**INVITACION A COTIZAR No. 44**

La Universidad Distrital Francisco José de Caldas está interesada en realizar el servicio de bebidas y comidas para el apoyo a la realización de los eventos CASABIERTA 2019 y los demás eventos a realizarse en está vigencia, correspondiente a la Facultad de Artes ASAB dirigido a la comunidad académica y en general a realizarse desde el mes de octubre de 2019 en las instalaciones de la Facultad

**INFORMACION GENERAL**

La Administración de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas invita a todas las empresas de los diferentes sectores público y privado del país a participar en los diferentes procesos de contratación que la Institución adelanta, los cuales se rigen por los principios de transparencia, economía, eficacia, eficiencia, imparcialidad, objetividad, publicidad y responsabilidad, principios que buscan rescatar la confianza pública y el compromiso con la ética de lo público.

Por lo anterior y en el marco del *Pacto por la Transparencia* suscrito por la Universidad, reiteramos que ningún funcionario o contratista puede ejercer alguna participación o presión para vulnerar la imparcialidad de la evaluación de la contratación.

Por tanto, se reitera que ningún funcionario ni contratista está autorizado para contactar a los proponentes y se sugiere a los mismos el abstenerse de aceptar cualquier ayuda o de tener comunicación con funcionarios o contratistas que ofrezcan este tipo de intermediación. Por el contrario, se les invita a que denuncien cualquier tipo de insinuación que les presenten para que la Administración adelante los procesos disciplinarios, fiscales y penales que correspondan, para garantizar la transparencia de todos los procesos de contratación que adelanta la Universidad.

El proponente estudiará bajo su propia responsabilidad las condiciones técnicas necesarias para ejecutar el contrato.

1. **MARCO LEGAL**

Al presente proceso y al contrato que de éste se derive, le serán aplicables las normas contenidas en la Constitución Política, la Ley 30 de 1992, el Acuerdo 003 de 2015 del Consejo Superior Universitario, la Resolución 262 del 2 de junio de 2015.

De conformidad con las normas de contratación interna, se hace saber a los proponentes que el particular que contrata con el Estado adquiere la calidad de colaborador del mismo en el logro de sus fines, razón por la que cumple una función social que implica obligaciones, sin perjuicio de los derechos que la Constitución y la ley le otorgan.

En cuanto sean compatibles con la finalidad y los principios del Acuerdo 003 de 2015 y Resolución No. 262 de 2015, las normas que rigen los procedimientos y actuaciones en la función administrativa serán aplicables en las actuaciones contractuales y a falta de éstas, regirán las disposiciones del Código de Procedimiento Civil.

Adicionalmente se tendrá en cuenta lo siguiente:

* Resolución de Rectoría Nº 629 de 2016 (Manual de Interventoría y Supervisión de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas).
* Igualmente se deben tener en cuenta los lineamientos establecidos por El Plan Institucional de Gestión Ambiental - PIGA de la Universidad, así como la normatividad que en materia de normas ambientales nacionales o distritales, se deban aplicar.

**TIPO DE CONTRATO**

El contrato que se derive del proceso de selección será un contrato de: ***ORDEN DE SERVICIO***

1. **OBJETO DEL CONTRATO**

La Universidad Distrital “Francisco José de Caldas” esta interesada en recibir ofertas de bebidas y comidas para el apoyo a la realización de los eventos CASABIERTA 2019 y los demás eventos a realizarse en está vigencia, correspondiente a la Facultad de Artes ASAB dirigido a la comunidad académica y en general a realizarse desde el mes de octubre de 2019 en las instalaciones de la Facultad

1. **ESPECIFICACIONES TECNICAS**

**CUADRO No.1**

|  |
| --- |
| **REFRIGERIOS** |
| **DESCRIPCIÓN** | **CANTIDAD** |
| **Tipo 1** | 300 |
| · Crepe de jamón y queso (150 gr) |
| · Porción de fruta (100 gr) |
| · Jugo (7 onzas) |
| **Tipo 2 Vegetariano** | 243 |
| · Crepe vegetariano (150 gr) |
| · Porción de fruta (100 gr) |
| · Jugo (7 onzas) |
| **Tipo 3** | 488 |
| · Pasabocas Champiñones rellenos de espinaca, tocineta y queso (150) |
| · Pasabocas Champiñones rellenos de espinaca y queso (190) |
| · Bebidas "tipo Coctel" sin alcohol |
| **Tipo 4** | 203 |
| Plato de frutas  |
| Huevos con tomate, cebolla y maíz |
| Almojábana y queso campesino |
| Jugo Natural |
| **Tipo 5**  | 208 |
| · Plato de frutas  |
| · Omelet (3 ingredientes): Maíz, tomate, cebolla |
| · Mini Croissant |
| · Jugo natural |
| **Tipo 6** | 240 |
| · Empanadas de queso con jalea de guayaba y jengibre |
| · Jugo Caja |
| **Tipo 7** | 170 |
| · Canelón de pollo (150 gr) |
| · Ensalada tropical (100 gr) |
| · Jugo (7 onzas) |
| **Tipo 8** | 190 |
| · Sanduche de cordero pan francés (120 gr) |
| · Jugo (200 ml) |
| **Tipo 9** | 95 |
| Ensalada de frutas |
| **ALMUERZO** |
| **DESCRIPCIÓN** | **CANTIDAD** |
| **Tipo 1** | 108 |
| · Ensalada de lechugas, tomates, y palmitos, Mix de lechugas, Vinagretas |
| · Escalope de res en una fina salsa de champiñones |
| · Filete de pollo en salsa de mandarina |
| · Arroz pilaf con almendras |
| · Vegetales de temporada salteadas en salsa soya y ajonjolí |
| · Jugos Naturales  |
| **Tipo 2** | 93 |
| · Tradicional ensalada hawaiana, Mix de lechugas, vinagretas |
| · Lomo de cerdo en salsa de ciruela |
| · Filete de pescado en salsa de queso azul |
| · Cascos de papas con aceitunas y romero |
| · Mixto de vegetales en salsa de ostras |
| **Tipo 3** | 93 |
| · Ensalada de manzanas y queso azul con un aderezo de vino tinto y balsámico |
| · Mero con mantequilla a las finas hierbas acompañado de arroz con queso tilsit ahumado y caponata |
| · Postre Cremoso de limón |
| **Tipo 4** | 118 |
| · Crema de tomate con crotones de pan y ajo |
| · Lomo de res en salsa Dijon acompañado de cascos de papa a la griega y brócoli almendrado consalsa de ostras |
| · Postre Mousse de chocolate amargo |
| **Tipo 5**  | 108 |
| · Suprema de pollo al champiñón (160 gr) |
| · Arroz almendrado (90 gr) |
| · Pan mantequilla (90 gr) |
| · Ensalada tierna (90 gr) |
| · Postre: esponjado de maracuyá (80 gr) |
| · Gaseosa (7 onzas) |
| **Tipo 6** | 80 |
| Crema de Zanahoria con Jengibre |
| Lasaña de Verduras |
| Postre helado de yogur de mora |
|   |   |
| · Café | 200 |
| · Aromática | 200 |
| · Botella de Agua | 300 |

El oferente ganador del proceso de selección, se compromete desde ya con la Universidad Distrital, en mantener durante toda la ejecución del contrato (incluidas las adiciones si las hubiere) la calidad de los productos ofertado.

Deberá incluir loza, cristalería, servilletas para la atención de cada evento

**Requerimientos en cuanto al suministro de alimentación**

* Los refrigerios deben constar de pasabocas sólidos calientes ó fríos, de sal ó dulces y acompañados con bebida, que puede ser jugo o bebida caliente, para cada jornada se deben variar los refrigerios y la bebida acompañante, siendo necesario suministrar previamente la lista de opciones para la selección.

**Requerimientos en cuanto al soporte logístico.**

* El proponente deberá de ser necesario suministrar el Transporte de los elementos requeridos para garantizar la adecuada logística del evento.
* Los servicios de refrigerios y almuerzos deben incluir los servicios de meseros, menaje y lencería para la atención de los participantes de ser requeridos.
1. **PROPUESTA ECONOMICA**

El valor de la propuesta deberá expresarse en pesos colombiano, e incluirá todos los costos directos e indirectos en que incurra el proponente en desarrollo del objeto contractual; así como el pago de los impuestos a que haya lugar.

Los costos totales deben incluir todos los costos y gastos necesarios para la ejecución de los trabajos, de acuerdo con el siguiente formato:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **REFRIGERIOS** | **VALOR UNITARIO** | **VALOR TOTAL** |
| **DESCRIPCIÓN** | **CANTIDAD** |  |  |
| **Tipo 1** | 300 |  |  |
| · Crepe de jamón y queso (150 gr) |  |  |
| · Porción de fruta (100 gr) |  |  |
| · Jugo (7 onzas) |  |  |
| **Tipo 2 Vegetariano** | 243 |  |  |
| · Crepe vegetariano (150 gr) |  |  |
| · Porción de fruta (100 gr) |  |  |
| · Jugo (7 onzas) |  |  |
| **Tipo 3** | 488 |  |  |
| · Pasabocas Champiñones rellenos de espinaca, tocineta y queso (150) |  |  |
| · Pasabocas Champiñones rellenos de espinaca y queso (190) |  |  |
| · Bebidas "tipo Coctel" sin alcohol |  |  |
| **Tipo 4** | 203 |  |  |
| Plato de frutas  |  |  |
| Huevos con tomate, cebolla y maíz |  |  |
| Almojábana y queso campesino |  |  |
| Jugo Natural |  |  |
| **Tipo 5**  | 208 |  |  |
| · Plato de frutas  |  |  |
| · Omelet (3 ingredientes): Maíz, tomate, cebolla |  |  |
| · Mini Croissant |  |  |
| · Jugo natural |  |  |
| **Tipo 6** | 240 |  |  |
| · Empanadas de queso con jalea de guayaba y jengibre |  |  |
| · Jugo Caja |  |  |
| **Tipo 7** | 170 |  |  |
| · Canelón de pollo (150 gr) |  |  |
| · Ensalada tropical (100 gr) |  |  |
| · Jugo (7 onzas) |  |  |
| **Tipo 8** | 190 |  |  |
| · Sanduche de cordero pan francés (120 gr) |  |  |
| · Jugo (200 ml) |  |  |
| **Tipo 9** | 95 |  |  |
| Ensalada de frutas |  |  |
| **ALMUERZO** |  |  |
| **DESCRIPCIÓN** | **CANTIDAD** |  |  |
| **Tipo 1** | 108 |  |  |
| · Ensalada de lechugas, tomates, y palmitos, Mix de lechugas, Vinagretas |  |  |
| · Escalope de res en una fina salsa de champiñones |  |  |
| · Filete de pollo en salsa de mandarina |  |  |
| · Arroz pilaf con almendras |  |  |
| · Vegetales de temporada salteadas en salsa soya y ajonjolí |  |  |
| · Jugos Naturales  |  |  |
| **Tipo 2** | 93 |  |  |
| · Tradicional ensalada hawaiana, Mix de lechugas, vinagretas |  |  |
| · Lomo de cerdo en salsa de ciruela |  |  |
| · Filete de pescado en salsa de queso azul |  |  |
| · Cascos de papas con aceitunas y romero |  |  |
| · Mixto de vegetales en salsa de ostras |  |  |
| **Tipo 3** | 93 |  |  |
| · Ensalada de manzanas y queso azul con un aderezo de vino tinto y balsámico |  |  |
| · Mero con mantequilla a las finas hierbas acompañado de arroz con queso tilsit ahumado y caponata |  |  |
| · Postre Cremoso de limón |  |  |
| **Tipo 4** | 118 |  |  |
| · Crema de tomate con crotones de pan y ajo |  |  |
| · Lomo de res en salsa Dijon acompañado de cascos de papa a la griega y brócoli almendrado consalsa de ostras |  |  |
| · Postre Mousse de chocolate amargo |  |  |
| **Tipo 5**  | 108 |  |  |
| · Suprema de pollo al champiñón (160 gr) |  |  |
| · Arroz almendrado (90 gr) |  |  |
| · Pan mantequilla (90 gr) |  |  |
| · Ensalada tierna (90 gr) |  |  |
| · Postre: esponjado de maracuyá (80 gr) |  |  |
| · Gaseosa (7 onzas) |  |  |
| **Tipo 6** | 80 |  |  |
| Crema de Zanahoria con Jengibre |  |  |
| Lasaña de Verduras |  |  |
| Postre helado de yogur de mora |  |  |
|   |   |  |  |
| · Café | 200 |  |  |
| · Aromática | 200 |  |  |
| · Botella de Agua | 300 |  |  |

**Valor total de la Oferta**

1. **PRESUPUESTO OFICIAL**

El presupuesto oficial estimado para la presente CONVOCATORIA es de **veintisiete millones de pesos** **M/cte ($27.000.000.oo) INCLUIDO IVA**.

Respaldado por el Certificado de Disponibilidad No 3680 de fecha 1 de octubre de 2019, Rubro: Alojamiento; servicios de suministro de comidas y bebidas, expedido por el Jefe de la Sección de Presupuesto

1. **FORMA DE PAGO**

El valor del contrato que se suscriba, se pagará así:

La Universidad pagará el valor parcial del contrato cuando el contratista realice la entrega del bien contratado con corte a los treinta (30) días calendario, contados a partir de la radicación de la correspondiente factura, acompañados del visto bueno de la Sección de Almacén e Inventarios, certificado de cumplimiento de aportes parafiscales, certificación del cumplimiento expedida por el supervisor del contrato.

El contratista asumirá todos los impuestos, tasas o similares, que se deriven de la ejecución del mismo, de conformidad con las normas vigentes en la materia.

1. **TERMINOS DE EJECUCION**

El plazo de ejecución del contrato es de dos (2) meses, contado a partir de la aprobación de las respectivas pólizas solicitadas.

1. **GARANTÍAS CONTRACTUALES**

El contratista ganador del presente proceso de selección adjudicado se obliga a constituir a favor de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas, las siguientes garantías:

Una GARANTÍA ÚNICA expedida por una entidad Bancaria o por una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia y cuya póliza matriz haya sido aprobada por la Superintendencia Financiera; que ampere los siguientes riesgos:

* **DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** Deberá garantizar el cumplimiento general del contrato, el pago de multas y demás sanciones que se le impongan, en cuantía equivalente al diez por ciento (10% ) del valor del contrato y con una vigencia igual al plazo total de ejecución y tres (3) meses más.
* **CALIDAD DEL BIEN**: Deberá garantizar la ejecución del CONTRATO de acuerdo con las especificaciones y requisitos mínimos de la propuesta y del contrato, por el veinte por ciento (20%) del valor del contrato, y su vigencia igual al plazo del contrato y un (1) año más, contados desde el acta de recibo a satisfacción.
1. **CRITERIOS DE SELECCIÓN**

Se seleccionará al proponente que cumpla con los requisitos técnicos ofertados, calidad y menor valor.

|  |  |
| --- | --- |
| **ASPECTOS A EVALUAR** | **CALIFICACION** |
| ESTUDIO JURIDICO | ADMISIBLE O NO ADMISIBLE |
| CALIFICACIÓN TÉCNICA  | ADMISIBLE O NO ADMISIBLE |
| PRECIO  | MENOR PRECIO |

1. **SUPERVISION DEL CONTRATO**

La Supervisión del contrato derivado del proceso de selección estará a cargo de la Universidad Distrital a través del Decano de la Facultad de Artes - ASAB,el cual coordinará, supervisará y exigirá el cumplimiento de las obligaciones asumidas por el Contratista; acorde con el “Manual de Interventoría y Supervisión de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas” (Resolución 629 de 2016).

1. **VIGENCIA Y FECHA DE PRESENTACION DE COTIZACIONES**

La cotización debe presentarse en sobre sellado y foliado, identificado con el número del presente término de referencia (44), el nombre y la dirección del proponente hasta las 9:30 am., el 16 de octubre de 2019 en la Sección de Compras: carrera 7 No 40B -53 piso 7 Bogotá D.C. adjuntar a la propuesta técnica y económica la documentación habilitante (14.1) que se requiere para realizar el contrato con una vigencia no superior a 3 meses

Para el estudio y evaluación técnica de las propuestas estas serán remitidas a la dependencia que realizó la solicitud para su revisión y aprobación.

Si la cotización es enviada por correo, se entenderá por fecha y hora de presentación la que aparezca en el sello o escrito en el sobre por la Oficina de Correspondencia.

Esta solicitud de cotización se publicara en la página de contratación directa. Sección Compras <http://www1.udistrital.edu.co/contratacion/index.php?t=cd&y=2018>. Recordamos que se deben inscribir en la página de proveedores de la Universidad Distrital Francisco Jose de Caldas – SISTEMA AGORA. <https://funcionarios.portaloas.udistrital.edu.co/agora/>.

1. **ACLARACIONES**

La entidad podrá solicitar aclaraciones única y exclusivamente de la documentación aportada que considere conveniente a fin de habilitar una propuesta, siempre y cuando la información requerida no sea objeto de ponderación sino de revisión, que deberá ser subsanada por el oferente presentada de forma escrita en la Sección de Compras, dentro del día hábil siguiente a la solicitud por parte de la Entidad.

1. **ESTAMPILLA U.D.F.J.C., PROCULTURA Y ADULTO MAYOR**

De conformidad con lo dispuesto en el Articulo 6 del Acuerdo 696 del 28 de diciembre de 2017 del Concejo de Bogotá D. C., del valor bruto del contrato y de sus adicionales, si las hubiere, se retendrá el 1.1% por concepto de la estampilla Universidad Distrital Francisco José de Caldas 50 años.

De conformidad con lo dispuesto en el Acuerdo 187 del 20 de diciembre de 2005 del Concejo de Bogotá D. C., del valor bruto del contrato y de sus adicionales, si las hubiere, se retendrá el 0.5% por concepto de la Estampilla pro-Cultura.

De conformidad con lo dispuesto en el Acuerdo 645 del 9 de junio de 2016 del Concejo de Bogotá D.C. del valor bruto del contrato y de sus adicionales, si las hubiere, se retendrá el 2% por concepto de la Estampilla Adulto Mayor.

1. **DOCUMENTOS QUE SE DEBEN ANEXAR A LA COTIZACION**
* El proponente deberá discriminar el IVA, si es responsable de acuerdo con el RUT.
* El proponente debe presentar la cotización general del cuadro 1 PROPUESTA TECNICA Y ECONOMICA.

**14.1 Documentación habilitante** (anexos a la propuesta técnica y económica)

* Rut con fecha de impresión del año 2019
* Cámara de Comercio
* Certificado manipulación de alimentos
* Certificación Distrital de Salud de Bogotá
* Fotocopia de la cedula del Representante Legal
* Certificación Bancaria
* Certificado de la Procuraduría representante legal y empresa
* Certificado Contraloría representante legal y empresa
* Certificado Policía
* Certificado Personería representante legal.