

Medellín, 06 de agosto 2024

ASUNTO: PRESENTACIÓN DE PROPUESTA PARA ADJUDICACIÓN DE UN (1) LOCAL CON DESTINACIÓN COMERCIAL PARA EL SERVICIO ALIMENTARIO PARA ATENDER LA POBLACIÓN DE ESTUDIANTES, DOCENTES, PERSONAL ADMINISTRATIVO Y VISITANTES QUE REQUIEREN DE DICHO SERVICIO.

OBJETO DE LA INVITACIÓN

La UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA a través de la FACULTAD DE MEDICINA, extiende invitación para que se presente una propuesta en el proceso de selección directa, para la prestación de servicios comerciales en calidad de concesión, en un (1) inmueble ubicado en el PARQUE DE LA VIDA, sede de la UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA, en la carrera 51 D Nro. 62 -42, Primer Piso, ala norte, Medellín, con un área privada de 15.98 metros cuadrados y una terraza libre de 85.14 metros cuadrados, para un área total de 101.12 metros cuadrados, destinado al servicio alimentario de la población estudiantil, docentes, personal administrativo y visitantes que requieren de dicho servicio.

DESCRIPCION DEL SERVICIO O EL OBJETO A CONTRATAR:

La UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA a través de la FACULTAD DE MEDICINA, requiere la prestación del servicio comercial de venta de alimentos en la categoría de comida saludable. 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 DE ANTIOQUIA 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”*.

Asimismo, es aplicable el artículo 29 de la ley 30 de 1992, en el cual la UNIVERSIDAD está facultada para tener su propio régimen contractual.

Por su parte, 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.”

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.

Igualmente, 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 la siguiente información:

- Descripción de los productos y servicios a ofrecer.
- Empleos generados de manera directa e indirecta.
- Años de experiencia certificada.
- Aceptación expresa del valor de la concesión.
- Listado de equipos y especificaciones técnicas de éstos a utilizar en el inmueble.
- Propuesta de preparaciones para comidas ligeras y saludables, entre desayunos, almuerzos, sandwiches, crepes, waffles, pastas (cortas, largas, canelones, raviolis, risotto, lasañas, entre otros; con sus correspondientes salsas como carbonara, boloñesa, alfredo, napolitana, pesto, amatriciana, pomodoro, al burro, oriental, primavera, entre otras), ensaladas, arroces con diferentes carnes, verduras y salsas, y proteínas variadas. Deberá haber opciones vegetarianas. Opciones de preparaciones en combos o por porciones. Además, ofrecer bebidas naturales frías y calientes, té, jugos naturales, café, chocolate,

¹ Código Civil; Código de Comercio

milo y todas aquellas bebidas que no contengan alcohol, de acuerdo con los hábitos alimentarios de los usuarios. No se suministrarán cigarrillos, ni bebidas alcohólicas.

- Lista de precios de productos a ofrecer.
- Listado de adecuaciones requeridas en el inmueble para el debido funcionamiento (estas serán a cargo exclusivo del CONCESARIO y sin derecho a recobro a la UNIVERSIDAD)

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 DE ANTIOQUIA.

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.
4. Aportar copia del balance general y los estados financieros correspondiente a la vigencia 2022 y 2023
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, datos de contacto, 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 DE ANTIOQUIA tiene programada la visita al local a entregar en concesión para el día 12 de agosto de 2024 a las 2:00 P.m. El sitio de encuentro será en la puerta

principal del PARQUE DE LA VIDA, sede de la UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA, en la carrera 51 D Nro. 62 -42, Primer Piso, Medellín.

EXPLICACIONES, INFORMES Y ACLARACIONES

Los proponentes podrán solicitar por escrito cualquier aclaración relacionada con la presente invitación, hasta el 14 de agosto de 2024 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 unidad.med@udea.edu.co

Las respuestas a las solicitudes serán comunicadas el 16 de agosto de 2024.

PLAZO DE RECIBO DE LA PROPUESTA

El envío de la propuesta se hará al correo: unidad.med@udea.edu.co, el 20 de agosto de 2024 hasta las 16:00 horas.

EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

Las propuestas serán evaluadas por el GRUPO ADMINISTRATIVO BASE DE LA FACULTAD DE MEDICINA. Se elegirá la propuesta que se considere más conveniente a las necesidades de la UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA desde el punto de vista técnico, comercial y financiero.

El GRUPO ADMINISTRATIVO BASE DE LA FACULTAD DE MEDICINA podrá realizar visita al inmueble con el fin de conocer las instalaciones físicas, equipos y productos ofrecidos, durante el periodo de evaluación de las propuestas y establecer (desde el punto de vista técnico) la viabilidad de la propuesta.

En todo caso, el GRUPO ADMINISTRATIVO BASE DE LA FACULTAD DE MEDICINA se reserva la facultad de convocar a los proponentes (en forma individual o conjunta) para establecer técnicamente la viabilidad de la propuesta.

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 inmueble 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 DE LA CONCESIÓN Y SERVICIOS PUBLICOS

El valor de la concesión para el establecimiento de alimentos asciende a la suma mensual de DOS MILLONES SEISCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS (\$2.695.965), que se cancelarán por anticipado los cinco (5) primeros días de cada mes; la mora causará los intereses y/o multa que se expliciten en el contrato. Es importante aclarar que anualmente se hará incremento del valor de la concesión.

El CONCESIONARIO asumirá, además del valor de la concesión, el pago de los servicios públicos de acuerdo con el control de consumo técnico que realice la UNIVERSIDAD a través de la dependencia encargada para ello, en cuanto a energía, acueducto, alcantarillado y tasa de aseo, que le corresponda por su consumo, y 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, y 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.

INFORMACIÓN GENERAL

La FACULTAD DE MEDICINA de la UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA es una institución pública de educación superior que maneja un promedio aproximadamente de 5.000 personas como población interna (estudiantes, docentes y personal administrativo) y población externa que visita la FACULTAD DE MEDICINA y el PARQUE DE LA VIDA, 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 períodos activos en forma presencial y/o alternancia desde mediados de enero hasta finales de junio y desde mediados de julio hasta mediados de diciembre.

NORMAS DEL SERVICIO

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 4:00 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 o la que corresponda.
- 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 OFRECER

Los productos ofrecidos corresponderán a preparaciones para comidas ligeras y saludables, entre desayunos, almuerzos, sandwiches, crepes, waffles, pastas (cortas, largas, canelones, raviolis, risotto, lasañas, entre otros; con sus correspondientes salsas como carbonara, boloñesa, alfredo, napolitana, pesto, amatriciana, pomodoro, al burro, oriental, primavera, entre otras), ensaladas, arroces con diferentes carnes, verduras y salsas, y proteínas variadas. Deberá haber opciones vegetarianas. Opciones de preparaciones en combos o por porciones. Además, ofrecer bebidas naturales frías y calientes, gaseosas, té, jugos naturales, café, chocolate, milo y todas aquellas bebidas que no contengan alcohol, de acuerdo con los hábitos alimentarios de los usuarios.

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 FACULTAD DE MEDICINA o la dependencia que se disponga para el efecto, 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 o la dependencia que corresponda, 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 DE ANTIOQUIA 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 DE ANTIOQUIA. Por lo tanto, el CONCESIONARIO 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 DE ANTIOQUIA 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 (en caso de que proceda). Será responsabilidad del proponente velar por el mantenimiento de sus equipos y de los entregados por la UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA (en caso de que proceda).

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.

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

LA FACULTAD DE MEDICINA 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 (sin perjuicio de la compulsión de copias que corresponda hacerse). Si la anomalía se presenta durante la elaboración del contrato, será causal de terminación de este.