



INVITACIÓN A COTIZAR 10850001-006-2019

1. OBJETO DE LA INVITACIÓN

Prestación de servicios de alojamiento y alimentación para la delegación de deportistas, delegados y entrenadores que representarán a la Universidad de Antioquia en los Juegos Nacionales Universitarios de estudiantes que se realizarán en la ciudad de Barranquilla del 16 al 30 de septiembre de 2019.

2. PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto oficial que la Universidad tiene estipulado para esta INVITACIÓN es TRESCIENTOS DIEZ Y NUEVE MILLONES DE PESOS ML (\$319.000.000), incluido IVA, impuesto de turismo, seguro hotelero, impuesto al consumo y demás impuestos, los cuales deberán ser discriminados por el oferente, de lo contrario se entenderán como incluidos.

La invitación está soportada por el Certificado de Disponibilidad Presupuestal N°1000614306 del 28 de junio de 2019.

Parágrafo 1: Las propuestas no pueden superar el valor del presupuesto oficial.

Parágrafo 2: El proponente, deberá indicar los descuentos ofrecidos (comerciales y financieros), y/o valores agregados.

3. Forma de Pago: La Universidad pagará de la siguiente manera: Hasta por un (50%) como anticipo, previa legalización del contrato, el saldo restante del valor contratado, será pagado dentro de los 30 días siguientes a la terminación de la prestación del servicio por parte del oferente, previa presentación de factura en debida forma y concepto del Interventor acerca del cumplimiento del contrato.

Quien tenga la obligación de expedir factura de venta deberá cumplir con todos los requisitos exigidos por la DIAN.

Parágrafo 1: El valor real del contrato será el que resulte de multiplicar los servicios efectivamente prestados por los valores establecidos en la propuesta.

4. CRONOGRAMA

Las propuestas serán recibidas en físico en la dirección Calle 67 # 53-108 bloque 22 oficina 308, en el asunto deberá indicarse: Invitación a cotizar **10850001-006-2019**

Fecha de apertura y publicación	miércoles 24 de julio de 2019
Medio de Publicación	El Portal Universitario de la Universidad de Antioquia (www.udea.edu.co).



Plazo de presentación de observaciones y aclaraciones	Entre el 25 y el 1 de agosto a las 12:00m hora legal colombiana señalada por el Instituto de Metrología de la SIC.
Respuestas a observaciones	Hasta el 5 de agosto de 2019
Publicación de adendas, si hay lugar a ellas	Hasta el 5 de agosto de 2019
Recepción de propuestas	12 de agosto entre 9:30 am y 10:00 am hora legal colombiana señalada por el Instituto de Metrología de la SIC
Publicación de resultados	El 14 de agosto de 2019
Recepción de observaciones al informe de resultados	Hasta el 19 de agosto de 2019
Fecha de respuesta a observaciones	22 de agosto de 2019
Fecha de adjudicación	22 de agosto de 2019
Plazo máximo estimado para la ejecución del contrato	Del 16 al 30 de septiembre de 2019.

5. REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN:

Podrán participar con sus ofertas en este proceso, las personas naturales o jurídicas de forma individual que no tengan inhabilidades, incompatibilidades ni conflicto de interés para contratar de acuerdo con la Constitución Política, la Ley y el Acuerdo Superior 395 de 2011 (por el cual se regula el conflicto de intereses del servidor público en la Universidad de Antioquia), y el Estatuto General de Contratación de la Universidad de Antioquia (Acuerdo Superior 419 de 2014); con el sólo hecho de la presentación de la propuesta, el proponente manifiesta bajo la gravedad de juramento, que no se encuentra inmerso en éstas y que no aparece reportado en el Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República (artículo 60 de la Ley 610 de 2000) y que cumple con los siguientes requisitos.

6. REQUISITOS TÉCNICOS

6.1 Presentación: La propuesta deberá presentarse de tal forma que contenga la información en el orden que se relaciona a continuación y el cual se adjunta a la presente invitación:



DELEGACION	DESCRIPCIÓN			ALOJAMIENTO				ALIMENTACIÓN					VALOR TOTAL POR DELEGACION (hospedaje + alimentación)		
	FECHA DE ENTRADA	FECHA DE SALIDA	TOTAL DELEGACION	NUMERO DE NOCHES	NUMERO DE ALMUERZOS	NUMERO DE CENAS	VALOR UNIDAD NOCHE (incluye desayuno)	SUB TOTAL X NUMERO NOCHES	IVA	VALOR TOTAL ELEGACION MA INCLUIDO	VALOR UNIDAD ALMUERZO	SUB TOTAL ALMUERZO X NUMERO ALMUERZOS		VALOR UNIDAD CENA	SUB TOTAL CENA X NUMERO CENAS
JEFE DE DEPORTES	16/09/2019	30/09/2019	1	14	15	14									
COORDINADORA GENERAL	16/09/2019	30/09/2019	1	14	15	14									
COORDINADORES LOGISTICOS	17/09/2019	30/09/2019	2	52	56	52									
COMUNICADORES	17/09/2019	30/09/2019	1	26	26	26									
MEDICOS	17/09/2019	30/09/2019	1	36	42	39									
ALEDREZ	19/09/2019	24/09/2019	3	40	48	40									
ATLETISMO	26/09/2019	30/09/2019	10	88	110	88									
BALONCESTO 3X3	26/09/2019	29/09/2019	10	45	80	45									
FUTBOL FEMENINO	23/09/2019	30/09/2019	20	154	176	154									
JUDO	27/09/2019	30/09/2019	5	21	26	21									
KARATE DO	20/09/2019	23/09/2019	5	33	44	33									
LEV PESAS	23/09/2019	28/09/2019	7	75	90	75									
NATACION	17/09/2019	21/09/2019	8	60	75	60									
RUGBY MASCULINO	23/09/2019	27/09/2019	17	66	85	66									
RUGBY FEMENINO	20/09/2019	24/09/2019	17	66	85	66									
SOFTBOL	17/09/2019	24/09/2019	15	105	120	105									
TAEKWONDO	17/09/2019	21/09/2019	10	84	105	84									
TENIS DE CAMPO	24/09/2019	30/09/2019	2	36	42	36									
TENIS DE MESA	23/09/2019	28/09/2019	2	25	30	25									
ULTIMATE	23/09/2019	30/09/2019	15	224	256	224									
VOLEIBOL	23/09/2019	30/09/2019	14	96	112	96									
PATINAJE	20/09/2019	23/09/2019	1	12	16	12									
VOLEY PLAYA	19/09/2019	23/09/2019	3	12	15	12									
TOTALES A GARANTIZAR			120	140	260	1303	1653	1393							

6.2 Condiciones de Entrega El servicio deberá ser prestado en la ciudad de Barranquilla, de acuerdo a las condiciones técnicas Obligatorias así:

Para hospedaje:

1. Capacidad por habitación: mínimo 2 y máximo 4 personas por habitación, que no incluya camarotes ni nidos. (Cama individual)
2. Ubicación del hotel, deberá ser en la ciudad de Barranquilla, no más lejos de 20 kilómetros de distancia de las zonas deportivas, por traslados y recuperación de los deportistas.
3. Garantizar hospedaje y alimentación de hasta 260 huéspedes con mínimo de 130 huéspedes simultáneamente.
4. Que cuente con espacios para reuniones y recuperación, a disposición de la delegación con previa reserva.
5. Disponibilidad de uso de zonas húmedas, gimnasio y zonas recreativas con previa reserva.
6. Que cuente con zonas de hidratación permanente con agua embotellada (botellón) y que cuente con servicio de estación de café y aromática las 24 horas
7. Que cuente con disponibilidad en las fechas indicadas del 16 al 30 de septiembre de 2019.
8. Contar con Registro Nacional de Turismo y Cámara de Comercio vigente.
9. Proveer hielo para recuperación de los deportistas, previo acuerdo.
10. El hotel debe contar con categorización de nivel superior con mayor o igual a cuatro (4) estrellas, según Registro Nacional de Turismo, de acuerdo con la norma técnica sectorial colombiana NTSH 006 de 2009. Entiéndase nivel superior aquellos hoteles que cuentan con los siguientes servicios: Más de un restaurante, servicio a cuartos con horario prolongado, servicio de valet parking, conserje, los servicios disponibles deben incluir botones, centro de conferencias y servicios de negocios. Las habitaciones deben ser amplias y con un mobiliario elegante, ropa de cama de alta calidad, productos de baño y una



amplia gama de servicios como secadora de pelo, zonas húmedas y calificación mínima de cuatro (4) estrellas.

11. El hotel debe garantizar cancelaciones por no show (Cancelación de deportistas que no se hospeden).

Para alimentación:

1. Que incluya el desayuno tipo buffet como cortesía.
2. Los Almuerzos y las cenas deben ser tipo buffet de acuerdo con la tabla de gramajes que se indicará más adelante.
3. Realizar propuesta de menú de alimentación, la cual deberá ser aprobada por la Universidad de Antioquia, de acuerdo con las necesidades calóricas de los deportistas.
4. Posibilidad de empacar alimentación para llevar (ya sean desayunos o almuerzos)
5. Disponibilidad de horario flexible para atención en el restaurante
6. Los gramajes requeridos para alimentación serán los siguientes:

SOLICITUD	GRAMAJES
ALMUERZOS	TIPO MENÚ - DEBE CONTENER: PROTEINA:250GRAMOS SOPA O CREMA DE 220 GRAMOS ENSALADA DE 100 GRAMOS GUARNICION DE 150 GRAMOS ARROZ DE 90 GRAMOS JUGO DE 12 ONZAS EN FRUTA DE NATURAL POSTRE DE 5 ONZAS
CENA	TIPO MENÚ - DEBE CONTENER: PROTEINA:250GRAMOS SOPA O CREMA DE 220 GRAMOS ENSALADA DE 100 GRAMOS GUARNICION DE 150 GRAMOS ARROZ DE 90 GRAMOS JUGO DE 12 ONZAS EN FRUTA DE NATURAL POSTRE DE 5 ONZAS
DESAYUNO	AMERICANO MEJORADO

Nota 1: Es de aclarar que no toda la delegación llegará en las mismas fechas, por lo que se debe tener presente el cronograma que entregará la universidad de Antioquia, (Ver Anexo 2).

Nota 2: Especificar el tiempo de anticipación para cancelaciones por no show.

Nota 3: Incluir todos los gastos e impuestos necesarios en la cotización.

Nota 4: La Universidad realiza las siguientes retenciones por concepto de:

1. Retención en la fuente a título de renta
2. RetelCA, si aplica.
3. RetelVA



El proponente a quien se le adjudique el contrato deberá:

1. Cumplir, de buena fe, el objeto del contrato.
2. Cumplir con las obligaciones que tiene como empleador del personal que utilice en la ejecución del contrato, frente al Sistema de Seguridad Social Integral (Salud, Riesgos Profesionales y Pensiones), y Parafiscales (Cajas de Compensación Familia, SENA e ICBF)
3. Garantizar alimentación de desayuno, almuerzo y cena para cada uno de los miembros de la delegación de la Universidad de Antioquia, con el almuerzo desde el primer día de arribo de acuerdo con cada modalidad o disciplina, hasta el almuerzo de un día de salida. El servicio deberá garantizarse en restaurantes que cumplan con los respectivos registros y aprobaciones de condiciones fitosanitarias.
4. Garantizar el hospedaje en acomodación múltiple en no más de cuatro personas por habitación en cama individual, desde la noche antes de su respectivo inicio de competencias de acuerdo con cada modalidad o disciplina, hasta un día después de finalizada dicha competencia. El servicio deberá garantizarse en hoteles debidamente acreditados mediante registro nacional de turismo.
5. Comunicar oportunamente al interventor, las circunstancias precontractuales o surgidas en desarrollo del contrato, que puedan afectar el objeto del mismo o el correcto cumplimiento de sus obligaciones, cualquiera sea la causa u origen y sugerir a través de aquel las posibles soluciones, so pena de constituir causal de terminación por incumplimiento.
6. Facilitar el servicio de alimentación cuando se requiera flexibilidad de horario y empaque de alimentación para el traslado de la misma.
7. Revisar, comparar y reportar los informes de servicios reales prestados de hospedaje y alimentación presentados por el interventor, para efectos del no cobro de la no llegada (no show).

7. Documentos que se deben adjuntar con la oferta:

7.1 PERSONAS NATURALES	
1.	Fotocopia de la Cédula de Ciudadanía y del Certificado de Registro público mercantil expedido por la respectiva Cámara de Comercio de su domicilio.
2.	Fotocopia de las planillas de pago al Sistema General de Seguridad social del mes en que se presenta la propuesta. El oferente debe ser el titular para efectos de la contratación.
3.	Certificado de antecedentes fiscales (http://www.contraloriagen.gov.co/web/guest/certificado-antecedentes-fiscales).
4.	Certificado de antecedentes disciplinarios (http://www.procuraduria.gov.co/portal/antecedentes.html)
5.	Certificado de Antecedentes Judiciales (https://antecedentes.policia.gov.co:7005/WebJudicial/) ¹ .

¹ Lo regula el Artículo 94 Decreto 019 de 2012 y artículo 248 Constitución Nacional.



6.	Registro Único Tributario (RUT)
7.	Propuesta Económica, debidamente firmada

7.2 PARA PERSONAS JURÍDICAS	
1.	Certificado de existencia y representación legal, expedido por la respectiva Cámara de Comercio de su domicilio. Con no más de treinta días de expedido
2.	Certificación de pago y salvo expedido por el Revisor Fiscal, que figure en el certificado de existencia y representación legal, si no lo tiene deberá ser expedido por el Representante Legal, en el que conste el pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales, en los seis (6) meses anteriores a la presentación de la Propuesta Comercial, si tiene acuerdos de pago deberá certificarlo
3.	Certificado del Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República ² . (http://www.contraloriagen.gov.co/web/guest/certificado-antecedentes-fiscales). Del representante legal y el negocio
4.	Registro Único Tributario (RUT)
5.	Propuesta económica, debidamente firmada
6.	Fotocopia de la cédula de Ciudadanía del representante legal
7.	Registro Nacional de Turismo

8. CALIFICACION DE LAS PROPUESTAS

Una vez verificadas las condiciones jurídicas, requisitos de participación y especificaciones técnicas, la Universidad adjudicará esta contratación a la propuesta que obtenga el mayor puntaje, teniendo en cuenta los siguientes criterios de evaluación:

<i>FACTOR</i>	<i>PUNTUACIÓN MAXIMA</i>
<i>Factor económico</i>	<i>200</i>
<i>Experiencia</i>	<i>150</i>
<i>Puntaje adicional por descuentos ofrecidos (opcional)</i>	<i>50</i>
<i>Total puntuación</i>	<i>400</i>

Las propuestas serán calificadas así:

FACTOR ECONÓMICO (PRECIO): La evaluación del factor de precio, se hará de la siguiente manera: se asignará una calificación máxima de doscientos (200) puntos al proponente cuya propuesta sea de menor precio, para la prestación del servicio de hospedaje y alimentación. El puntaje de los proponentes se determinará mediante el siguiente cálculo:

$$C_{pi} = \frac{200 * P_{bi}}{P_{ei}}$$

² Lo exige el Art. 60 Ley 610 de 2000.



En donde:

- C_{pi} = Calificación de la propuesta i
- P_{bi} = Propuesta con el precio más bajo
- P_{ei} = Precio de la propuesta i en estudio

Con i de 1 hasta n (cantidad de propuestas que se reciban)

FACTOR EXPERIENCIA: La evaluación del factor de experiencia, se hará de la siguiente manera: se asignará una calificación máxima de ciento cincuenta (150) puntos al proponente cuya sumatoria de las cuantías, de los valores de los contratos certificados, sea el mayor en la prestación del servicio de hospedaje y alimentación. Se recibirán máximo 3 certificados de contratación por oferente, de los cuales se realizará el sumatorio total.

El puntaje de los proponentes se determinará mediante el siguiente cálculo:

$$C_{ei} = \frac{150 * E_i}{E_0}$$

En donde:

- C_{ei} = Calificación de la experiencia de la propuesta i
- E_i = La sumatoria de las cuantías de los valores de los contratos certificados de experiencia del proponente que se va a calificar
- E_0 = La sumatoria de las cuantías de los valores de los contratos certificados de experiencia del proponente que acredite mayor experiencia.

PUNTAJE ADICIONAL: por descuentos ofrecidos (opcional): La universidad realizará el análisis financiero de las propuestas por los descuentos ofrecidos y asignará puntuación adicional, de forma proporcional (iniciando con 50 puntos para el mayor descuento), al oferente cuya oferta reporte mayores beneficios económicos a la universidad.

Nota: La no presentación u ofrecimiento de descuentos, no será causal de descalificación a la propuesta.

Toda propuesta que llegue con documentación incompleta, necesaria para la comparación de las propuestas, se dará por descalificada de manera automática.

Criterios de desempate:

En caso de empate entre dos o más oferentes, se seleccionará la propuesta más económica incluyendo descuentos, de persistir el empate se seleccionará la propuesta que acredite menor tiempo para las cancelaciones de no show, de persistir el empate se seleccionará la propuesta que acredite mayor experiencia, de persistir el empate se seleccionará la propuesta cuyo hotel acredite el mayor número de



estrellas certificada por el Registro Nacional de Turismo, de acuerdo con la norma técnica sectorial Colombiana NTSH 006 de 2009; finalmente de persistir el empate se acudirá al sorteo.

9. ADJUDICACIÓN

La Universidad realizará la adjudicación a la propuesta que obtenga mayor puntaje, que convenga a los intereses de la Institución, y que cumpla con todos los requisitos.

Nota. La Universidad le dará validez al proceso de selección de esta convocatoria, aunque se presente un solo proponente, siempre y cuando cumpla con los requisitos exigidos, y favorezca los intereses de la Universidad.

Toda propuesta que llegue con documentación incompleta se dará por descalificada de manera automática.

10. GARANTÍAS: El proponente seleccionado deberá constituir las siguientes garantías a favor de la Universidad de Antioquia, otorgadas a través de una compañía de seguros que ampare los siguientes riesgos:

- Póliza de Cumplimiento: por el quince por ciento (15%) del monto total del contrato, y vigencia será igual a su duración y cuatro (4) meses más.
- Póliza de buen manejo y correcta inversión del anticipo: Por el ciento por ciento (100%) del monto que reciba como anticipo y la vigencia será igual a la duración del contrato y cuatro meses más.
- Póliza de responsabilidad civil extracontractual: Por el quince (15%) del valor total del contrato y con una vigencia igual a la duración del contrato, en esta póliza La Universidad debe figurar como asegurado y beneficiario adicional.
- Póliza de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones: por valor de 7% del monto total del contrato, con una vigencia igual a su duración y 3 años más.

Las vigencias de todos los amparos deberán ajustarse a la fecha de aprobación de las pólizas y el hecho de la constitución de esta garantía no exonera al oferente de sus responsabilidades legales en relación con los riesgos asegurados. Las primas de las pólizas anteriormente descritas serán por cuenta del oferente.

Liliana Marcela Ochoa Galeano
Directora
Bienestar Universitario
Universidad de Antioquia