



UNIVERSIDAD MILITAR NUEVA GRANADA

INVITACIÓN PÚBLICA DE MÍNIMA CUANTÍA DIVEXT N.º 009 DE 2018

La Universidad Militar Nueva Granada de NIT N° 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, menús, bebidas y/o alimentos encaminados a apoyar las actividades desarrolladas por la Facultades Ciencias Económicas Sede Bogotá y la sección de educación continua de División de Extensión y Proyección Social en el marco de los Diplomados en Mercado capitales, Diplomado en Gerencia de talento humano, Diplomado en Alta Gerencia, Diplomado en Control Interno y Auditoría Integral y Diplomado Normas Internacionales de Contabilidad e Información Financiera – NIIF”

2. CONDICIONES ESPECÍFICAS TÉCNICAS DE LOS BIENES A ADQUIRIR:

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.

Tabla de Queso

El proveedor deberá garantizar en su oferta que está en capacidad de suministrar compuesta por varios quesos y carnes frías, no perecederos, ni tóxicas, y variedad de frutas. Este suministro debe incluir un mesón con mantel, y personal encargado para la distribución de los mismos.

Vehículo Para El Transporte

El proponente deberá disponer como mínimo de un (1) vehículo, propio o alquilado, con las condiciones exigidas por la Secretaría Distrital de Salud para transporte de refrigerios. El vehículo



deberá contar por lo menos con una cabina separada del conductor y con condiciones higiénico-sanitarias óptimas.

Especificaciones Técnicas

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS REQUERIDOS			
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1.	TABLA PREMIUM: queso smoke, queso mancheco, queso gouda, carnes maduras, salami, jamon serrano, chorizo español, peperonni, variedad de frutas.	Unidad	150
2.	Refrigerio AM Y PM incluye (una proteína, una fruta a la mano, un calórico y un jugo empacado de 200 ml) Varias Entregas, puede existir fluctuación de 50 a 150 unidades en una sola entrega.	Unidad	1260

3. PLAZO DE EJECUCIÓN:

El plazo de ejecución es hasta el 30 de agosto de 2018 y/o hasta agotar recursos, lo que primero suceda, contados a partir de notificación al proveedor, previa expedición del registro presupuestal.

4. LUGAR DE EJECUCIÓN

Serán entregadas en las instalaciones de la Universidad Militar Nueva Granada en la Sede Calle 100 de Bogotá D.C., Carrera 11 No.101-80, en el lugar, horario y la cantidad que establezca el supervisor del contrato y/o la persona que éste designe como apoyo.

5. PRESUPUESTO

El presupuesto oficial estimado para esta invitación es de CATORCE MILLONES QUINIENTOS SESENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS QUINCE PESOS MONEDA CORRIENTE, (\$14.563.815.).M/CTE incluidos todos los impuestos, retenciones y demás gastos a que hubiere lugar durante la suscripción, legalización y pago de la orden.

6. FORMA DE PAGO

El valor del presente contrato se pagará así: pagos mensuales, contra-entrega del servicio, previa certificación de recibido a satisfacción por parte del responsable del proyecto de la UMNG, de hasta el valor establecido en la cláusula del **VALOR ESTIMADO DE LA ORDEN**, previo cumplimiento de los siguientes requisitos:

- RUT actualizado con fecha de impresión del mes al que corresponde el trámite.
- Persona Jurídica: Certificado de cumplimiento de pago a parafiscales, salud, pensión y ARL (Artículo 50 Ley 789 de 2002), expedido por el representante Legal o el Revisor Fiscal o Persona Natural: Copia del soporte de pago a seguridad social (salud, pensión, ARL).
- Certificado de cumplimiento a satisfacción expedido por el supervisor del contrato.





- Persona Jurídica: Factura original que cumpla con los requisitos de Ley (Art. 774 Código del Comercio y Art. 617 del Estatuto Tributario) o Persona Natural: Original de la cuenta de cobro debidamente firmada por el prestador del servicio o quien suministre.

Se aplicarán los descuentos tributarios de ley vigentes al momento del pago.

7. OBLIGACIONES DEL FUTURO CONTRATISTA

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

1. El contratista deberá garantizar que los alimentos perecederos y semiperecederos cumplan con las normas de calidad en cuanto a la conservación, transporte y maduración, teniendo en cuenta que los alimentos perecederos son los de mayor riesgo en salud pública, en razón a que pueden transmitir enfermedades por alteraciones de los mismos.
2. El contratista debe estar en permanente vigilancia del estado de los alimentos, garantizando una rotación continua de los mismos. Se debe garantizar un adecuado empaque de los alimentos. El empaque debe evidenciar la fecha de vencimiento.
3. Suministrar los alimentos y/o bebidas con la calidad del servicio requerida, lugar, horario y la cantidad definida por el supervisor del contrato.
4. Garantizar que junto con los alimentos suministrados se incluirán productos de papel necesarios, como servilletas, toallas de manos, cubiertos y/o menaje no desechable (losa, vasos, cubiertos).
5. Mantener una buena presentación de los alimentos y brindar el servicio a la mesa conforme el protocolo establecido, cuando se solicite con meseros.
6. Dar estricto cumplimiento a la resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, por medio de la cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de alimentos, según el riesgo de salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
7. Responder por las consecuencias derivadas de intoxicaciones, ocasionadas por el mal uso de la materia prima, los inadecuados procedimientos de producción, manipulación o almacenamiento, por la contaminación con sustancias tóxicas o por cualquier causa que genere contaminación en la comida preparada.
8. Disponer en todo momento del personal suficiente para la manipulación, preparación, empaque, distribución y suministro de alimentos, personal que debe estar adecuadamente identificado y que debe contar con la dotación necesaria para el ejercicio de las labores asignadas, de acuerdo a la normatividad vigente.
9. Facturar el valor mensual del servicio, conforme a los alimentos y/o bebidas efectivamente entregados, en las condiciones establecidas por el supervisor del contrato.
10. Contar con la certificación de manipulación de alimentos del personal a cargo del servicio y presentarlos al supervisor designado de apoyo en el momento en que éste lo solicite. Así mismo cumplir con la normatividad vigente con respecto a elementos de trabajo tales como uniformes, cachuchas, tapabocas y guantes para ser usados por el personal que vincule el contratista para cumplir con el objeto contractual derivado del presente proceso, tanto en lo que respecta a preparación de alimentos, como transporte y entrega, incluida toda la cadena de preparación y entrega final.





11. Contar con un medio de transporte acondicionado según la normatividad vigente, para trasladar los alimentos desde el sitio de preparación, hasta el lugar que previamente defina el supervisor del contrato.
12. El contratista debe garantizar la adecuada gestión de los residuos generados durante el evento; por lo cual debe proporcionar elementos señalizados para su almacenamiento en el área que se desarrollará el evento y así como efectuar el adecuado aprovechamiento o disposición final de los mismos.
13. Permitir al supervisor del contrato, o la persona que éste designe como apoyo obtener registro documental y fotográfico de los alimentos y/o bebidas suministrados.
14. Cumplir con los procedimientos estipulados por la universidad descritos a continuación:

Empresas o personas que presten los servicios de alimentación.	Tener copia del carné de vacunación de todos sus trabajadores o subcontratistas que incluyan vacunas contra Tétanos y Hepatitis B.	Cumplir con el procedimiento estipulado por la Universidad para el manejo integral de los residuos sólidos.
	Debe mantener copia de los listados de asistencia a capacitaciones en normas básicas de bioseguridad, manejo de residuos peligrosos químicos y hospitalarios.	Diligenciar formatos RH1.
	Diligenciar las fichas de aseo en cada una de las áreas en donde se realice el proceso de aseo.	Entregar protocolos de desinfección de áreas específico por lugar de servicio Ejemplo: oficinas, baños, laboratorios y/o centro de acopio temporal de residuos sólidos convencionales y peligrosos.
	Entregar fichas de seguridad de los productos químicos utilizados cuando se requiera.	Programa de gestión ambiental
	SG-SST&A (incluye soportes de gestión, exámenes ocupacionales, entregas de dotación, esquema de vacunación, entre otros que mencione el SG).	

8. LA OFERTA

La propuesta debe ser presentada en **original** 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 Extensión y Proyección Social, primer piso del Edificio Bloque B de la sede Calle 100 - Bogotá de la Universidad Militar Nueva Granada, Carrera 11 #101-80, antes de las 16:00 horas del 05 de junio de 2018, al marcar el sobre debe emplearse el siguiente texto:

UNIVERSIDAD MILITAR NUEVA GRANADA	
INVITACIÓN PUBLICA DE MÍNIMA CUANTÍA DIVEXT N° 009 DE 2018	
Objeto:	
Nombre Proponente:	
Dirección:	
Ciudad:	
Teléfono:	
Celular:	
E-mail:	
Sobre N.º	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.

El valor total de la propuesta económica debe expresarse en números enteros SIN DECIMALES.

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.

9. 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. 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 transformar sus productos y las personas que se dediquen a la prestación de los servicios inherentes a las profesiones liberales (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. según anexo N.º2.
- **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.º 3.
- **Carta de compromiso anticorrupción:** deberá ser suscrita por el representante legal, según anexo N.º 4.

b. Técnicos:

- La propuesta debe contener características técnicas requeridas en esta invitación en el numeral **2. CONDICIONES ESPECÍFICAS TÉCNICAS DE LOS BIENES A ADQUIRIR.**

c. Económicos:

- La propuesta económica debe ser presentada en el anexo N.º 5 (propuesta económica), sin decimales, en pesos colombianos, moneda corriente, indicando el valor total, incluidos todos los gastos e impuestos previamente discriminados.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS REQUERIDOS





UNIVERSIDAD MILITAR NUEVA GRANADA					
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS					
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNIDAD	VALOR TOTAL ANTES DE IVA
1.	TABLA PREMIUM: queso smoke, queso mancheco, queso gouda, carnes maduras, salami, jamon serrano, chorizo español, peperonni, variedad de frutas.	Unidad	150		
2.	Refrigerio AM Y PM incluye (una proteína, una fruta a la mano, un calórico y un jugo empacado de 200 ml) ; Varias Entregas, puede existir fluctuación de 50 a 150 unidades en una sola entrega.	Unidad	1260		
SUBTOTAL					
IPC 8%					
IVA 19%					
VALOR TOTAL					

Nota: El valor de la propuesta de cada elemento y/o servicio requerido del objeto a contratar, deberá incluir el servicio de meseros, menaje y transporte.

La propuesta económica se debe presentar de acuerdo al cuadro anterior.

1. EVALUACIÓN DE PROPUESTAS

d. 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.

e. 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.

f. En caso de empate a Menor precio, la entidad aceptará la propuesta, quien haya entregado primero.

g. En caso que no se presenten proponentes al cierre de la invitación, la División de Extensión y Proyección Social en el acta de recibo de las propuestas indicara que se cierra el proceso y se declarara como desierto. O en el caso que ninguna de las propuestas cumpla con los requisitos habilitantes en la evaluación se indicara este hecho y se declarar como cerrado y desierto el proceso.

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 DIVEXT N° 009 DE 2018





ACTIVIDAD	FECHA Y HORA	LUGAR
Publicación de la invitación, proceso de Mínima cuantía DIVEXT, N.º009 de 2018	30/05/2018 8:30am	Página WEB de la Universidad. http://www.umng.edu.co/contratos-ley-de-garantias-extension
Recepción de observaciones de la Invitación.	31/05/2018 Hasta 4:00pm	Información: extension@unimilitar.edu.co / Sede Bogotá de la Universidad Militar Nueva Granada: carrera 11 101- 80. Oficina División de Extensión y Proyección Social, Bloque B 1 piso.
Respuesta observaciones	01/06/2018	Página WEB de la Universidad. http://www.umng.edu.co/contratos-ley-de-garantias-extension
Presentación de las propuestas y cierre.	05/06/2018 Hasta 4:00 pm	Carrera 11# 101-80 UMNG, 1 piso Bloque B, División de Extensión y Proyección Social.
Evaluación	06/06/2018	División de Extensión y Proyección Social.
Publicación.	06/06/2018	Página WEB de la Universidad. http://www.umng.edu.co/contratos-ley-de-garantias-extension
Recepción de observaciones a la evaluación.	07/06/2018	Información: extension@unimilitar.edu.co / Sede Bogotá de la Universidad Militar Nueva Granada: carrera 11 101- 80. Oficina División de Extensión y Proyección Social, Bloque B 1 piso.
Respuesta observaciones	08/06/2018	Página WEB de la Universidad. http://www.umng.edu.co/contratos-ley-de-garantias-extension

Atentamente,

MÓNICA MARCELA URREGO DAVID
Jefe de División de Contratación y Adquisiciones

APROBÓ: Coronel (RA) Pedro Pablo Moreno Jiménez
Jefe División de Extensión Y Proyección Social

APROBÓ: P.U. Laura Lesmes Olarte
Criterio Jurídica. Sección de Educación Continua

APROBÓ: Edgar Vásquez Vanegas
Docente Tiempo Completo

Sede Bogotá: carrera 11 101- 80.
Sede Campus Nueva Granada: kilómetro 2, vía Cajicá-Zipacquirá
PBX (571) 650 00 00
www.umng.edu.co - Bogotá D. C. – Colombia.
Página 6 de 7



SC 4420-1

CO-SC 4420-1

Nº GP 005-1

SA-CER502998

CO-SA-CL1802658

OS-CER903440

CO-OS-CER903440

