



FECHA DE SOLICITUD	28 DÍA	8 MES	2019 AÑO	CONSECUTIVO	
JSTIFICACIÓN DE LA NECESIDA DQUISICIÓN DEL BIEN, SERVICIO	D PARA LA c U OBRA:	promuevan; c seguras comprendidos del trabajo y c son relaci circunstancias layor compror uso adecua creatividad. D conforme ai desarrollar y culturales, re	mejoramiento de la a cilmas y ambientes de trabajo, todo est e como aquellos fact que generan respue onadas con el estré e de intensidad, frec miso institucional. E ado del tiempo libre icha actividad se er Acuerdo 027 del 22 (r) e ejecutar los prog ecreativas, turistica:	ado dentro de las políticas de Bienestar Institualidad de vida laboral, desarrollando y facilita de trabajo armónicos; estilos de vida saludabi o permite a su vez la mitigación de nesgos psores de riesgo para la salud que se originan estas de tipo fisiológico, emocional, cognitivo y sy que pueden ser precursoras de enfermediuencia y duración), la satisfacción por parte din este sentido se deben generar actividades o y contribuyan a su vez a la generación de esginanca dentro del rubro 210209-Bienestar Sorial del Consejo Superior contempla "gastos niramas propios de la entidad, Incluye actividad se, educativas, promoción y estimulos", como e e encuentra incluido en el Plan Anual de Adq	e y condiciones q e y condiciones icosociales en la organizació y conductual quad en ciertas el empleado y u que promuevan pacios para la cial Laboral, que ecesarios para des deportivas, es el caso de la
BJETO:	PR	ESTACIÓN DE S Y USO ADECUAI	SERVICIO PARA REALI DO DEL TIEMPD LIBRE	vigencia 2019 ZACION DE CURSOS DE COCINA PARA EL FOMENTO DIRIGIDOS A DOCENTES Y ADMINISTRATIVOS DE LA	DE LA CREATIVID L'UNIVERSIDAD DE
RESUPUESTO OFICIAL Y CERTI SPONIBILIDAD PRESUPUESTAL flor del CDP):		CDP N° 1		CUNDINAMARCA /EINTE MILLONES CIENTO CATORCE M /ENTA PESOS (\$20.114.190)	MIL CIENTO
ORMA DE PAGO:			dia La antaga ta	Un único pago.	
LAZO DE EJECUCIÓN:			de	eniendo en cuenta que la actividad se esti el 01/11/2019 al 13/12/2019.	
UGAR DE ENTREGA O DE PRES OS SERVICIOS:	TACION DE	Sede Fusaga	asugá, Seccional I	Ubaté, Seccional Girardot, Extensión Soad Facatativá.	cha, Extensión
JPERVISOR:		Does to since		rectora de Talento Humano	
ARANTÍAS: ESCRIPCIÓN DE LAS (GARANTÍAS .	rata la ejec	la expedición de	ente orden se requiere MARQUE CON SI	NO X
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUE	DE LOS BIENES RIDOS a el fomento de la c	creatividad y	(SI SI uso adecuado del ti	ON MÁS DE 5 ÍTEMS, MARCAR X, Y ANEXAR RELACIÓN) empo libre dirigido a 220 personas con una da una.	CANTIDAD
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUE Un (1) Curso de Cocina para intensidad horaria por grupo El curso será distribuido así:	DE LOS BIENES ERIDOS a el fomento de la d de 16 horas, divid	creatividad y i	(SI Si uso adecuado del ti nadas de 8 horas ca	X, Y ANEXAR RELACIÓN) empo libre dirigido a 220 personas con una da una.	CANTIDAD
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUE Un (1) Curso de Cocina para intensidad horaria por grupo	DE LOS BIENES RIDOS a el fomento de la de 16 horas, divid o para 70 persona so para 35 persona o para 35 personas o para 35 personas	creatividad y judidos en 2 jornas. Dividido en as.	(SI Si uso adecuado del ti nadas de 8 horas ca	X, Y ANEXAR RELACIÓN) empo libre dirigido a 220 personas con una da una.	CANTIDAD
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUE Un (1) Curso de Cocina para intensidad horaria por grupo El curso será distribuido así: Para Sede Fusagasugá curs Para Seccional Girardot curs Para Seccional Ubaté curso Para Extensión Soacha curs Para Extensión Facatativá cu El servicio del curso de cocir 1. Docentes para uno de los 2. Kit de Ingredientes por per de cerdo.	DE LOS BIENES ERIDOS a el fomento de la de 16 horas, divid to para 70 persona so para 35 persona so para 35 persona urso para 35 persona urso para 35 persona urso para 35 persona urso para 35 persona adebe incluir: grupos de trabajo, rsona para la prep	creatividad y ididos en 2 jornas. S. Dividido en as. S. Dividido en as. S. Dividido en as. Con formación de lo	uso adecuado del ti nadas de 8 horas ca n dos grupos de 35 on y/o experiencia c s siguientes platos:	x, y anexar relación) empo libre dirigido a 220 personas con una ida una. personas cada uno. ertificada en cursos relacionados. pollo relleno, pavo relleno, costilitas o lomo	CANTIDAD 220
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUE Un (1) Curso de Cocina para intensidad horaria por grupo El curso será distribuido así: Para Sede Fusagasugá curs Para Seccional Ufrardot curs Para Seccional Ufrardot curs Para Extensión Soacha curs Para Extensión Facatativá cu El servicio del curso de cocir 1. Docentes para uno de los 2. Kit de Ingredientes por per de cerdo.	DE LOS BIENES RIDOS a el fomento de la de 16 horas, divid o para 70 persona so para 35 persona para 45 personas, o para 35 persona para 95 persona para 15 persona para 15 persona para 15 persona para 15 persona para 16 prep pilatos terminados p la empaque.	creatividad y ididos en 2 jornas. S. Dividido en as. S. Dividido en as. S. Dividido en as. Con formación de lo	uso adecuado del ti nadas de 8 horas ca n dos grupos de 35 on y/o experiencia c s siguientes platos:	x, Y ANEXAR RELACIÓN) empo libre dirigido a 220 personas con una da una. personas cada uno.	
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUE Un (1) Curso de Cocina para intensidad horaria por grupo El curso será distribuido así: Para Secde Fusagasugá curs Para Seccional Ubaté curso Para Extensión Soacha curse Para Extensión Facatativá cu El servicio del curso de cocir a. 1. Docentes para uno de los 2. Kit de Ingredientes por pel de cerdo. 3. Empaque al vacio de los p al vacio, Hilo de amarre, mal El cronograma para los curso	DE LOS BIENES RIDOS a el fomento de la de 16 horas, divid to para 35 personas, o para 35 personas, o para 35 personas, o para 35 persona debe incluir: grupos de trabajo, sona para 45 persona para 45 persona para 45 persona debe incluir: grupos de trabajo, sona para 18 prepublatos terminardos pla empaque, os es el siguiente: gasugá, cuatro jorrodot, dos jornadas de de, dos jornadas de ha, dos jornadas de ha, dos jornadas de ha, dos jornadas de	creatividad y didos en 2 jorr as. Dividido en as. s. con formació aración de lo coara su conse adas de 8 horas en 8 horas en re	uso adecuado del ti nadas de 8 horas ca n dos grupos de 35 on y/o experiencia c s siguientes platos: ervación y refrigerac pras a realizarse en ntre el 1 y el 15 de no el 1 y el 15 de no re el 18 y el 30 de l	x, y ANEXAR RELACIÓN) empo libre dirigido a 220 personas con una da una. ertificada en cursos relacionados. pollo relleno, pavo relleno, costillitas o lomo ión. Indiuye: Bolsas plásticas para empaque tire el 1 y el 13 de diciembre de 2019. aviembre de 2019. iembre de 2019. noviembre de 2019.	
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUE Un (1) Curso de Cocina para intensidad horaria por grupo El curso será distribuido así: Para Sectional Girardot curs Para Seccional Ubaté curso Para Extensión Soacha curs Para Extensión Facatativá cu El servicio del curso de cocir 1. Docentes para uno de los 2. Kit de Ingredientes por pei de cerdo. 3. Empaque al vacio de los pal vacio, Hilo de amarre, mal El cronograma para los curso Para grupos en Sede Fusa; Para grupo Seccional Girar Para grupo Extensión Soac Para grupo Extensión Soac	DE LOS BIENES ERIDOS a el fomento de la de 16 horas, divid o para 70 personas, o para 35 personas para 45 personas, o para 35 personas para 45 personas de trabajo, priorio de trabajo, priorio de la empaque. Os es el siguiente: gasugá, cuatro jorridot, dos jornadas de , dos jornadas de tativá, dos jornadas da tativá, dos jornadas da tativá, dos jornadas	creatividad y didos en 2 jorr las. Dividido en as. las. las. las. las. las	uso adecuado del ti nadas de 8 horas ca n dos grupos de 35 n dos grupos de 35 n dos grupos de 35 es siguientes platos: ervación y refrigeraci pras a realizarse en tre el 1 y el 15 de no el 1 y el 15 de no tre el 18 y el 30 de i entre el 18 y el 30 de i	x, Y ANEXAR RELACIÓN) empo libre dirigido a 220 personas con una da una. ertificada en cursos relacionados. pollo relleno, pavo relleno, costilitas o lomo ión. Incluye: Bolsas plásticas para empaque ión. Incluye: Bolsas plásticas para empaque tre el 1 y el 13 de diciembre de 2019. oviembre de 2019. iembre de 2019. loviembre de 2019. le noviembre de 2019.	
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUE Un (1) Curso de Cocina para intensidad horaria por grupo El curso será distribuido así: Para Seccional Girardot curs Para Seccional Ubaté curso Para Extensión Soacha curse Para Extensión Facatativá cu El servicio del curso de cocir 1. Docentes para uno de los 2. Kit de Ingredientes por pel de cerdo. 3. Empaque al vacio de los p al vacio, Hilo de amarre, mal El cronograma para los curso Para grupos en Sede Fusa; Para grupo Seccional Ubate Para grupo Extensión Soac Para grupo Extensión Faca	DE LOS BIENES RIDOS a el fomento de la de 16 horas, divid to para 70 persona so para 35 persona so para 35 persona urso para 35 persona urso para 35 persona urso para 35 persona urso para 36 persona urso para 36 persona urso para 37 persona para debe incluir: grupos de trabajo, rsona para la prep pilatos terminados p la empaque. se es el siguiente; gradot, dos jornadas de cha, dos jornadas de ch	creatividad y didos en 2 jornas. s. Dividido en as. s. con formació aración de lo para su consenadas de 8 horas en 8 horas entre de 8 horas en en 8 horas en	uso adecuado del tinadas de 8 horas candos grupos de 35 n dos grupos de 35 n dos grupos de 35 n dos grupos de 36 n dos grupos d	x, Y ANEXAR RELACIÓN) empo libre dirigido a 220 personas con una da una. entificada en cursos relacionados, pollo relleno, pavo relleno, costilitas o lomo ión. Indiuye: Bolsas plásticas para empaque tre el 1 y el 13 de diciembre de 2019, oviembre de 2019, iembre de 2019, poviembre de 2019, fe noviembre de 2019, fe noviembre de 2019, SON MÁS DE 5 ÍTEMS, MARCAR X, Y ANEXAR RELACIÓN)	
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUE Un (1) Curso de Cocina para intensidad horaria por grupo El curso será distribuido así: Para Seccional Girardot curs Para Seccional Ubaté curso Para Extensión Soacha curs Para Extensión Facatativá cu El servicio del curso de cocir 1. Docentes para uno de los 2. Kit de Ingredientes por pei de cerdo. 3. Empaque al vacio de los pal vacio, Hilo de amarre, mal El cronograma para los curso Para grupos en Sede Fusa; Para grupo Seccional Girar Para grupo Seccional Ubaté Para grupo Extensión Soac Para grupo Extensión Faca	DE LOS BIENES RIDOS a el fomento de la de 16 horas, divid to para 70 persona so para 35 persona so para 35 persona urso para 35 persona urso para 35 persona urso para 35 persona urso para 36 persona urso para 36 persona urso para 37 persona para debe incluir: grupos de trabajo, rsona para la prep pilatos terminados p la empaque. se es el siguiente; gradot, dos jornadas de cha, dos jornadas de ch	creatividad y didos en 2 jornas. s. Dividido en as. s. con formació aración de lo para su consenadas de 8 horas en 8 horas entre de 8 horas en en 8 horas en	uso adecuado del tinadas de 8 horas candos grupos de 35 n dos grupos de 35 n dos grupos de 35 n dos grupos de 36 n dos grupos d	x, Y ANEXAR RELACIÓN) empo libre dirigido a 220 personas con una da una. entificada en cursos relacionados, pollo relleno, pavo relleno, costilitas o lomo ión. Indiuye: Bolsas plásticas para empaque tre el 1 y el 13 de diciembre de 2019, oviembre de 2019, iembre de 2019, poviembre de 2019, fe noviembre de 2019, fe noviembre de 2019, SON MÁS DE 5 ÍTEMS, MARCAR X, Y ANEXAR RELACIÓN)	
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUE Un (1) Curso de Cocina para intensidad horaria por grupo El curso será distribuído así: Para Sede Fusagasugá curs Para Seccional Girardot curs Para Seccional Ubaté curso Para Extensión Soacha curs Para Extensión Facatativá cu El servicio del curso de cocir a. Docentes para uno de los 2. Kit de Ingredientes por pei de cerdo. 3. Empaque al vacio de los p al vacio, Hilo de amarre, mal El cronograma para los curso • Para grupo Seccional Ubaté • Para grupo Seccional Ubaté • Para grupo Extensión Soac • Para grupo Extensión Soac • Para grupo Extensión Faca OBLIGACIONES ESPEC a. Prestar el servicio en los de comitation de co	DE LOS BIENES ERIDOS a el fomento de la de 16 horas, divid o para 70 personas, o para 35 personas debe incluir: grupos de trabajo, rsonas para tan prependados terminados platos terminados platos terminados platos terminados platos terminados platos terminados platos de siguiente: gasugá, cuatro jornados de, dos jornadas de, dos jornadas de ha, dos jornadas de tativá, dos jornados de tativá, dos jornad	creatividad y didos en 2 jornas. as. Dividido en as. as. con formación de lo. corras su conservadas de 8 horas en en 8 horas en en es 8 horas en es 8 horas en es 8 horas en es de 8 horas en es es de 8 horas en es es de 8 horas en es de 8 ho	uso adecuado del tinadas de 8 horas callo de 8 horas callo de 9 horas callo de 9 horas callo de 9 horas de 35 de 9 horas de 35 de 9 horas a realizarse en 10 de 11 y el 15 de no 12 de 18 y el 30 de 12 entre el 18 y el 30 de 12	x, Y ANEXAR RELACIÓN) empo libre dirigido a 220 personas con una da una. entificada en cursos relacionados, pollo relleno, pavo relleno, costilitas o lomo ión. Indiuye: Bolsas plásticas para empaque tre el 1 y el 13 de diciembre de 2019, oviembre de 2019, iembre de 2019, poviembre de 2019, fe noviembre de 2019, fe noviembre de 2019, SON MÁS DE 5 ÍTEMS, MARCAR X, Y ANEXAR RELACIÓN)	220
Un (1) Curso de Cocina para intensidad horaria por grupo El curso será distribuido así: Para Sede Fusagasugá curs Para Seccional Girardot curs Para Seccional Ubaté curso Para Seccional Ubaté curso Para Extensión Soacha curse Para Extensión Facatativá curso de cocirá. Docentes para uno de los 2. Kit de Ingredientes por pel de cerdo. El servicio del curso de cocirá de los para vacio, Hilo de amarre, mal El cronograma para los curso Para grupos en Sede Fusaga Para grupo Seccional Girar Para grupo Seccional Ubaté Para grupo Extensión Soaca Para grupo Extensión Faca OBLIGACIONES ESPEC a. Prestar el servicio en los de Los costos de transporte, il	DE LOS BIENES RIDOS a el fomento de la de 16 horas, divid o para 70 personas, o para 35 personas debe incluir: grupos de trabajo, rsonas para tan prependados terminados platos terminados platos terminados platos terminados platos terminados platos de siguiente: gasugá, cuatro jorrado, dos jornadas de, dos jornadas de ha, dos jornadas de tativa, dos jornados es exigir el uso de cermplementos e interplementos e interplementos e interplementos e interplementos e por cerca de la firma d	creatividad y didos en 2 jorn as. Is. Dividido en as. Is. Is. Is. Is. Is. Is. Is. Is. Is. I	uso adecuado del tinadas de 8 horas calidas de 8 horas calidas de 8 horas calidas de 9 horas calidas de 9 horas de 35 de 19 de	x, y ANEXAR RELACIÓN) empo libre dirigido a 220 personas con una da una. ertificada en cursos relacionados. pollo relleno, pavo relleno, costillitas o lomo ión. Indiuye: Bolsas plásticas para empaque tre el 1 y el 13 de diciembre de 2019. aviembre de 2019. iembre de 2019. de noviembre de 2019. de noviembre de 2019. SON MÁS DE 5 ÍTEMS, MARCAR X, Y ANEXAR RELACIÓN) Talento Humano.	220 personal.

Oferta escrita, que contenga como mínimo: Fecha de elaboración, Nombre o Razón Social; dirección, teléfono y correo-e; Plazo de ejecución o de entrega. Forma de pago: Valor unitario de los bienes y/o servicios antes de IVA y sin centavos; Valor unitario del IVA y sin centavos (si aplica); Vr. Total de la oferta, sin centavos (antes y después de IVA); Descripción clara y detallada de los bienes y/o servicios, que incluya: cantidades, marcas, especificaciones, entregables, entre otros; Descuentos otorgados y/o garantías comerciales (si aplican), y Validez

Certificado de Existencia y representación legal o matricula mercantil con una vigencia no superior a un mes. La actividad 7 Oferta o cotización. comercial debe ser acorde al objeto. La matricula mercantil se debe encontrar renovada. inscripción en el Banco de Proveedores a través Registro Único Tributario (RUT). La actividad registrada debe 8 2 https://www.ucundinamarca.edu.co/index.php/banc estar relacionada con el objeto. o-de-proveedores Paz y salvo de aportes parafiscales y al sistema integral de seguridad social en caso de personas jurídicas por parte de Revisor Fiscal (El revisor fiscal deberá anexar Copia de la Tarjeta profesional y certificado de antecedentes de la Junta Certificado de antecedentes disciplinarios de la Central de Contadores) o representante legal según 9 persona natural, jurídica y su representante legal 3 corresponda. Personas naturales certificado que acredite expedido por la Procuraduria General de la Nación. vinculación y aportes durante al menos el ultimo mes al sistema de seguridad social en salud y pensiones. Lo anterior deberá acreditarse en los términos del artículo 50 de la Ley 789 de 2002. Consulta de 4.1. antecedentes judiciales y 4.2. antecedentes en el Sistema Registro Nacional de Copia de la tarjeta profesional y libreta militar (Ley 1861 de 10 4 Medidas Correctivas expedido por la Policia 2017, art. 42), si aplica. Nacional, Anexo No. 1. Compromiso anticomupción. Anexo 2 Certificado compromiso de cumplimiento del sistema de Gestión de la Certificado de no tener a cargo responsabilidad Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST). Anexo3 fiscal a favor del Estado expedido por la Contraloría 11 Compromisos de buenas practicas ambientales. Anexo 4 5 General de la República, (persona jurídica, Acuerdo de Confidencialidad. Anexo 5. Carta de compromiso representante legal y persona natural) para contratistas, subcontratistas y proveedores. Anexo 6. Autorización para el tratamiento de datos personales. Fotocopia de la Cédula de Ciudadanía de la persona natural o del representante legal de la 12 6 Otros documentos conforme a la naturaleza del proceso. persona jurídica o documento de identificación. Legible ASPECTOS RELEVANTES 1. Tenga en cuenta que los criterios establecidos para la elaboración del concepto técnico y económico de las cotizaciones corresponden cumplimiento de las especificaciones técnicas y a la oferta más favorable para la Universidad. 2. La presente es una cotización y no otorga derechos de contratación. 3. Se tendrá en consideración los valores antes de IVA y en caso de existir más de una cotización por parte de la misma persona, será tenida en cuenta la más favorable. 4. Los documentos deberán aportarse el día y hora señalado para la presentación de la cotización. La subsanabilidad para aportar documentos faltantes deberá realizarse conforme la Resolución 170 de de 2017 y a más tardar el día de suscripción del contrato, si a ello hubiere lugar. Lo referente a antecedentes de pública consulta la Universidad podrá realizarlos directamente. La Universidad por motivos de conveniencia conforme a la cotización más favorable según el concepto técnico y económico, podrá insistir por única vez, para que en un término de máximo un (1) día los documentos sean aportados mediante correo electrónico, salvo que se trate de la cotización o factores técnicos o económicos que constituyan factores de escogencia. En caso que no sean aportados los documentos, la cotización no será tenida en cuenta por no cumplir con los requisitos del artículo 14 de la Resolución 206 de 2012, así como los de orden legal y complementarios y que se enuncian en el acápite de documentos mínimos y en consecuencia la eventual orden contractual no podrá ser suscrita por falta de los requisitos para ello. 5. Las cotizaciones extemporáneas o las que no cumplan con los requisitos, no serán tenidas en cuenta. En caso de empate según el concepto técnico y económico, la eventual orden contractual será celebrada con la cotización que primero hubiese sido radicada mediante Valores aritméticos sin afectar el valor total de la cotización. 7. Cuando el cotizante seleccionado no compareciere a suscribir la orden contractual dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la publicación del concepto técnico, se entenderá desistida su cotización. En consecuencia la Universidad conforme al concepto técnico y económico podrá tener en consideración otras cotizaciones que resulten favorables, sí a ello hubiere lugar. LUGAR Y MEDIO DE PRESENTACIÓN DE LA COTIZACIÓN La cotización junto con todos los documentos soporte requeridos en el presente ABSr097, deberán ser enviados al correo electrónico COMPRASUDEC@ucundinamarca.edu.co hasta las 04:00 p.m. hora LEGAL colombiana. PLAZO **ETAPA** PUBLICACIÓN ABST, CONDICIONES GENERALES Y ANEXOS PRESENTACIÓN DE LA COTIZACIÓN Y <u>LA DOCUMENTACIÓN EXIGIDA</u> CONCEPTO TÉCNICO Y ECONÓMICO ORDEN CONTRACTUAL® (SUSCRIPCIÓN) FIRMAS ALLE

03 SEP 2019 3:12 pm

alan north and a documentation.

The way of the strain of the s

OFICINA DE COMPRAS

JEFE OFICINAS OLICITANTE DE LA

CONTRATACIÓN 150,100 Secrete

1