

SOLICITUD DE COTIZACIÓN SIMPLIFICADA

SDC 010-2019

Señores Invitados Cotizar	a	FECHA: 16 de septiembre de 2019
		OBJETO: <i>Contratación de servicios de logística para organización de eventos y encuentros del programa Séneca.</i>

Estimado proveedor:

La IES Ancla, *Universidad de Antioquia* ha recibido un financiamiento de COLCIENCIAS (recursos provenientes del Préstamo BIRF 8701-CO) para financiar el costo del Programa *Alianza para la sostenibilidad energética de los sectores industrial y de transporte colombiano mediante el aprovechamiento de recursos renovables regionales-SENECA*, en cumplimiento de lo establecido en el Contrato de Recuperación Contingente (CdRC) 218-2018 derivado de la Convocatoria 792 de 2017, en virtud del cual, la IES Ancla *Universidad de Antioquia* lo invita a presentar cotización para *servicios de logística para organización de eventos y encuentros del programa Séneca de la Universidad de Antioquia*. Las cotizaciones deben ser presentadas de acuerdo con las siguientes especificaciones técnicas:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Prestación del servicio: Los espacios en los que se realizarán las actividades, no cuentan con las condiciones necesarias para la elaboración, manipulación y conservación de alimentos, por lo que el oferente deberá velar por la buena conservación y óptima calidad de todos los alimentos y bebidas, manteniendo la cadena de frío e higiene de los servicios, durante el proceso de traslado y acopio de alimentos. El oferente y su personal deberá contar con todo lo requerido para dar total cumplimiento al servicio (personal de enlace, capitán de servicio, meseros y otros), registro, permisos y/o certificados correspondientes inherentes al servicio que se requiere.

1. Evento:

Fecha: 30 de septiembre y 01 de octubre de 2019

Hora: Desde 8:00 am hasta 5:00 pm

2. Atención de reuniones, talleres

Refrigerios y almuerzos Evento:

Fecha: 30 de septiembre y 1 de octubre de 2019

Refrigerio AM: 10:00 a.m.– 10:30 a.m. Refrigerio PM: 3:30p.m. – 4:00 p.m.

Almuerzo: 12:00p.m. – 1:00 p.m.

Atención de talleres reuniones previamente programadas

Refrigerios

Almuerzos



SERVICIOS SOLICITADOS		CANT	UNIDAD
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN			
Almuerzo*	Estándar/Buffer en el sitio del evento Almuerzo primer día: 12:00 p.m.	50	Personas
Refrigerio	Estándar en el sitio del evento Refrigerio primer día: 10:00 – 10:30 a.m.	75	Personas
Refrigerio	Estándar en el sitio del evento Refrigerio primer día: 3:30 – 4:00 p.m.	75	Personas
Estación de Café	Estándar en el sitio del evento Estación autoservicio de café y aromática para 100 personas: De 8:00 am a 5:00 pm	1	Estación
Almuerzo*	Estándar/Buffer en el sitio del evento Almuerzo segundo día: 12:00	60	Personas
Refrigerio	Estándar en el sitio del evento Refrigerio segundo día: 10:00 – 10:30 a.m.	80	Personas
Refrigerio	Estándar en el sitio del evento Refrigerio segundo día: 3:30– 4:00 p.m.	80	Personas
Estación de Café	Estándar en el sitio del evento Estación autoservicio de café y aromática para 100 personas: De 8:00 am a 5:00 pm	1	Estación
Refrigerio	Estándar para talleres-reuniones previamente programadas.	120	Personas
Almuerzo*	Estándar para talleres-reuniones previamente programadas.	36	Personas
Estación de Café	Estándar para talleres-reuniones previamente programadas. Estación autoservicio de café y aromática para 100 personas: De 8:00 am a 5:00 pm	3	Estación

* Nota: El servicio de almuerzo debe incluir personal necesario para atender el Buffet y la utilería (mantelería, cubiertos, servilletas, vajillas, mesas, silletería).

SERVICIOS SOLICITADOS	CANT	UNIDAD
REQUERIMIENTOS MATERIALES Y APOYO LOGÍSTICO		
Diseño y producción de pendón	2	Pendón
KIT de libreta eco con bolígrafo ecológico marcados con logo Séneca. Producción e impresión de Programación Evento (Opcional programación impresa en interior de la libreta).	100	KIT
Escarapela (El material debe entregarse empacado en la bolsa delgada con cordón o sujetador).	80	Escarapela

Notas: Todos los elementos del servicio responderán al más alto nivel de calidad, prestando especial atención a la presentación de los productos ofertados. El proveedor deberá montar la infraestructura necesaria para la prestación del servicio, adaptándose a las necesidades del evento.

SERVICIOS SOLICITADOS	CANT	UNIDAD	VR UNIT	%IVA	VALOR TOTAL
1. SERVICIO DE ALIMENTACION					
30 DE SEPTIEMBRE 2019					
Almuerzo	50	Personas			
Estándar/Buffer en el sitio del evento Almuerzo primer día: 12:00 Ver opciones***					
Refrigerio	75	Personas			
Estándar en el sitio del evento Refrigerio: 10:00 – 10:30 a.m. Ver opciones****					
Refrigerio	75	Personas			
Estándar en el sitio del evento Refrigerio: 3:30 – 4:00 p.m. Ver opciones****					
Estación de Café	1	Estación			
Estándar/Buffer en el sitio del evento Estación autoservicio de café y aromática para 100 personas: De 8:00 am a 5:00 pm					
01 DE OCTUBRE 2019					
Almuerzo	60	Personas			
Estándar/Buffer en el sitio del evento Almuerzo segundo día: 12:00 – Ver opciones***					
Refrigerio	80	Personas			
Estándar en el sitio del evento: Refrigerio: 10:00 – 10:30 a.m. Ver opciones****					
Refrigerio	80	Personas			
Estándar en el sitio del evento Refrigerio: 3:30 4:00 p.m. Ver opciones****					
Estación de Café	1	Estación			
Estándar en el sitio del evento Estación autoservicio de café y aromática para 110 personas: De 8:00 am a 5:00 pm					
ATENCIÓN TALLERES					
Almuerzo	36	Personas			
Estándar para talleres-reuniones previamente programadas.					
Refrigerio	120	Personas			
Estándar en el sitio del evento					
Estación de Café	3	Estación			
Estándar en el sitio del evento Estación autoservicio de café y aromática para 30 personas: De 8:00 am a 5:00 pm					
VALOR TOTAL EN ALIMENTACIÓN					



**COLOMBIA
CIENTÍFICA**
Conocimiento Global para el Desarrollo

SÉNECA
SOSTENIBILIDAD ENERGÉTICA PARA COLOMBIA

*** Opciones de Almuerzos (Posibilidad de opciones similares).

Menú:

Proteína: 90 -110 gr Pollo, Res o Cerdo

Carbohidrato: 30 - 50 gr Arroz, Papa o similares.

Ensalada 100 - 140 gr y puede contener cualesquiera de los siguientes ingredientes: Lechuga, tomate, pepino, brócoli, cilantro, zanahoria, arveja, habichuela.

Bebida: Jugo de fruta (opción con y sin azúcar) 200 ml.

Postre 30 - 45gr: A elección. Servido en vajilla.

**** Opciones de Refrigerios (Posibilidad de opciones similares).

- En la mañana 150 - 200 gr: opciones con frutas frescas de temporada, opcional acompañamiento con yogur, helado o similares.
- En la tarde 150 – 200gr: Pastel hojaldrado o sustituto + bebida.

SERVICIOS SOLICITADOS	CANT	UNIDAD	VR UNIT	VALOR TOTAL
2. REQUERIMIENTOS MATERIALES Y APOYO LOGÍSTICO				
REQUERIMIENTOS MATERIALES Y APOYO LOGÍSTICO				
Pendón: Suministrar servicios de producción e impresión de Pendón Porta pendón retráctil. Tamaño: 0,85 mts x 2,2 mts . Lona blackout. Impresión digital full color. Empaque en lona negro.	2	Pendón		
KIT de libreta eco con bolígrafo ecológico (marcada con logo a 2 tintas)	100	KIT		
Producción e impresión de Programación Evento incluye carpeta con logo marcada	80	Servicio		
Escarapela (El material debe entregarse empacado en la bolsa delgada con cordón o sujetador).	80	Escarapela		
			SUBTOTAL	
			IVA (indicar %)	
VALOR TOTAL MATERIALES Y APOYO LOGÍSTICO				

ÍTEM	VALOR TOTAL (\$COP)
VALOR TOTAL ALIMENTACIÓN	
VALOR TOTAL MATERIALES	
VALOR TOTAL DE LA COTIZACIÓN	

Notas: Todos los elementos del servicio responderán al más alto nivel de calidad, prestando especial atención a la presentación de los productos ofertados. El proveedor deberá montar la infraestructura necesaria para la prestación del servicio, adaptándose a las necesidades del evento.



Serán por cuenta del proveedor todos los costos directos e indirectos en que incurra para la legalización y ejecución del contrato como: pólizas, prestaciones sociales, insumos, administración, imprevistos, utilidades y todos los demás gastos que puedan afectar el costo del servicio, incluido el IVA y los demás impuestos vigentes al momento de presentar la propuesta.

Transporte

Los bienes adquiridos serán entregados donde se indica en el siguiente cuadro, estos serán revisados y luego verificado el cumplimiento de los requisitos técnicos. El contratista brindará el servicio en la dependencia destino y al funcionario que le sea indicado, de acuerdo con la relación suministrada por el contratante.

Información que debe contener la cotización	<ul style="list-style-type: none"> • Descripción ítem cotizado. • Precio unitario por ítem. • Periodo de validez de la cotización (30 días) • Remitir la cotización según cuadro de especificaciones técnicas para servicio de alimentación y el de materiales y apoyo logístico.
Cotizaciones alternativas	No se aceptan ofertas alternativas. El proveedor deberá cotizar la totalidad de los ítems.
Criterios de evaluación y adjudicación	<ul style="list-style-type: none"> • Cumplimiento de las especificaciones técnicas. • El Precio evaluado más bajo.
Tipo de contrato a suscribir	Contrato compra venta
Forma de pago	100% del valor de cada factura a los 30 días posteriores a la radicación de la factura en La UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA Sede de Investigación Universitaria ubicadas en la Cl. 62 #52-59 con recibo a satisfacción emitido por el supervisor del contrato.
Plazo de ejecución	El plazo será de 6 meses contado a partir de la expedición del CRP o hasta agotar los recursos.
Lugar de ejecución y entrega	Universidad de Antioquia, Sede de Investigación Universitaria- calle 62 #52-59
Periodo de validez de la Cotización	30 días
Fraude y Corrupción	El Banco requiere el cumplimiento de sus Directrices Contra el Fraude y la Corrupción y de sus políticas y procedimientos de sanciones vigentes incluidos en el Marco de Sanciones del Grupo del Banco Mundial, conforme se describe en siguiente anexo.

Las observaciones, inquietudes o sugerencias se recibirán hasta el día dieciocho (19) de septiembre de 2019 a las 16:00 horas a través del correo adquisicionesseneca@udea.edu.co

Agradecemos enviar su cotización vía **correo electrónico a: adquisicionesseneca@udea.edu.co hasta el 24 de septiembre de 2019.**


CARLOS EDUARDO OSTOS ORTIZ
 Director Científico
 Sede de Investigación Universitaria -SIU-
 Universidad de Antioquia
 vº ANOERD
 10 Intarol