

UNIVERSIDAD MILITAR NUEVA GRANADA INVITACIÓN PÚBLICA DE MÍNIMA CUANTÍA N.º 074 DE 2018

La Universidad Militar Nueva Granada de NIT Nº 800.225.340-8, está interesada en recibir propuestas para realizar el proceso de Mínima Cuantía, de acuerdo a los siguientes requerimientos:

1. OBJETO

"Suministro de Refrigerios, Almuerzos Estación de Greca y logística general para atención del evento "MUNUM".

1. CONDICIONES ESPECÍFICAS TÉCNICAS DE LOS BIENES A ADQUIRIR

| | CARA | CTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS BIENES Y/O SERVIC | IOS REQUERI | DOS | |
|------|----------|--|---------------------|---|--|
| | | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS | | et ali il tan la como di tata ante il mite an | |
| ÍTEM | ews feet | DESCRIPCIÓN | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD | |
| 1 | > | Refrigerios especiales PM deben venir higiénicamente presentados. El refrigerio debe tener varias opciones de menú que incluya una proteína, un calórico, y bebida jugos diferentes sabores. | UNIDAD | 300 | |
| 2 | A | Refrigerios AM y PM deben venir higiénicamente presentados. El refrigerio debe tener varias opciones de menú que incluya proteína, fruta, calórica, y jugo empacado. | UNIDAD | 900 | |
| 3 | > | Los almuerzos deben tener entrada, plato fuerte y postre, deben presentar variedad de menú balanceado. | UNIDAD | 900 | |
| 4 | > | Estación de greca, tres (3) puestos en cada sede para 900 personas. | UNIDAD | 900 | |
| 5 | > | El servicio debe incluir meseros para atender evento por tres días y transporte para la distribución y logística en general. | UNIDAD | 4 | |

















2. PLAZO DE EJECUCIÓN:

El plazo de ejecución de esta orden es a partir de dos días hábiles contados a partir de la notificacion al proveedor.

3. LUGAR DE EJECUCIÓN

Serán entregados los refrigerios, almuerzos estaciones de café en las instalaciones de la Universidad Militar Nueva Granada Sede Campus Nueva Granada, kilómetro 2 vía Cajicá - Zipaquirá, y Sede Bogotá, Calle 100, Carrera 11 No.101-80.

4. PRESUPUESTO

El presupuesto oficial estimado para esta invitación es **VEINTISIETE MILLONES DOSCIENTOS SETENTA Y CUATRO NOVECIENTOS VEINTIDÓS MIL PESOS, (\$ 27.274.922) M/CTE**, respaldados en el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 75024, expedido por la División Financiera. Incluidos todos los impuestos, retenciones y demás gastos a que hubiere lugar durante la suscripción, legalización y pago de la orden.

5. FORMA DE PAGO

La forma de pago por parte de la Universidad Militar Nueva Granada será: **un único (1) pago**, 15 días hábiles después de radicar la factura en la División Financiera, acompañada de la certificación del responsable de la orden de recibido a satisfacción y el cumplimiento de los requisitos legales para el pago, se aplicarán los descuentos tributarios de ley vigentes al momento del pago.

6. OBLIGACIONES DEL FUTURO CONTRATISTA

El contratista en la ejecución de la orden deberá cumplir con las siguientes obligaciones;

- Ejecutar idónea y oportunamente el objeto de la orden.
- Garantizar la calidad del bien y/o servicio, contratado.
- Avisar oportunamente a la UNIVERSIDAD de las situaciones previsibles que puedan afectar el equilibrio financiero de la orden.
- Atender las observaciones de quien ejerce el control y vigilancia de la orden.
- Cumplir con los requerimientos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para contratistas de la UNIVERSIDAD MILITAR, establecido en la Resolución Rectoral N.º 2169 del 6 de agosto de 2013 y en el Sistema de Gestión Ambiental.
- Certificación o curso de manipulación de alimentos.
- Entrega de los refrigerios y almuerzos solicitados en perfecto estado y con la calidad establecida en la Sede Campus Nueva Granada, kilómetro 2 vía Cajicá – Zipaquirá y Sede Bogotá, Calle 100, Carrera 11 No.101-80.















- Las Bebidas. Los productos pre empacados y de marcas reconocidas como jugos, gaseosas, bebidas lácteas y demás bebidas empacadas deben tener fecha de vencimiento mayor (superior) a un (1) mes, al momento del consumo de los mismos y deben venir en envase plástico o tetrapac.
- Sólidos Proteicos o Alimentos Preparados Perecederos. 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. Los productos perecederos como emparedados, pasteles, galletas y demás productos de panadería deben contar con fecha de fabricación no mayor a 2 días. Deberán estar debidamente empacados en materiales que aseguren la buena conservación e higiene del producto, el empaque general debe ser en bolsa o bandeja sellada, limpia, sin residuos de ningún tipo y libre de contaminantes y agentes patógenos, deberá incluir servilletas y cubiertos cuando se requieran. Se deben garantizar las características propias de cada uno de los productos (sabor, aroma, consistencia) hasta el momento de la entrega y consumo, el proveedor debe asegurar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en su elaboración.
- Certificación o curso de manipulación de alimentos.
- Entregar los refrigerios y almuerzos de manera higiénica.
- Coordinación con el supervisor los tiempos y horario de distribución y entrega de los refrigerios almuerzos y servicio de greca.

7. LA OFERTA

La propuesta debe ser presentada en <u>original</u> perfectamente foliadas y firmadas; con una validez no Menor a sesenta (60) días calendario contados a partir de la fecha de recibido de la propuesta. Debe ser entregada directamente en la División de Contratación y Adquisiciones, segundo piso del Edificio Administrativo de la sede Calle 100 de la Universidad Militar Nueva Granada, Carrera 11 #101-80, antes de las 16:00 horas del _28_ de _05_ de _2018__, al marcar el sobre debe emplearse el siguiente texto:

UNIVERSIDAD MILITAR NUEVA GRANADA INVITACIÓN DE MÍNIMA Nº 074 DE 2018

OBJETO:

Nombre Proponente

Dirección Ciudad

Teléfono

Celular

E-mail

Sobre N.°

Contenido

















Los errores y omisiones en los precios unitarios y totales presentados en la propuesta, serán de su responsabilidad.

Deberá mantener los precios desde la presentación de la propuesta hasta la entrega de los elementos o el desarrollo total del servicio.

Deberá considerar las variables económicas que estime pertinentes ya que son de su responsabilidad, y, por lo tanto, serán por su cuenta y riesgo las diferencias que pueda presentarse en la ejecución de la compra o servicio y la propuesta.

Deberá tener en cuenta la totalidad de los impuestos, tasas, contribuciones y retenciones de cualquier tipo, que se causen por la celebración, ejecución y liquidación de la futura compra o servicio.

8. REQUISITOS HABILITANTES

a. Jurídicos:

- Carta de presentación de la propuesta: deberá ser suscrita por el representante legal, según anexo N.º 1.
- Fotocopia de la cédula de ciudadanía, de la persona natural o del representante legal, para las personas jurídicas al 150%.
- Certificado de existencia y representación legal expedido por la cámara y comercio, con vigencia no mayor a 60 días. Nota: Este requisito no aplica para personas que se dediquen a producir obras artísticas y las comercialicen directamente, los agricultores o ganaderos que comercialicen sin trasformar sus productos y las personas que se dediquen a la prestación de los servicios inherentes a las profesiones liberales según el objeto de la invitación (Según el Diccionario de la Real Academia Española, profesiones liberales son aquellas actividades en las cuales predomina el ejercicio del intelecto, que han sido reconocidas por el Estado y para cuyo ejercicio se requiere la habilitación a través de un título académico.)
- Certificado de aportes parafiscales o Afiliación como independiente: para personas jurídicas o personas naturales del régimen común, certificado del pago de parafiscales de los últimos 6 meses firmado por revisor fiscal o representante legal (según art. 50 ley 789 / 2002 y art. 23 ley 1150 / 2007). Para personas naturales del régimen simplificado; se debe anexar la afiliación como independiente al Sistema de Seguridad Social Integral incluyendo ARL.
- Registro Único Tributario actualizado y con una fecha de impresión no superior a 60 días.
- Carta de autorización de notificación electrónica deberá ser suscrita por el representante legal, según anexo N.° 2.
- Carta de compromiso anticorrupción: deberá ser suscrita por el representante legal, según anexo N.º 3.













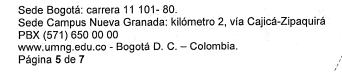


- Técnicos: La propuesta debe contener características técnicas requeridas en esta invitación así:
 - Refrigerios especiales PM deben venir higiénicamente presentados. El refrigerio debe tener varias opciones de menú que incluya una proteína, un calórico, y bebida jugos diferentes sabores.
 - Refrigerios AM y PM deben venir higiénicamente presentados. El refrigerio debe tener varias opciones de menú que incluya proteína, fruta, calórica, y jugo empacado.
 - > Los almuerzos deben tener entrada, plato fuerte y postre, deben presentar variedad de menú balanceado.
 - > Estación de greca, tres (3) puestos en cada sede para 900 personas.
 - > El servicio debe incluir meseros para atender evento por tres días y transporte para la distribución y logística en general.

Económicos:

• La propuesta económica debe ser presentada en el anexo N.º 4 (propuesta económica), sin decimales, en pesos colombianos, moneda corriente, indicando el valor total, incluidos todos los gastos e impuestos previamente discriminados.

| SERVICIO | CARACTERÍSTICAS | UNID DE MEDIDA | CANT. | VR UNIT. | VR UNIT, CON IMPO.Y/O IVA | VR TOTAL |
|--|---|----------------|-------|----------|------------------------------|----------|
| | Refrigerios especiales PM deben venir higiénicamente presentados. El refrigerio debe tener varias opciones de menú que incluya una proteína, un calórico, y bebida jugos diferentes sabores. | UNIDAD | 300 | | | ` |
| "Suministro de Refrigerios, | Refrigerios AM y PM deben venir higiénicamente presentados. El refrigerio debe tener varias opciones de menú que incluya proteína, fruta, calórica, y jugo empacado. | UNIDAD | 900 | | | |
| Almuerzos Estación de Greca y logística general para | Los almuerzos deben tener entrada, plato fuerte y postre, deben presentar variedad de menú balanceado. | UNIDAD | 900 | | | |
| atención del evento "MUNUM". | Estación de greca, tres (3) puestos en cada sede para 900 personas. | UNIDAD | 900 | | | |
| | El servicio debe incluir meseros para atender evento por tres días y transporte para la distribución y logística en general. | UNIDAD | 4 | | | |
| | | | | | SUBTOTAL | |
| | | 1116 | | 医骶囊腺 | IMPTO. Y/O | |
| | | 2-71-25 | | | TOTAL | |



















9. EVALUACIÓN DE PROPUESTAS

La propuesta más favorable será la que resulte de aplicar la ponderación entre el cumplimento de los requisitos técnicos, elementos de calidad y precio soportados en la siguiente alternativa:

- a. Se verificará la propuesta económica de cada uno de los proponentes y se habilita la de menor valor. Para su evaluación la Universidad podrá aplicar la corrección aritmética, si la desviación no es superior al 3% del valor total de la propuesta.
- b. Se verifica los demás requisitos habilitantes de la propuesta de menor valor. En caso de que éste no cumpla con los requisitos habilitantes, procederá la verificación del proponente ubicado en el segundo Menor precio y así sucesivamente.
- c. En caso de empate a Menor precio, la entidad aceptará la propuesta, quien haya entregado primero
- d. En caso que no se presenten proponentes al cierre de la invitación, la División de Contratación y Adquisiciones en documento se indicara que se cierra el proceso y se declarará como desierto. O en el caso que ninguna de las propuestas cumpla con los requisitos habilitantes en la evaluación se indicará este hecho y se declarará como cerrado y desierto el proceso.

La adjudicación recaerá en el proponente que haya presentado la oferta con la mejor relación costobeneficio. La orden se suscribirá por el precio total ofrecido.

10.PUBLICACIÓN

• La Universidad Militar Nueva Granada publicará al día siguiente hábil el resultado de la evaluación.















11. CRONOGRAMA DE LA INVITACIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA Nº _074__ DE _2018__

| ACTIVIDAD | FECHA Y HORA | LUGAR | | |
|--|----------------------------------|--|--|--|
| Publicación de la invitación, proceso de Mínima cuantía, N.°_074 | 23/05/2018 | Página WEB de la Universidad. | | |
| Recepción de observaciones | 24/05/2018 - 08:00am a 15:00h | cotizaciones@unimilitar.edu.co | | |
| Respuesta observaciones | 25/05/2018 | Página WEB de la Universidad. | | |
| Presentación de las propuestas y cierre. | 28/05/2018 - 08:00am a 16:00h | Carrera 11# 101-80 UMNG, 2 piso Edificio Administrativo, División de Contratación y Adquisiciones | | |
| Evaluación | 29/05/2018 | Evaluación: División de Contratación y Adquisiciones 10:00am. | | |
| Publicación evaluación | 29/05/2018 | Página WEB de la Universidad. | | |
| Observaciones a la evaluación | 29/05/2018 08:00am a 15:00h | cotizaciones@unimilitar.edu.co | | |
| Respuesta a observación a la evaluación | 30/05/2018 | Página WEB de la Universidad | | |
| Publicación adjudicación | 31/05/2018 | Página WEB de la Universidad | | |

Atentamente,

MÓNICA MARCELA URREGO DAVID Jefe de División de Contratación y Adquisiciones

Elaboro: Isabel Lara Perea Reviso: Lídia Ladino

