32-1

2019-05-10

**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: 14 de mayo de 2019** | **Hora: 04:00 p.m.** |

1. **OBJETO A CONTRATAR**

|  |
| --- |
| CONTRATAR APOYO LOGÍSTICO PARA EL TALLER CONMEMORATIVO DE LA LABOR DOCENTE. |

1. **PRESUPUESTO OFICIAL**

|  |
| --- |
| TREINTA MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y OCHO MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE. ($30.838.500) |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIPCIÓN** | **CANTIDAD** | **VALOR UNITARIO** | **SUBTOTAL** | **% IVA** | **VALOR IVA** | **VALOR TOTAL** | |
| 1 | Organización logística para la atención especial (Almuerzo O Cena), disposición del lugar (Restaurante O Salón) debidamente organizado para el servicio (silletería, mesas, manteles, menajes, meseros), evento que se realizara en el lugar que el operador acuerde con el supervisor. En el municipio de Fusagasugá, Cundinamarca. | 193 |  |  |  |  |  | |
| 2 | Organización logística para la atención especial (Almuerzo O Cena), disposición del lugar (Restaurante O Salón) debidamente organizado para el servicio (silletería, mesas, manteles, menajes, meseros), evento que se realizara en el lugar que el operador acuerde con el supervisor. En el municipio de Girardot, Cundinamarca. | 135 |  |  |  |  |  | |
| 3 | Organización logística para la atención especial (Almuerzo O Cena), disposición del lugar (Restaurante O Salón) debidamente organizado para el servicio (silletería, mesas, manteles, menajes, meseros), evento que se realizara en el lugar que el operador acuerde con el supervisor. En el municipio de Soacha, Cundinamarca. | 60 |  |  |  |  |  | |
| 4 | Organización logística para la atención especial (Almuerzo O Cena), disposición del lugar (Restaurante O Salón) debidamente organizado para el servicio (silletería, mesas, manteles, menajes, meseros), evento que se realizara en el lugar que el operador acuerde con el supervisor. En el municipio de Facatativá, Cundinamarca. | 160 |  |  |  |  |  | |
| 5 | Organización logística para la atención especial (Almuerzo O Cena), disposición del lugar (Restaurante O Salón) debidamente organizado para el servicio (silletería, mesas, manteles, menajes, meseros), evento que se realizara en el lugar que el operador acuerde con el supervisor. nodo Norte (Chía, Ubaté y Zipaquirá) En el municipio de Zipaquirá, Cundinamarca. | 145 |  |  |  |  |  | |
| 6 | Entrega de recordatorio: Estuche metálico Bolígrafo en aluminio de 14,1 cm x 7 mm.  Área de impresión 40 mm x 6 mm a una tinta. Memoria USB de 4 GB. Incluye estuche individual en material Metálico de 16,5 x 7,5 cm. Área de impresión de 6 x 3 cm a una tinta. | 693 |  |  |  |  |  | |
| SUBTOTAL | | | | | | | |  |
| IVA | | | | | | | |  |
| **VALOR TOTAL** | | | | | | | |  |

1. **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES (Muestras en caso de requerirse, visita técnica, entre otras)**
2. Organización logística para la Atención Especial (almuerzo y/o cena), disposición del lugar (restaurante o salón) debidamente organizado para el servicio (silletería, mesas, manteles, menajes, meseros), evento que se realizara en el lugar que el operador acuerde con el supervisor. En los siguientes municipios FUSAGASUGÁ, GIRARDOT, FACATATIVA, SOACHA, NODO NORTE CHIA-ZIPAQUIRA Y UBATE (EN ZIPAQUIRA).
3. Se deben presentar como mínimo dos (2) posibles lugares reconocidos para cada unidad regional en donde se llevará a cabo el taller, con capacidad para atender al personal que se promedia. La Universidad se encargará de seleccionar la opción que más se ajuste a lo requerido o indicar el lugar para prestar el servicio.
4. Se debe garantizar que la ración de almuerzo cena cumplan con el contenido nutricional necesario, según lo requerido por la universidad a través de bienestar universitario, el cual se basa en guías alimentarias para la población colombiana mayor de 2 años elaborada por la fundación colombiana para la Nutrición Infantil NUTRIR para el ICBF.
5. El proponente deberá presentar como mínimo tres (3) menús diferentes entre el mismo rango de valor, para ser ofrecidos este día, y la Universidad se encargará de aprobar las opciones que más se ajusten a lo requerido.
6. El lugar donde se atienda el evento, debe contar las respectivas licencias de manipulación de alimentos, debe tener buena presentación y contar con las normas de higiene requeridas.
7. El almuerzo debe ir acompañado de una bebida saludable, se deben presentar 2 opciones para que la universidad decida la que se ajuste a lo requerido.
8. El menaje debe tener todo lo necesario para la buena presentación de la mesa Debe contarse con personal idóneo que se requiera para el servicio de almuerzo según la cantidad de participantes (meseros, personal de cocina, etc.)
9. Se pagará por ración servida.
10. El proveedor deberá entregar la cantidad de reconocimientos solicitada con las especificaciones establecidas de acuerdo a la opción seleccionada por la Universidad de Cundinamarca.
11. **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 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.

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, pescado o pollo (pechuga), para este grupo no se aceptan embutidos tales como salchichón mortadela 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 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 evita sabores amargos y fermentados.

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

|  |
| --- |
| En los siguientes municipios FUSAGASUGÁ, GIRARDOT, FACATATIVA, SOACHA, NODO NORTE CHIA-ZIPAQUIRA Y UBATE (EN ZIPAQUIRA). |

1. **PLAZO DE EJECUCIÓN**

|  |
| --- |
| A partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución y hasta el 24 de mayo de 2019. |

**7. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**

|  |
| --- |
| 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 000050 de 2018 “Por la cual se establece la Política de tratamiento de Datos de los titulares de la Universidad de Cundinamarca”. 7. 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”. 8. 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”. 9. Conocer y dar estricto cumplimiento al Manual para contratistas, subcontratistas y proveedores de la Universidad de Cundinamarca (ATHM023). 10. Garantizar la organización logística para la Atención Especial (almuerzo y/o cena), disposición del lugar (restaurante o salón) debidamente organizado para el servicio (silletería, mesas, manteles, menajes, meseros), evento que se realizara en el lugar que el operador acuerde con el supervisor. En los siguientes municipios FUSAGASUGÁ, GIRARDOT, FACATATIVA, SOACHA, NODO NORTE CHIA-ZIPAQUIRA Y UBATE (EN ZIPAQUIRA). 11. Disponer de mínimo dos (2) posibles lugares reconocidos para cada unidad regional en donde se llevará a cabo el taller, con capacidad para atender al personal que se promedia. La Universidad se encargará de seleccionar la opción que más se ajuste a lo requerido o indicar el lugar para prestar el servicio. 12. Se debe garantizar que la ración de almuerzo cena cumplan con el contenido nutricional necesario, según lo requerido por la universidad a través de bienestar universitario, el cual se basa en guías alimentarias para la población colombiana mayor de 2 años elaborada por la fundación colombiana para la Nutrición Infantil NUTRIR para el ICBF. 13. El proponente deberá presentar como mínimo tres (3) menús diferentes entre el mismo rango de valor, para ser ofrecidos este día, y la Universidad se encargará de aprobar las opciones que más se ajusten a lo requerido. 14. Procurar que el lugar donde se atienda el evento, cuente con las respectivas licencias de manipulación de alimentos, debe tener buena presentación y contar con las normas de higiene requeridas. 15. Garantizar la entrega de reconocimientos solicitada en las calidades y cantidades solicitadas con las especificaciones establecidas de acuerdo a la opción seleccionada por la Universidad de Cundinamarca. 16. Atender los requerimientos de cambio en los almuerzos o las cenas servidas, cuando se evidencias condiciones de mala calidad e higiene, sin generar sobre costos en la ración. 17. Las demás que se deriven de la ley y la naturaleza del BIEN, SERVICIO u OBRA a contratar |

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

La Universidad de Cundinamarca exigirá póliza con las siguientes coberturas

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TOMADOR** | **RIESGO ASEGURADO** | **MONTO ASEGURADO** | **VIGENCIA** |
| CONTRATISTA |  |  |  |
| CONTRATISTA |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**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**

|  |
| --- |
| UNICO PAGO DE ACUERDO AL SERVICIO EFECTIVAMENTE PRESTADO. |

**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: Tatiana Zamora Guevara.

32.1-41