-type: none"> Adjuntar tres (3) certificaciones diferentes a las presentadas en el numeral anterior, de contratos ejecutados a partir del 01 de enero de 2022 hasta la fecha de cierre de la recepción de las propuestas según estos términos, con entidades públicas o privadas cuyo objeto esté relacionado con la prestación de servicio de suministro de alimentos y bebidas, y los servicios complementarios que comprenden el servicio de catering. El monto total de sumatoria de las tres (3) certificaciones deberá sumar un monto 			

igual o superior a QUINIENTOS MILLONES DE PESOS M/CTE (\$500.000.000) IVA INCLUIDO. Se aclara que las certificaciones no podrán tener de forma individual un valor inferior a CIENTO MILLONES DE PESOS (\$100.000.000) IVA INCLUIDO.

Cada certificación deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Nombre completo y NIT de la entidad que certifica.
- Valor del servicio.
- Fecha del servicio (Fecha de Inicio y de terminación indicando día/mes/año).
- Cantidad de asistentes del servicio.
- Debe mencionar el tipo de servicio de catering prestado (servido a la mesa o buffet).
- Calificación o valoración del servicio prestado (regular, bueno o excelente).
- Firma y cargo del que certifica (nivel directivo).
- Fecha de expedición de la certificación.

NOTA UNO: Aspectos a tener en cuenta en las certificaciones:

- i) La certificación del contrato ejecutado puede ser remplazada por la copia del contrato, siempre y cuando también se anexe la respectiva acta de recibo y/o acta de liquidación, debidamente suscrita por la entidad contratante, que en conjunto cumplan con los contenidos y requisitos establecidos anteriormente, de lo contrario no será tenida en cuenta. El acta de liquidación debidamente suscrita por las partes servirá para acreditar la experiencia del Proponente, siempre que en ella conste la información de nombre del contratante, objeto, vigencia y valor del contrato.
- ii) Cuando el Proponente acredite experiencia obtenida en consorcios o uniones temporales, se tomará la experiencia en proporción a su participación en dicho consorcio o unión temporal, en valor equivalente al porcentaje de participación del Proponente respecto del valor total del contrato. En este caso se debe anexar adicionalmente el documento de constitución del consorcio o unión temporal para determinar su participación en la ejecución del contrato aportado.
- iii) Si la certificación está liquidada en dólares (USD), se procederá a su conversión a pesos colombianos (COP), tomando como base la TRM (tasa representativa del mercado) reportada por el Banco de la República a la fecha de terminación del respectivo contrato.

NOTA DOS: Sólo serán válidas las certificaciones expedidas por diferentes entidades o empresas, no será válido que un proponente presente más de una certificación que provenga de la misma empresa o entidad.

NOTA TRES: no serán válidas las certificaciones de PROCOLOMBIA y/o FIDUCOLDEX.

NOTA CUATRO: Únicamente serán tenidas en cuenta las certificaciones solicitadas con el lleno de los requisitos y cuya calificación de servicio sea bueno o excelente. El proveedor deberá especificar en su propuesta, en el ANEXO denominado "RELACIÓN CERTIFICACIONES", cuáles son las certificaciones que serán tenidas en cuenta para el cada numeral.

En caso de que los oferentes presenten más de dos (2) certificaciones para el primer numeral, solo serán tenidas en cuenta las dos (2) que se encuentren relacionadas en el ANEXO "RELACIÓN CERTIFICACIONES" para acreditar el cumplimiento de requisitos habilitantes del primer numeral.

En caso de que los oferentes presenten más de tres (3) certificaciones para el segundo numeral, solo serán tenidas en cuenta las tres (3) que se encuentren relacionadas en el ANEXO "RELACIÓN CERTIFICACIONES" para acreditar el cumplimiento de requisitos habilitantes del segundo numeral.

NOTA CINCO: La experiencia específica presentada por el proponente NO será tenida en cuenta si se refiere o limita a:

- Certificaciones de servicios de solo refrigerios.

	<p>2. Equipo de trabajo Para acreditar el equipo de trabajo, el proponente deberá:</p> <ul style="list-style-type: none"> Adjuntar la hoja de vida correspondiente al encargado de cocina y/o producción (Chef, director y/o gerente de cocina o producción, o cargo equivalente) donde se indiquen los años de experiencia con un mínimo de seis (6) años relacionados con la gestión de cocina con conocimientos en diseño y actualización de los menús, cumplimiento de las normas de inocuidad alimentaria, higiene y seguridad laboral; la recepción, almacenamiento y rotación de materias primas; y preparación de productos de alta calidad, acompañada de: <ul style="list-style-type: none"> Las certificaciones laborales y/o de experiencia donde se acredite la experiencia y se evidencie: el cargo, funciones desempeñadas y las fechas de inicio y final de los contratos de trabajo o prestación de los servicios. Los certificados de estudios realizados relacionados con las funciones del cargo a certificar. El carné de manipulación de alimentos vigente. <p>NOTA: En caso de renuncia o cambio de alguna de esta persona durante la vigencia del contrato resultante, el PROPONENTE SELECCIONADO deberá suplir la vacante con una persona que debe igualar o superar la formación y experiencia de la persona que va a ser reemplazado. Dicho cambio deberá ser informado al supervisor del contrato para su aprobación.</p> <p>3. Normatividad Para acreditar el cumplimiento de la normatividad, el proponente deberá:</p> <ul style="list-style-type: none"> Adjuntar acta de inspección sanitaria del establecimiento, a nombre de la empresa proponente, expedida por la secretaria distrital de salud de Bogotá con un nivel de cumplimiento favorable de mínimo 60%. Adjuntar acta de inspección sanitaria para vehículos de transporte de alimentos expedida por la secretaria distrital de salud de Bogotá con un nivel de cumplimiento favorable de mínimo 80%. <p>NOTA UNO: Las actas de inspección realizadas por la secretaria de salud de Bogotá deben tener fecha de emisión con concepto favorable posterior al 01 DE ENERO DE 2025.</p> <p>NOTA DOS: En caso de que el proponente cuente con varias actas de inspección posteriores al 01 DE ENERO DE 2025, deberá aportar el acta de la visita más reciente.</p> <p>Criterios Diferenciales Para Mipymes en cumplimiento del Artículo 2.2.1.2.4.2.18 Decreto 1860 de 2021:</p> <p>En concordancia con lo dispuesto en el ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.18. del Decreto 1860 de 2021. para la presente invitación se establece como condición habilitante diferencial para las MiPymes que, para acreditar las certificaciones requeridas en los numerales correspondientes a la Experiencia específica del Proponente las MiPymes podrán presentar la certificación de servicios y/o contratos ejecutados a partir del 01 de enero de 2021 hasta la fecha de cierre de la recepción de las propuestas según los términos de la presente invitación.</p>
REQUISITOS CALIFICABLES	<p>1. Experiencia adicional del Proponente (40 PUNTOS) así:</p> <ul style="list-style-type: none"> El proponente podrá presentar máximo DOS (2) CERTIFICACIONES ADICIONALES, diferentes a las certificaciones presentadas como requisito habilitante, relacionadas con la prestación de servicios de suministro de alimentos y bebidas, y los servicios complementarios que comprenden el servicio de catering tipo buffet o servido a la mesa. Cada certificación debe corresponder a un evento de mínimo doscientos (200) asistentes. Cada certificación adicional tendrá un puntaje de diez (10) puntos con el fin de obtener el puntaje máximo de veinte (20) puntos. Para ser válidas las certificaciones dentro de la evaluación deberán cumplir los mismos requisitos mencionados en los habilitantes “Experiencia específica del Proponente”. El proponente podrá presentar máximo DOS (2) CERTIFICACIONES ADICIONALES (DIFERENTES) A LAS CERTIFICACIONES PRESENTADAS COMO REQUISITO HABILITANTE, relacionadas con la prestación de servicios de suministro de alimentos y bebidas, y los servicios complementarios que comprenden el servicio de catering tipo buffet o servido a la mesa, cada certificación debe corresponder a un contrato con una cuantía de mínimo \$50.000.000 más IVA. Cada certificación adicional tendrá un puntaje de diez (10) puntos con el fin de obtener el puntaje máximo de veinte (20) puntos. Para ser válidas las

	<p>certificaciones dentro de la evaluación deberán cumplir los mismos requisitos mencionados en los habilitantes “Experiencia específica del Proponente.</p> <p>NOTA UNO: Sólo serán válidas las certificaciones expedidas por diferentes entidades o empresas, no será válido que un proponente presente más de una certificación que provenga de la misma empresa o entidad.</p> <p>NOTA DOS: no serán válidas las certificaciones de PROCOLOMBIA y/o FIDUCOLDEX.</p> <p>NOTA TRES: Únicamente serán tenidas en cuenta las certificaciones solicitadas con el lleno de los requisitos y cuya calificación de servicio sea bueno o excelente.</p> <p>NOTA CUATRO: La experiencia adicional presentada por el proponente NO será tenida en cuenta si se refiere o limita a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Certificaciones de servicios de solo refrigerios. <p>2. Propuesta económica (50 PUNTOS) así:</p> <p>Para la presentación de la oferta económica, el proponente deberá presentar su propuesta de la siguiente manera:</p> <p>Presentar su propuesta de la oferta económica bajo el formato establecido en el Anexo “<i>Formato propuesta económica</i>”. Los proponentes deberán cotizar todos los ítems (bienes y servicios) relacionados en este formato so pena de que su propuesta en caso de que no aporte todo lo requerido, no sea tenida en cuenta en el proceso.</p> <p>Las propuestas serán evaluadas de la siguiente manera:</p> <ol style="list-style-type: none"> i. El Proponente deberá presentar la oferta económica especificando el valor a cobrar por la ejecución del objeto de la Invitación, el cual se mantendrá vigente durante el término de duración del Contrato que se suscriba en virtud de la Invitación. ii. Las ofertas económicas se evaluarán, sumando el total de los ítems del tarifario y comparándolas entre ellas. Se le otorgará el máximo puntaje de 50 puntos a la propuesta más económica y las demás se calificarán proporcionalmente usando la siguiente fórmula: <p style="text-align: center;"><i>(Valor de la propuesta más económica * 50 puntaje máximo a otorgar) / valor de la propuesta económica a evaluar</i></p> iii. Los precios deben ser presentados en pesos colombianos, sin anotar centavos y sin incluir IVA o demás impuestos aplicables. iv. Los precios ofertados serán objeto de reajuste al cumplir cada año de ejecución y en sus años de ejecución subsiguientes en caso de que se requiera prorrogar el contrato, de acuerdo con el incremento del Índice de Precios al Consumidor (IPC), certificado por el DANE reportado al final del año inmediatamente anterior. v. PROCOLOMBIA revisará las operaciones aritméticas de la Propuesta económica y en caso de error serán corregidas de la siguiente manera: <ol style="list-style-type: none"> a. Si existen discrepancias entre la suma de los valores unitarios y el valor total, prevalecerá la suma de los valores unitarios presentados por el Proponente y el valor total será corregido por PROCOLOMBIA. b. Los valores corregidos se tendrán en cuenta en la evaluación de las Propuestas, en la adjudicación y suscripción del Contrato, por lo que los errores u omisiones en que se incurra en la Propuesta económica serán de la exclusiva responsabilidad del Proponente, debiendo asumir los mayores costos y/o pérdidas que se deriven de dichos errores u omisiones. Cuando se presente divergencias entre el valor expresado en números y en letras, prevalecerá la cantidad expresada en letras. c. En caso de que algún proponente ofrezca alguno o varios de los ítems como cortesía deberá especificarlo en el tarifario llenando en la celda correspondiente al valor, la palabra “Cortesía”. PROCOLOMBIA durante la revisión de las propuestas económicas reemplazara con valor de 0\$ pesos las celdas de los ítems que encuentre tengan diligenciado la palabra “Cortesía” en la celda
--	---

correspondiente al valor para dicho ítem. Lo anterior con el fin de evitar malinterpretaciones en los valores al evaluar las propuestas.

- vi. En el momento de la evaluación de la Propuesta económica PROCOLOMBIA revisará y determinará si existen errores aritméticos. En caso de presentarse alguna inconsistencia, el Proponente acepta que PROCOLOMBIA proceda a su corrección y que para efectos de la adjudicación se tenga en cuenta el valor corregido. Se aclara que las propuestas serán comparadas con tarifas antes de IVA y demás impuestos que le apliquen conforme el Anexo XX.
- Los Proponentes responderán legal y jurídicamente cuando formulen Propuestas en las cuales se fijen condiciones económicas y de contratación artificialmente bajas con el propósito de obtener la adjudicación del Contrato.
 - El Proponente debe asumir todos los costos y los gastos resultantes de la preparación y presentación de la Propuesta y en ningún caso, cualquiera sea el resultado, estos serán reembolsados por PROCOLOMBIA.
 - Serán de exclusiva responsabilidad del Proponente los errores u omisiones en que incurra al indicar los precios unitarios y/o totales en su Propuesta, debiendo asumir los mayores costos y/o pérdidas que se deriven de dichos errores u omisiones.
 - En caso de existir discrepancias entre lo expresado en letras y en números, prevalecerá lo expresado en letras.
 - Será de cuenta del Proponente el pago de los salarios de los empleados que necesite para prestar el servicio a contratar, incluidos el pago de impuestos, tasas y contribuciones de carácter nacional o municipal, los sueldos, prestaciones sociales, parafiscales, etc. de sus empleados, las primas de pólizas de seguros y costos de las pólizas; del impuesto de timbre y de todos los gastos que implique el perfeccionamiento del Contrato.
 - Todos los gastos que demanden la preparación y ejecución de los servicios a que se refiere el Contrato, serán por cuenta del Proponente.
 - En ningún caso PROCOLOMBIA reembolsará o cubrirá gastos adicionales a los estipulados en los presentes Términos de Referencia ni por encima de las tarifas ofrecidas por el Proponente seleccionado para la contratación del bien o servicio.
 - El Proponente declara que para la fijación de los precios de la Propuesta tuvo en cuenta todos los requisitos estipulados en los Términos de Referencia y sus Adendas, que consideró también todos los gastos en que incurrirá para cumplir con el objeto y alcance de esta Invitación y del eventual Contrato que se suscriba derivado de la Invitación. En caso de ser autorretenedores, deberá indicarlo y anexar copia del documento que acredite tal condición.

3. Experiencia adicional del encargado de cocina y/o producción (Chef, director y/o gerente de cocina o producción, o cargo equivalente) (10 puntos) así:

PROCOLOMBIA evaluará la propuesta otorgando un puntaje de hasta diez (10) puntos, de acuerdo con la experiencia certificada del encargado de cocina y/o producción (Chef, director y/o gerente de cocina o producción, o cargo equivalente) que el proponente ponga a disposición de PROCOLOMBIA, experiencia certificada en cuanto a la gestión y manejo de cocina con conocimientos en diseño y actualización de los menús, cumplimiento de las normas de inocuidad alimentaria, higiene y seguridad laboral; la recepción, almacenamiento y rotación de materias primas; y preparación de productos de alta calidad. Las propuestas se evaluarán conforme a la siguiente tabla:

AÑOS EXPERIENCIA CERTIFICADA DEL EJECUTIVO DE CUENTA	PUNTAJE A OTORGAR
De 9.1 años en adelante	10
De 8.1 años a 9 años	7
De 7.1 años a 8 años	4
De 6.1 a 7 años	1

Para acreditar la experiencia del ejecutivo de cuenta, el proponente deberá incluir la Hoja de Vida y presentar los

<p>contratos relacionados finalizados y/o certificaciones laborales en copia simple, que acrediten el cumplimiento de los requisitos de experiencia profesional del encargado de cocina y/o producción (Chef, director y/o gerente de cocina o producción, o cargo equivalente). Las certificaciones de experiencia deben tener relacionado el tiempo específico o las fechas completas de ingreso y retiro para poder contabilizar el tiempo de experiencia del ejecutivo propuesto. Igualmente debe indicar las funciones realizadas durante esta experiencia.</p> <p>NOTA UNO: PROCOLOMBIA verificará que tanto la Hoja de Vida como las certificaciones allegadas cumplan con lo solicitado en los presentes términos.</p> <p>NOTA DOS: El equipo de trabajo propuesto deberá corresponder estrictamente al que ejecutará las actividades del proyecto. Cualquier cambio durante la ejecución del proyecto deberá ser previamente aprobado por el supervisor. De cualquier forma, el reemplazante deberá reunir el perfil y calidades iguales o superiores a las del reemplazado.</p> <p>NOTA TRES: PROCOLOMBIA se reserva el derecho de requerir del Contratista cambio de algún integrante del equipo de trabajo, el cual deberá ser reemplazado por otro integrante de igual o superior perfil del reemplazado, para lo cual el Contratista y el supervisor del Contrato acordarán las condiciones y términos para ello.</p>			
REQUIERE AUTORIZACIÓN DE LA JUNTA	SI ____ No <u>X</u> Acta No:	REQUIERE REQUISITOS HABILITANTES FINANCIEROS	SI ____ No <u>X</u>
ESPACIO PARA EL ORDENADOR DEL GASTO			
El ordenador del gasto manifiesta que ha verificado este documento y los documentos que dan alcance al mismo.			
NOMBRE Y CARGO DEL ORDENADOR DEL GASTO: JORGE IVAN RUEDA SOTOMONTE GERENTE MERCADEO		FIRMA: 	