



UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Dirección de Bienestar Universitario

Medellín, 17 de octubre de 2023

Señor:
Dirección
Medellín

Asunto: **PRESENTACIÓN DE PROPUESTA PARA ADJUDICACIÓN DEL LOCAL DE PASTAS Y OTROS.**

OBJETO DE LA INVITACIÓN

La Universidad de Antioquia a través de la Dirección de Bienestar Universitario, extiende a usted una invitación, para que presente su propuesta en el proceso de selección directa, para la prestación de servicios comerciales en calidad de concesión, en el local ubicado en el Mall de comidas de Ingeniería de Ciudad Universitaria, entre los bloques 21 y 22 (al frente de la repostería “De Lolita”), en la calle 67 #53-108.

DESCRIPCION DEL SERVICIO O EL OBJETO A CONTRATAR:

La Universidad de Antioquia – Dirección de Bienestar Universitario, requiere la prestación del servicio comercial de un establecimiento de alimentos para pastas y otros. Se seleccionará a la persona natural o jurídica, que, con una alta calidad, se ajuste plenamente a las especificaciones y exigencias técnicas y comerciales requeridas en el servicio a contratar.

REGIMEN CONTRACTUAL

Para conocimiento de los proponentes, se transcribe el artículo 118 del Estatuto General de la Universidad o Acuerdo Superior 01 de 1994: *“Régimen Especial: Por regla general los contratos que para el cumplimiento de sus funciones suscriba la Universidad se rigen por las normas del derecho privado y, según su naturaleza, sus efectos están sujetos a las normas civiles y comerciales vigentes”*. Y el artículo 29 de la ley 30 de 1992, según la cual la Universidad está facultada para tener su propio régimen contractual.” *El artículo 5 del Acuerdo Superior 419 de 2014 establece: “Normativa que regirá la celebración de contratos y convenios de la Universidad”*: Los contratos y convenios que suscriba la Universidad de Antioquia, se regirán en general por el derecho privado con sujeción a los requisitos y formalidades que exige la ley para la contratación entre los particulares¹ y por las disposiciones contenidas en el presente Estatuto, en desarrollo de los principios de la autonomía universitaria y de la autonomía de la voluntad de las partes; sin perjuicio de la aplicación de normas especiales que regulen materias específicas.

¹ Código Civil; Código de Comercio



QUIENES PUEDEN PARTICIPAR

Podrán participar en este proceso las personas naturales o jurídicas, que se encuentren en capacidad legal, que no estén incurso en causales de inhabilidad, incompatibilidad o conflicto de interés para contratar y que reúnan las condiciones de idoneidad y experiencia acordes con el objeto de la negociación. Así mismo, no podrán encontrarse en ninguna de las siguientes situaciones: cesación de pagos, embargos judiciales, liquidación o cualquier circunstancia que permita a la Universidad presumir incapacidad o imposibilidad jurídica, económica, moral o técnica del proponente para cumplir el objeto del contrato en caso de que le sea asignado.

Las empresas debidamente constituidas deben tener mínimo 2 años de existencia y de trabajo en el ramo, demostrado con certificado vigente de la Cámara de Comercio.

Las personas naturales deben certificar que han trabajado en el ámbito del negocio o servicio requerido en la presente invitación, en los dos últimos años.

CONTENIDO DE LA PROPUESTA

La propuesta se debe presentar en original e incluir los siguientes documentos:

Descripción de los productos y servicios a ofrecer en el establecimiento de alimentos.

- Empleos generados de manera directa e indirecta.
- Años de experiencia certificada.
- Aceptación expresa del canon del valor de la concesión.
- Listado de equipos y especificaciones técnicas de éstos a utilizar en el establecimiento de alimentos.
- Propuesta de preparaciones con pastas, (cortas, largas, canelones, raviolis, risotto, entre otros), ofrecer ensaladas, carnes, pizzas, lasañas, preparaciones en combos, por porciones, se puede armar el plato y presentar menú del día; además ofrecer bebidas frías y calientes, así como desayunos gourmet y postres.
- Lista de precios de productos a ofrecer en el establecimiento de alimentos.

Después de entregada la propuesta, no se permitirá modificar, adicionar o retirar total o parcialmente los documentos que la componen.

ADVERTENCIA: La presente invitación no constituye un proceso de concurso o licitación, sino un procedimiento interno de la Universidad.

DOCUMENTACIÓN

La propuesta debe incluir los siguientes documentos:

1. Carta de presentación de la oferta con los contenidos de la propuesta, suscrita por el representante legal o la persona natural que la allega. (anexo 1)
2. Original del Certificado de Existencia y Representación Legal o su equivalente, con fecha de expedición no inferior a un (1) mes.
3. Registro Único Tributario (RUT) actualizado.



UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Dirección de Bienestar Universitario

4. Aportar copia del balance general y los estados financieros correspondiente a la vigencia 2021 y 2022.
5. Certificar el cumplimiento de contratos similares durante los dos últimos años (2) o la prestación del servicio ofrecido en locales que sean de su propiedad. Los documentos deben contener como mínimo la siguiente información: Entidad o firma contratante, objeto del contrato, plazo de ejecución, valor del contrato y fecha de ejecución.
6. Certificación expedida por el revisor fiscal o por el representante legal, donde acredite el pago de los aportes de los empleados del proponente, a los Sistemas de Salud, Riesgos Profesionales, Pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje durante un lapso no inferior a seis (6) meses anteriores a la apertura de este proceso, las personas naturales, en el evento de salir favorecidas, deberán acreditar la afiliación y autoliquidación al Sistema General de Seguridad Social.
7. Declaración juramentada de ausencia de inhabilidades e incompatibilidades y conflicto de interés para contratar (anexo 2).

VISITA DE RECONOCIMIENTO DEL LOCAL

La Universidad tiene programada la visita al local a entregar en concesión para el expendio de pastas el día 25 de octubre de 2023 a las 2:00 p.m. El sitio de encuentro será en la en el local ubicado en el Mall de comidas de Ingeniería de Ciudad Universitaria, entre los bloques 21 y 22 (al frente de la repostería “De Lolita”), en la calle 67 #53-108.

EXPLICACIONES, INFORMES Y ACLARACIONES.

Los proponentes podrán solicitar por escrito, cualquier aclaración relacionada con la presente invitación, hasta el 3 de noviembre de 2023, hasta las 16:00 horas. Una vez cumplido este plazo, no se dará curso a ninguna aclaración o modificación a esta invitación directa.

Las solicitudes de explicaciones, informes y/o aclaraciones deberán presentarse personalmente, o enviarse vía correo electrónico a desarrollohumano@udea.edu.co. En todo caso, las mismas deberán llegar a la dependencia destinataria con la anterioridad establecida en el ítem anterior. Para lo cual el interesado deberá hacerse notificar o darse por enterado con la nota de recibo correspondiente.

Las respuestas a las solicitudes serán comunicadas el 10 de noviembre de 2023.

PLAZO DE RECIBO DE LA PROPUESTA

El envío de la propuesta se hará al correo: desarrollohumano@udea.edu.co, el 16 de noviembre de 2023 hasta las 16:00 horas.



EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

Las propuestas serán evaluadas por un Comité Administrativo de la Dirección de Bienestar Universitario. Se elegirá la propuesta que se considere más conveniente a las necesidades que busca la Universidad desde el punto de vista técnico, comercial y financiero.

La comisión técnica realizará visita al local del proponente, con el fin de conocer las instalaciones físicas, equipos y productos ofrecidos, durante el periodo de evaluación de las propuestas.

DURACIÓN DEL CONTRATO

La duración del contrato que en virtud de esta invitación haya de celebrarse, será por el término de un (1) año, contado a partir de su legalización y suscripción del acta de entrega del local y podrá ser prorrogado antes de su vencimiento, por acuerdo entre las partes, con 30 días de anticipación a la fecha de vencimiento de este.

FORMA DE PAGO, CANON DE LA CONCESIÓN Y SERVICIOS PUBLICOS

El valor de la concesión para el establecimiento de alimentos asciende a la suma de tres millones de pesos (\$3.000.000) que se cancelarán por anticipado los cinco (5) primeros días de cada mes y la mora causará los intereses y/o multa que se expliciten en el contrato. Es importante aclarar que anualmente se hace incremento del valor de la concesión.

El Contratista asumirá además del valor de la concesión, el pago de los servicios públicos de acuerdo con lo facturado, en cuanto a energía, acueducto, alcantarillado y tasa de aseo, que le corresponda por su consumo, lo anterior en las fechas determinadas en la factura.

GARANTÍAS

El proponente a quien se le adjudique el contrato, a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones que en virtud del contrato adquiere, tomará una póliza de seguros con una aseguradora autorizada en Colombia a favor del Concedente así:

Amparo	Cuantía	Vigencia
Cumplimiento.	15% del valor anual del contrato.	Duración del contrato más 3 meses.
Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales.	10% del valor anual del contrato.	Duración del contrato más 3 años.
Responsabilidad civil.	15% del valor anual del contrato.	Duración del contrato.



UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Dirección de Bienestar Universitario

INFORMACIÓN GENERAL

La Universidad de Antioquia, es una institución pública de educación superior, en la Sede de Medellín, se maneja un promedio aproximadamente de 27.000 personas como población interna (estudiantes, docentes y personal administrativo) y población externa que visitan el campus universitario para realizar diferentes actividades.

Es de anotar, que el volumen de la población puede fluctuar según anomalías que se puedan presentar, como es el caso de asambleas, paros, entre otros.

La Universidad está con periodos activos en forma presencial y/o alternancia desde mediados de enero hasta finales de junio y desde mediados de julio hasta mediados de diciembre.

DESCRIPCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS.

Para un adecuado suministro del servicio y con el fin de mantener una buena imagen de la institución, el contratista deberá cumplir con lo siguiente:

- Prestación del servicio: El servicio debe ser oportuno y eficaz con el fin de satisfacer las necesidades del usuario a la mayor brevedad posible, el cubrimiento del horario mínimo del servicio en el local será de lunes a viernes de 7:00 a.m. a las 7:00 pm, y sábados y domingos de 8:00 am a 2:00 pm. Este horario podrá ser modificado por la Universidad.
- Relaciones personales: Se deben mantener buenas relaciones interpersonales con el personal de la Universidad y los usuarios.
- Si se presentan casos de maltrato, violencia de género, discriminación o actitudes no incluyentes por parte del contratista o sus empleados, estos no podrán seguir prestando el servicio a la Universidad.
- Se debe respetar la reglamentación interna de la Universidad.
- Presentación del personal: La presentación del personal que labore con el contratista, deberá ser la más adecuada. Debe llevar uniforme en óptimas condiciones, limpio y completo de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013.
- Debido a que los productos que se venden al interior de la Universidad son regulados por la Dirección de Bienestar Universitario, una vez adjudicado el contrato, el concesionario cumplirá con los valores de cada producto, respetando para ello la citada regulación.

PRODUCTOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS

Los productos ofrecidos corresponderán a preparaciones con pastas, (cortas, largas, canelones, raviolis, risottos, entre otras), ensaladas, carnes, pizzas, lasañas, preparaciones en combos, por porciones, la posibilidad de armar el plato eligiendo el tipo de pasta, la salsa y la proteína, y opción de agregar adiciones, ofrecer menú del día; además, bebidas frías y calientes, así como desayunos gourmet y postres, tales como:



UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Dirección de Bienestar Universitario

- Pastas: preparaciones con pasta corta, larga, canelones, raviolis con diferentes carnes, verduras y salsas como carbonara, boloñesa, alfredo, napolitana, pesto, amatriciana, pomodoro, al burro, oriental, primavera, entre otras.
- Risottos: preparaciones a base de pastas y arroz, con diferentes carnes, verduras y salsas.
- Pizzas: vegetariana, carnes, hawaiana, champiñones, napolitana, queso, pepperoni, ranchera, mexicana, jamón y queso, entre otras.
- Lasañas: carne, pollo, mixta, vegetariana, boloñesa, verduras, atún, champiñones entre otras.
- Bebidas: ofrecer entre bebidas frías y calientes como: gaseosas, té, jugos naturales, café, chocolate, milo y todas aquellas bebidas que no contengan alcohol, de acuerdo con los hábitos alimentarios de los usuarios.
- Otros: desayunos gourmet y postres.
- No se suministrarán cigarrillos, ni bebidas alcohólicas.

ASPECTOS HIGIENICO SANITARIOS

El proponente a quien se le adjudique el contrato deberá dar cumplimiento desde el inicio de este y de manera permanente, a la Ley 09 de 1979 (Código Sanitario Nacional), y demás normas que lo modifiquen o complementen; igualmente debe dar cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013, a la normatividad colombiana actual en alimentos, emitida por los organismos competentes y a las circulares o comunicados emitidos por la Dirección de Bienestar Universitario.

Basura y desperdicios:

- La disposición de basuras deberá hacerse según lo establecido por las entidades sanitarias y de acuerdo con las instrucciones de la oficina de Servicios Generales de la Universidad.
- Los alrededores del servicio se deberán conservar en perfecto estado de aseo.
- Las canecas deberán estar provistas de bolsas plásticas resistentes y permanecer tapadas.
- En el servicio se deberá disponer de canecas diferentes para productos reciclables, no aprovechables y orgánicos, según la Resolución 2184 de 2019.

Fumigación: El contratista asumirá el costo total de fumigación, la cual deberá ser efectiva y especializada para el control de roedores e insectos rastreros. La fumigación se realizará máximo cada tres meses, según las normas establecidas por la autoridad sanitaria utilizando material inofensivo para el usuario. La fumigación debe ser realizada por una empresa competente.



El plan de saneamiento básico con sus cuatro programas: limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos, control de plagas y abastecimiento y control del agua, deben estar vigentes durante la ejecución del contrato y estar a disposición de la autoridad sanitaria y de la interventoría.

POLITICA AMBIENTAL DE LA INSTITUCIÓN:

El Concesionario a quien se le adjudique el establecimiento de alimentos se obliga con el Concedente a conocer, respetar y aplicar, para el desarrollo de las actividades comerciales permitidas en este contrato, la Política Ambiental Universitaria vigente. En especial, a no usar, vender, regalar en el espacio mercantil, entre otros, los siguientes productos:

1. Cubiertos de plástico de un solo uso (cucharas, tenedores, cuchillos y palillos).
2. Platos, vasos, contenedores y empaques de plástico o de icopor, de un solo uso.
3. Pitillos de plástico.
4. Copitos de plástico y de algodón para los oídos.
5. Palitos de plástico para sostener globos.
6. Los demás que el Concedente vaya identificando y los informe al Concesionario.

Parágrafo 1. El Concesionario deberá utilizar material biodegradable, pudiendo incorporarse su coste al precio. El Concesionario garantizará que todos los productos de nueva incorporación tendrán que ser sostenibles y no contaminantes.

Parágrafo 2. La Dirección de Bienestar Universitario, a través del Departamento de Desarrollo Humano, en desarrollo de la Política Ambiental Universitaria, identificará e informará al Concesionario los plásticos de un solo uso y cualquier otro material de cualquier naturaleza que deberán ser eliminados o no usados en los espacios comerciales de propiedad del Concedente.

Parágrafo 3. El incumplimiento, por parte del Concesionario, de la Política Ambiental Universitaria relacionada con el espacio comercial objeto del contrato, es justa causa para la terminación unilateral del contrato por parte del Concedente.

Parágrafo 4. El Concedente, a través de la Dirección de Bienestar Universitario y el Departamento de Desarrollo Humano, en desarrollo de la Política Ambiental Universitaria, acompañará al Concesionario en un proceso de transición y capacitación, que no podrá ser superior a tres (3) meses, después de firmado el contrato.

ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO

El proponente a quien se le adjudique el contrato tendrá un manejo propio de éste y será quien determine el personal suficiente e idóneo para prestar un servicio excelente. No obstante, la Universidad tiene la autoridad para determinar cuando el personal no es suficiente para la prestación del servicio a través de la Interventoría y solicitar el personal que considere necesario. No se permitirá la subcontratación del servicio.



REQUISITOS DEL PROPONENTE

Obligaciones laborales: Los empleados del concesionario no adquieren vínculo laboral de ninguna índole con la Universidad, por lo tanto, el contratista asumirá toda la responsabilidad de prestaciones sociales en general incluyendo lo relacionado con las afiliaciones y aportes al Sistema General de Seguridad Social. El contratista deberá suplir de inmediato cualquier ausencia de personal.

LOCALES Y EQUIPOS

La Universidad requiere mantener su planta física y equipos en óptimas condiciones. Se realizará un acta de entrega de inventario de las condiciones locativas y de equipos. Será responsabilidad del proponente velar por el mantenimiento de sus equipos y de los entregados por la Universidad.

El proponente determinará los equipos necesarios para prestar un óptimo servicio, como especificaciones técnicas, referencias y marca. Los cuales deben ser relacionados en la propuesta.

Además, el adjudicatario deberá dotar totalmente el local para la óptima prestación del servicio, de acuerdo con su imagen corporativa. El local cuenta con la capacidad instalada para la producción, ensamble y distribución de las diferentes preparaciones.

Al finalizar el contrato, el local para la prestación del servicio debe ser entregado a la Universidad en las mismas condiciones en que fue recibido. Además, se debe asegurar la pintura de este cada año.

SUPERVISIÓN Y CONTROL

El Departamento de Desarrollo Humano de la Dirección de Bienestar Universitario ejercerá un control del cumplimiento del contrato y para ello cuenta con la interventoría. De observarse cualquier anomalía, alteración o adulteración en las características del servicio, aplicarán las sanciones respectivas. El contratista debe informar oportunamente a la interventoría cualquier cambio o modificación que se requiera en la prestación del servicio, para su debida aprobación.

Para ello podrá disponer de expertos que realicen interventoría o asesoría en el normal desarrollo del contrato.

ELEGIBILIDAD

Se considerarán ofertas elegibles, las que cumplen con todos los requisitos de participación exigidos. En caso de que el proponente presente documentos o información falsa, su propuesta será descalificada; si la anomalía se presenta durante la elaboración del contrato,



**UNIVERSIDAD
DE ANTIOQUIA**

Dirección de Bienestar Universitario

será causal de terminación de este.

MODELO DE CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

PROPUESTA PARA LA PRESTACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS UBICADO EN EL MALL DE INGENIERÍA DE CIUDAD UNIVERSITARIA, PARA ATENDER LA POBLACIÓN DE ESTUDIANTES, DOCENTES, PERSONAL ADMINISTRATIVO Y VISITANTES QUE REQUIEREN DE DICHO SERVICIO.

Fecha:

Los suscritos:

Con NIT No:

Declaramos que estamos interesados en la presentación de esta propuesta y que, por lo tanto, nos responsabilizamos plenamente de su contenido y de los compromisos que resulten de ella; además, que para la elaboración de esta hemos tenido en cuenta todos los puntos respectivos de las especificaciones y demás documentos entregados al contratante, que hemos leído completamente los términos del documento de especificaciones y que lo conocemos en todas sus partes. Así mismo, que no existe de nuestra parte observaciones que hacerle y que cualquier error u omisión debidos a mala interpretación, será de nuestro cargo.

En el evento de resultar favorecidos con la adjudicación, aceptamos cumplir el objeto de esta negociación en los términos y dentro de las condiciones establecidas, comprometiéndonos a realizar lo solicitado en esta propuesta y dentro de las especificaciones, condiciones y plazos, exigidas en el citado documento.

Los suscritos fijamos como dirección de nuestra oficina, a donde puede dirigirse la correspondencia del caso, la siguiente:

Dirección: _____

Teléfono: _____

E-mail: _____

Dirigirse a: _____

Firma,



**UNIVERSIDAD
DE ANTIOQUIA**

Dirección de Bienestar Universitario

**MODELO DE CARTA DE AUSENCIA DE INHABILIDADES, INCOMPATIBILIDADES Y
CONFLICTO DE INTERÉS PARA CONTRATAR**

Declaramos bajo la gravedad de juramento que se entiende prestado con la firma del presente documento, que no estamos incurso en ninguna causal de inhabilidad, incompatibilidad o conflicto de interés, señaladas en la Constitución, la Ley y en el Acuerdo Superior 395 del 21 de junio de 2011 o normas que lo modifiquen o adicionen para contratar; y que en caso de que sobreviniere alguna nos obligamos a informar por escrito inmediatamente a **LA UNIVERSIDAD**.

Dirección: _____
Teléfono: _____
E-mail: _____

Firma,