32-1

2019-07-31

**SOLICITUD DE COTIZACIÓN**

*Tenga en cuenta que este formato es de uso exclusivo de la institución. La Cotización deberá ser remitida en papel membretado del cotizante y debidamente firmada.*

**FECHA LÍMITE PARA PRESENTAR PROPUESTAS:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Fecha: 06 de agosto de 2019** | **Hora: hasta las 4:00 p.m.** |

1. **OBJETO A CONTRATAR**

|  |
| --- |
| PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO A LA GESTIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES ESPECÍFICAS DE FOMENTO DE LOS HÁBITOS, ESTILOS DE VIDA SALUDABLES, APROVECHAMIENTO DEL TIEMPO LIBRE Y FORTALECIMIENTO DE LAS APTITUDES Y LAS ACTITUDES DE BIENESTAR UNIVERSITARIO EN SEDE SECCIONALES Y EXTENSIONES. |

1. **PRESUPUESTO OFICIAL**

|  |
| --- |
| $ 65.849.300,00 |

1. **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL BIEN, SERVICIO U OBRA**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Ítem** | **Descripción del bien, Servicio u Obra (Especificaciones Técnicas, Medida, Referencia, Color, etc.)** | **Unidad de medida** | **Cantidad** | **Valor Unitario** | **Subtotal** | **% IVA** | **Valor IVA** | **Valor Total** | | | 1 | REFRIGERIO OPCIÓN 1: Refrigerio basico con solido, liquido. | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 2 | REFRIGERIO OPCIÓN 2: Refrigerio Saludable solido, liquido y fruta. | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 3 | REFRIGERIO OPCIÓN 3: Refrigerio especial, saludable mejor calidad de contenido. | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 4 | REFRIGERIO OPCIÓN 4: Refrigerio calidad superior, es un refrigerio especial con mejor calidad de contenido. | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 5 | Bolsa de agua de 200 ml preferiblemente de marca reconocida. | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 6 | Trofeos en acrílico con base en madera e impresión en vinilo laminada personalizada con dimensiones de alto: 19cm, ancho: 12,5cm, profundidad: 4,5cm. Diseño y color suministrado por la Universidad de Cundinamarca. | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 7 | Medalla en acrílico con vinilo medidas de 3 mm con cinta para colgar de 2 cm, medida 5,5 cm diseño y color suministrado por la universidad de Cundinamarca. | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 8 | Cartuchera escolar pvc malla #3 medida 24,4 x 12 cm impermeable. Diseño y color suministrado por la universidad de Cundinamarca. | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 9 | Esferos con diseño: material plástico. Sistema twist, retráctil. Diseño y color suministrado por la universidad de Cundinamarca. | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 10 | Espejo plástico con tapa plegable. Medidas: diámetro 6 x 0,5 cm. Diseño y color suministrado por la universidad de Cundinamarca. | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 11 | Separadores de libros con diseño: material madera mdf, tamaño 3x10cm. Diseño y color suministrado por la universidad de Cundinamarca. | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 12 | Llaveros con diseño: material madera mdf. Medida (diámetro) 4 x 6 cm. Color y diseño suministrado por la universidad de Cundinamarca. | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 13 | Clip personalizado para eventos, material: acrílico de  3mm, medida aproximadamente de 8cmx4cm. Diseño y color suministrado por la universidad de Cundinamarca. | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 14 | Botilitos con diseño: botella de acero inoxidable, con tapa enroscable y gancho carabinero. Capacidad  530 ml. Medidas 7,3 x 21 cm. Diseño y color suministrado por la universidad de Cundinamarca. | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 15 | Caja de carton con diseño de Halloween de ancho 10 cm x 15,5 cm largo x 11 de alto, con un juguete didactico 1 bombon, 2 chocolates, 3 masmelos y 6 dulces surtidos. | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 16 | Placas conmemorativas en acrílico con base en madera y grabado a laser personalizada con dimensiones de alto: 19 cm, ancho: 12 cm, profundidad: 3 cm diseño y color suministrado por la universidad de Cundinamarca. | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 17 | USB FLIPPY de 4 GB: metálica medidas: 5 7 cm x 2 cm x 1 cm capacidad: 4gb diseño y color suministrado por la universidad de Cundinamarca. | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 18 | Libreta argollada y bolígrafo de cartón 80 hojas medidas: 18 cm largo x 14 cm ancho  á rea de impresión: 4 5 cm a una sola tinta. Diseño y color suministrado por la universidad de Cundinamarca. | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 19 | Mug cerámica- 11 onzas blanco medidas: 8 cm día metro x 9 5 cm alto diseño y color suministrado por la universidad de Cundinamarca. | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 20 | Alcancía cerdito cristal en plástico transparente medidas: 11 5 cm largo x 8 cm ancho diseño y color siniestrado por la universidad de Cundinamarca. | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 21 | Termo 350 ml termo en acero inoxidable medidas: 21 cm alto x 6 cm día metro diseño y color suministrado por la universidad de Cundinamarca. | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 22 | Gel antibacterial en botella de plástico con funda de silicón cap. 75 ml. Material: plástico. Medidas: 5.0 x 12.0 cm. Diseño y color suministrado por la universidad de Cundinamarca. | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 23 | Bandas elásticas para ejercicio material plástico y hule medidas 50 cm extendida diseño y color suministrado por la universidad de Cundinamarca. | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 24 | Llavero con capa. Estuche esférico con carabinero, capa plástica en el interior. Capa 120 x 90 cm x 0.015mm medidas: 6.4 cm diámetro elaborado en: plástico resistente fácil de usar liviano y practico calidad y durabilidad diseño y color suministrado por la universidad de Cundinamarca. | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 25 | Capa o poncho impermeable plástica para lluvia con medidas de 120 x 90cm x 0.015 con la impresión del logo a una tinta de 8,5 cm x 8,5 cm, diseño y color suministrado por la universidad de Cundinamarca. | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 26 | Masajeador de cabeza relajante anti -estrés en acero ligero con mango ergonómico tamaño aprox 22 \* 18 \* 3 cm 87 \* 71 \* 12 pulgadas diseño y color suministrado por la universidad de Cundinamarca. | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 27 | Pelotas anti estrés diámetro 7 cm diseño y color suministrado por la universidad de Cundinamarca. | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 28 | Paraguas 21" en poliéster apertura manual mango en caucho herraje metálico con forro medidas: casco: 36 cm largo total: 55 cm cobertura: 98 cm diseño y color suministrado por la universidad de Cundinamarca. | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 29 | Botón metálico, medidas (diámetro) de 5,5 cm diseño y color suministrado por la universidad de Cundinamarca. | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 30 | Set de escritorio en estuche plástico que contenga: resaltador, bolígrafo, portaminas, regla y borrador. Medias del estuche 17,9 x 6,9 x 3 cm diseño y color suministrado por la universidad de Cundinamarca. | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 31 | Regla flexible en PVC 30 x 4 cm diseño y color suministrado por la universidad de Cundinamarca. | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 32 | Linterna en aluminio de 1w para 1 pila AAA medidas: 8 2 cm x 1 9 cm día metro diseño y color suministrado por la universidad de Cundinamarca. | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 33 | Batería externa multicargador. Capacidad: 2.200 Mah. Batería de litio. Entrada: 5. 0 v/1.000 ma. Salida: 5.0 v/800 ma. Medidas: 2,5 x 9,7 x 2,3 cm. Diseño y color suministrado por la universidad de Cundinamarca. | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 34 | Audífonos mini. Intrauditivos, en estuche plástico para fácil almacenamiento y protección, plug conector de audio estándar apto para la mayoría de dispositivos de audio. Medidas: 6 x 6 x 1,7 cm. Diseño y color suministrado por la universidad de Cundinamarca. | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 35 | Masajeador con forma de h. Medidas: 12 x 12,5 cm. Material: plástico. Diseño y color suministrado por la universidad de Cundinamarca. | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 36 | Compresa con esferas de gel, para usar en frío y calor. Frío: material: PVC 0,30 mm. Medidas: 10 x 15 cm. Diseño y color suministrado por la universidad de Cundinamarca. | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 37 | **Alquiler de Sonido profesional line array de alta capacidad** - 8 cabinas de 1000 wtts c.u de marca reconocida - 4 bajos dobles de 2000wtss c.u de marca reconocida - consola digital de 32 canales de marca reconocida  - sistemas de retorno (4 cabinas activas de 15’ de marca reconocida, 2 cabinas dobles de marca reconocida)  - 2 bajos sencillos de 1000wtts de marca reconocida  - 2 micrófonos inalámbricos de marca reconocida - kit de micrófonos para batería de marca reconocida  - 20 micrófonos de cable de marca reconocida  - cables correspondientes a cada uno de los elementos de sonido y sus respectivas extensiones eléctricas. Alquiler Estructura truss para colgar sistema de sonido (7 mts de alto x 12 metros de frente) Alquiler de iluminación tipo concierto para escenario (18 par led, 2 cabezas beam 7r, 1 controlador dmx); incluye cámara de humo. | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 38 | Alquiler de tarima 12 x 6 metros de alto 1,80 metros | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 39 | Alquiler de sillas rimax color blanco por dia,  incluye trasporte | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 40 | **Alquiler de Sonido profesional de mediana capacidad** - Consola de 24 canales de marca reconocida - 2 CABINAS AUTOPOTENCIADAS 15’ de 1000 wtts c/u de marca reconocida con sus respectivas bases - 1 MICRÓFONO Inalámbricos de mano - 10 micrófonos de cable con base - Personal capacitado para el manejo del sonido - Cableado correspondientes a cada uno de los elementos de sonido y sus respectivas extensiones eléctricas. - OPERACIÓN, MONTAJE Y TRANSPORTE | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 41 | Alquiler de Sistema Electronico para Taekwondo  -Pecheras | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 42 | Alquiler de Sistema Electronico para Taekwondo  -cascos | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 43 | Alquiler de Sistema Electronico para Taekwondo  -Transmisores pecheras | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 44 | Alquiler de Sistema Electronico para Taekwondo   -transmisores de cascos | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 45 | Alquiler de Sistema Electronico para Taekwondo   -justick | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 46 | Alquiler de Sistema Electronico para Taekwondo  -antenas receptivas | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | | 47 | Alquiler de Sistema Electronico para Taekwondo  -auxiliares de sistemas. | UNIDAD | 1 |  |  |  |  |  | | |  | **SUBTOTAL** | | | | | | | |  | |  | **IVA \_\_\_ (%)** | | | | | | | |  | |  | **VALOR TOTAL** | | | | | | | |  | |

1. **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES (Muestras en caso de requerirse, visita técnica, entre otras)**

|  |
| --- |
|  |

**NOTA TÉCNICA**

REFRIGERIOS

* El proponente deberá presentar como mínimo tres (3) opciones de refrigerio dentro del mismo rango de valor.
* El proponente deberá mencionar como garantizará las condiciones de empaque, transporte y conservación de los refrigerios, así como la entrega en buen estado y de manera oportuna en las sedes, seccionales y extensiones donde se requiera.
* CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS PRODUCTOS SERVIDOS: A). Frutas: Los alimentos pertenecientes a este grupo se debe suministrar en porciones o enteras, no deben presentar magulladuras ni problemas de tipo fitosanitario, ni picaduras, no deberán estar dañadas por insectos, roedores u otra plaga. No debe tener parásitos, ni estar atacadas por hongos, ni presentar indicios de putrefacción o descomposición. Deberán contar con un nivel de madurez apto para su consumo. Si se consumen en macedonia, se deben cortar inmediatamente antes de consumirlas y en trozos que no sean muy pequeños para evitar la destrucción de vitaminas, su oxidación y ennegrecimiento. B). Carnes: Los alimentos pertenecientes a este grupo deben ser frescos y en preparaciones naturales, no se aceptan preparaciones deshidratadas ni pulverizadas. Las carnes admiten gran variedad de preparaciones culinarias: a la plancha, al horno, en guiso, etc. La presentación de las carnes debe ser magra, pueden ser carnes de res, cerdo o pollo (pechuga), para este grupo no se aceptan embutidos tales como salchichón y preparaciones con carve. La carne no deberá quedar cruda en su interior, evitando así el riesgo de toxiinfecciones alimentarias. C). Hortalizas, verduras y leguminosas verdes: los alimentos pertenecientes a este grupo se deben incluir solos o como ingredientes en combinación con otras preparaciones, si se consumen crudos, los ingredientes deben ser los más frescos posibles, lavados minuciosamente. Si se van a consumir verduras cocidas, se tendrá en cuenta: si se preparan hervidas, al vapor o al horno, cocinar las hortalizas con piel, cuando sea necesario cortarlas, se harán en grandes porciones, no recalentar. D). Bebidas: las bebidas envasadas deben ser suministradas en sus presentaciones comerciales personales, debidamente selladas y actas para el consumo humano. Las bebidas naturales (jugos o zumos de fruta) deben ser preparadas con la debida anticipación para conservar su frescura y evitar sabores amargos y fermentados.

RECORDATORIOS

* El proponente deberá garantizar las condiciones de empaque, transporte de los recordatorios, así como la entrega en buen estado.
* El proponente debe contar con los gastos de transporte de los bienes entregados, para trasladarlos al lugar de origen.
* Los recordatorios deben presentase de forma individual.

ALQUILER DE SONIDO, TARIMA Y SILLAS.

* El proponente deberá asumir los gastos de transporte de los elementos.
* El proponente deberá contar con el personal idóneo para el montaje, desmontaje que cuenten con la certificación de alturas, la cual hace parte de las normas de seguridad para el trabajo en alturas.
* El proponente deberá contar el personal idóneo para manejar los elementos durante las actividades para las cuales sea requerido el servicio.
* El proponente deberá garantizar que el material de las sillas y la tarima sea el adecuado y resistente para el tipo de actividades para las cuales sea requerido el servicio.

ALQUILER DE SISTEMA ELECTRÓNICO.

* El proponente deberá garantizar el funcionamiento del sistema electrónico antes y durante la actividad deportiva.
* Deberá contar con un o dos televisores para visualizar la puntuación.
* Deberá presentar todos los elementos que conforman el sistema electrónico.

1. **SITIO DE ENTREGA DE LOS BIENES, SERVICIOS U OBRA O LUGAR DE EJECUCIÓN**

|  |
| --- |
| Se realizará en la universidad de Cundinamarca, en su sede Fusagasugá, seccionales Girardot, Ubaté y extensiones Chía, Facatativá, Soacha, Zipaquirá  donde se requiera. |

1. **PLAZO DE EJECUCIÓN**

|  |
| --- |
| La ejecución del contrato será de tracto sucesivo, a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y de ejecución del contrato y hasta el 06 de diciembre de 2019. |

**7. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**

|  |
| --- |
| OBLIGACIONES GENERALES:   1. Entrega el bien o prestar el servicio con las características técnicas descritas y relacionadas en la orden contractual o contrato, así como en la solicitud de cotización y la oferta allegada por el CONTRATISTA. 2. Allegar oportunamente a la Oficina de Compras de la UDEC la documentación necesaria para suscribir y legalizar la Orden Contractual o contrato. 3. Mantener estricta reserva y confidencialidad sobre la información que conozca por causa o con ocasión de la ejecución del objeto contractual. 4. Atender en forma inmediata las observaciones y solicitudes del supervisor, con el fin de garantizar el cumplimiento de las especificaciones, los controles de calidad, los plazos, y en general, todas las observaciones y requerimientos relacionados con el cumplimiento de las obligaciones contractuales. 5. Dar cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral (salud, pensión y ARL) y parafiscales (cajas de compensación, Sena e ICBF) de conformidad con la legislación vigente. 6. Conocer, entender, comunicar y cumplir lo establecido en la Resolución Rectoral No. 058 de 2019, del 03 de abril de 2019 por la cual se modifica la resolución No. 000050 “Por la cual se establece la política de tratamiento de datos de los titulares de la Universidad de Cundinamarca del 7 de mayo de 2018, en sus artículos 2° y 13°”. 7. Mantener estricta reserva y confidencialidad sobre la información que conozca por causa o con ocasión de la ejecución del objeto contractual o Contrato. 8. Conocer, entender, comunicar y cumplir lo establecido en la Resolución 185 de 2016 “Por la cual se adopta el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo SG-SST y actualiza la Política de Seguridad y Salud en el trabajo de la Universidad de Cundinamarca”. 9. Conocer, entender, comunicar y cumplir lo establecido en la Resolución 187 de 2016 “Por la cual se crea y adopta la Política de Seguridad vial de la Universidad de Cundinamarca”. 10. Conocer y dar estricto cumplimiento al Manual para contratistas, subcontratistas y proveedores de la Universidad de Cundinamarca (ATHM023).   OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:   1. El contratista deberá presentar como mínimo tres (3) opciones de refrigerio dentro del mismo rango de valor. 2. El contratista deberá garantizar las condiciones de empaque, transporte y conservación de los refrigerios, así como la entrega en buen estado y de manera oportuna en las sedes, seccionales y extensiones donde se requiera. 3. El contratista asumirá el costo de transporte de acuerdo a las Cantidades, hora, día y lugar que el supervisor indique. 4. Frutas: Los alimentos pertenecientes a este grupo se debe suministrar en porciones o enteras, no deben presentar magulladuras ni problemas de tipo   fitosanitario, ni picaduras, no deberán estar dañadas por insectos, roedores u otra plaga. No debe tener paraisitos, ni estar atacadas por hongos, ni presentar indicios de putrefacción o descomposición. Deberán contar con un nivel de madurez apto para su consumo. Si se consumen en macedonia, se deben cortar inmediatamente antes de consumirlas y en trozos que no sean muy pequeños para evitar la destrucción de vitaminas, su oxidación y ennegrecimiento.   1. Carnes: Los alimentos pertenecientes a este grupo deben ser frescos y en preparaciones naturales, no se aceptan preparaciones deshidratadas ni pulverizadas. Las carnes admiten gran variedad de preparaciones culinarias: a la plancha, al horno, en guiso, etc. La presentación de las carnes debe ser magra, pueden ser carnes de res, cerdo o pollo (pechuga), para este grupo no se aceptan embutidos tales como salchichón y preparaciones con carve. La carne no deberá quedar cruda en su interior, evitando así el riesgo de toxiinfecciones alimentarias. 2. Hortalizas, verduras y leguminosas verdes: los alimentos pertenecientes a este grupo se deben incluir solos o como ingredientes en combinación con otras preparaciones, si se consumen crudos, los ingredientes deben ser los más frescos posibles, lavados minuciosamente. Si se van a consumir verduras cocidas, se tendrá en cuenta: si se preparan hervidas, al vapor o al horno, cocinar las hortalizas con piel, cuando sea necesario cortarlas, se harán en grandes porciones, no recalentar. 3. Bebidas: las bebidas embazadas deben ser suministradas en sus presentaciones comerciales personales, debidamente selladas y actas para el consumo humano. Las bebidas naturales (jugos o zumos de fruta) deben ser preparadas con la debida anticipación para conservar su frescura y evitar sabores amargos y fermentados. 4. El contratista garantizara que los recordatorios sean de buena calidad y durabilidad. 5. El contratista responderá por los elementos o materiales o suministro de mala calidad o que presenten fallas, para lo cual deberán ser cambiados o reponer las unidades imperfectas en el término de cinco días (5) hábiles siguientes a la reclamación por parte de la universidad de Cundinamarca a través del supervisor todos los costos que se den por esta obligación deben ser cubiertos por el contratista. 6. Garantizar las condiciones de empaque, transporte de los recordatorios, así como la entrega en buen estado. 7. El contratista asumirá los gastos de transporte de los elementos, materiales o suministros entregados, para trasladarlos al lugar donde lo requiere la Universidad así como su lugar de origen. 8. Los recordatorios deben entregarse de forma individual. 9. Los diseños y logotipos deben ser acordes con los suministrados por la universidad. 10. El contratista deberá asumir los gastos de transporte al lugar requerido por la universidad en el lugar donde sera ejecutada cada actividad del alquiler de sonido, tarimas sillas y demás elementos necesarios para el correcto funcionamiento de los mismos. 11. El contratista deberá contar con el personal idóneo para el montaje, desmontaje y manejo de los elementos durante las actividades para las cuales sea requerido el servicio. 12. El contratista deberá garantizar que el material de las sillas y la tarima sea el adecuado y resistente para el tipo de actividades para las cuales sea requerido el servicio. 13. El contratista deberá garantizar el funcionamiento del sistema electrónico antes y durante la actividad deportiva. 14. El sistema electrónico a deberá contar con un o dos televisores para visualizar la puntuación. 15. El contratista deberá presentar todos los elementos conforme a las especificaciones técnicas descritas para el sistema electrónico. 16. Las demás que se deriven de la ley y la naturaleza de la presente orden contractual. |

**8. GARANTÍAS (*en caso de requerirse*)**

La Universidad de Cundinamarca exigirá póliza con las siguientes coberturas

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TOMADOR** | **RIESGO ASEGURADO** | **MONTO ASEGURADO** | **VIGENCIA** |
| CONTRATISTA | CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PROPIAS DE LA ORDEN. | 30% | La misma de la Orden, más cuatro (4) meses más. |
| CONTRATISTA | PRESTACIONES SOCIALES | 5% | La misma de la Orden, más tres (3) años. |
| CONTRATISTA | CALIDAD DEL SERVICIO | 50% | La misma de la Orden, más un (1) año más, contado a partir del acta de recibo a satisfacción. |

**Nota Aclaratoria**: Las garantías serán contadas a partir del momento de la expedición de la misma, excepto la de calidad de bienes o servicios, de estabilidad de la obra, calidad de repuestos y accesorios y correcto funcionamiento de los equipos

**9. FORMA DE PAGO**

|  |
| --- |
| PAGOS MENSUALES A LA ENTREGA EFECTIVA DE LOS ELEMENTOS. |

**10. GASTOS A CARGO DEL CONTRATISTA**

El Contratista asumirá los gastos que se relacionan a continuación:

a) Las pólizas citadas en el contrato, o las que surjan en ocasión del mismo (Se exigirán pólizas a partir de 50 S.M.L.M.V.), exceptuando obras.

b) Retenciones y descuentos que realiza la Universidad por Ley: Estampilla Pro-Desarrollo, Formato Estampilla, Estampilla Pro-Electrificadora, Estampilla Pro-Cultura, Estampilla Pro-Hospitales, Estampilla Pro-UDEC, Formato UDEC y demás retenciones Legales según la naturaleza Jurídica del proveedor. Para mayor información comunicarse con la Oficina de Contabilidad de la UDEC en el teléfono: 8281483 Ext. 118.

**11. PRESENTACIÓN**

Sírvase remitir la cotización con la totalidad de los elementos requeridos y requisitos debidamente diligenciados, así:

1. Anexar Copia del Rut actualizado
2. Diligenciar Anexo 1 – Compromiso anticorrupción
3. Diligenciar Anexo 2- Certificado y compromiso de cumplimiento del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)
4. Diligenciar Anexo 3 - Compromiso de buenas prácticas ambientales
5. Diligenciar Anexo 4 – Acuerdo de confidencialidad
6. Diligenciar formato Autorización para el tratamiento de datos personales
7. **Tenga en cuenta que la cotización debe ser enviada en papelería con membrete de la empresa, debidamente firmada**
8. Cotizar los ítems solicitados, indicando las marcas sobre las cuales se cotiza.

**12. EVALUACIÓN**

La evaluación económica se realizará de la siguiente manera:

|  |  |
| --- | --- |
|  | La cotización deberá ser presentada bajo las especificaciones técnicas y requisitos establecidos en la solicitud de cotización (sin obviar ningún ítem o consideración técnica), en caso contrario será **RECHAZADA** |
|  | Si el valor total de la cotización superar el valor del presupuesto oficial será **RECHAZADA.** |
|  | Se debe ofertar en pesos colombianos, discriminando el IVA; si el cotizante no discrimina el impuesto al valor agregado (IVA) y el bien causa dicho impuesto, la Universidad lo considerará INCLUIDO en el valor de la cotización y así lo aceptará el cotizante con la sola presentación de su oferta.  Debe tenerse en cuenta que la Universidad de Cundinamarca realiza descuentos por los demás impuestos y estampillas aplicables |
|  | La Universidad **recomienda**a fin de evitar confusión en la cotización, que esta sea presentada en ***números enteros sin decimales***. |
|  | En caso de que se presenten errores aritméticos en las operaciones que generen los datos de la cotización, LA UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA efectuará las correcciones aritméticas correspondientes, sin afectar el valor total de cotización. |
|  | La evaluación económica se realizará sobre el valor de la oferta antes de I.V.A. – (Impuesto de Valor Agregado), si a ello hay lugar. |
|  | Para la evaluación económica se tendrá en cuenta el precio **más económico que se obtendrá del valor antes de IVA**de las propuestas recibidas, teniendo en cuenta que en virtud del art. 92 de la ley 30 de 1992, la universidad tendrá derecho a la devolución del IVA que pague por los bienes, insumos y servicios que adquiera. |
|  | En el evento en que ofrezcan descuentos, estos deberán estar involucrados en el valor de la cotización |

Elaboró: Lina Escobar Martínez.

32.1-41