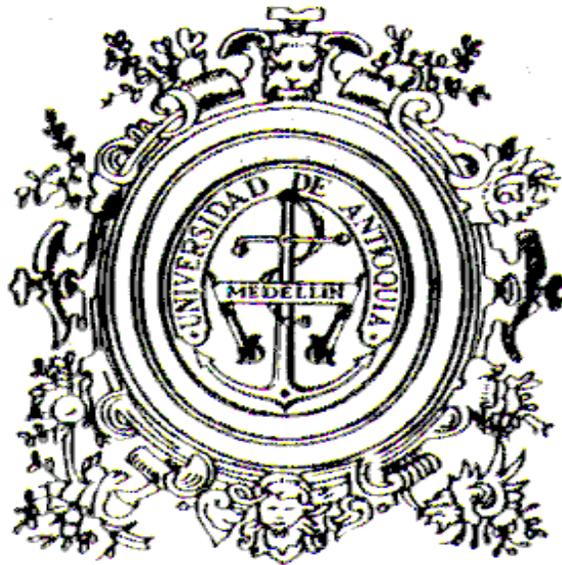


TÉRMINOS DE REFERENCIA DBU. 033 DE 2018

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A EMPLEADOS ADMINISTRATIVOS Y  
TRABAJADORES OFICIALES DE LA UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

---



Medellín, Septiembre de 2018

---

UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA  
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Ciudad Universitaria, bloque 22, oficina 309  
e-mail: desarrollohumano@udea.edu.co

## Tabla de contenido

1. OBSERVACIONES GENERALES.....	7
1.1. OBJETO.....	7
1.2. PRESUPUESTO.....	8
1.3. DURACIÓN DEL CONTRATO A ADJUDICAR.....	9
1.4. ADJUDICACIÓN.....	9
1.5. INFORMACIÓN DE TIPO GENERAL.....	10
1.6. REQUISITOS HABILITANTES Y DOCUMENTOS A ANEXAR EN LA PROPUESTA:.....	13
1.6.1 REQUISITOS DE ORDEN JURÍDICO.....	13
1.6.2 REQUISITOS DE ORDEN TÉCNICO.....	16
1.6.3 REQUISITOS DE ORDEN FINANCIERO.....	19
1.7. RECHAZO Y ELIMINACIÓN DE LAS PROPUESTAS.....	24
1.8. RETIRO DE LAS PROPUESTAS.....	25
1.9. PLAZO DE ADJUDICACIÓN.....	25
1.10. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL PARA EL CONTRATO.....	25
2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	27
2.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO.....	27
2.2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: ALMUERZO O COMIDA.....	29
2.3. REQUERIMIENTO DE CALORÍAS Y MACRONUTRIENTES.....	29
2.4. REQUERIMIENTO DE MICRONUTRIENTES.....	29
2.5. MINUTA PATRÓN.....	30
2.6. COMPONENTES DE LA MINUTA.....	30
2.7. CICLO DE MENÚ.....	31
2.8. ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS.....	32
2.9. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS.....	33
2.10. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO.....	35
2.10.1. SERVICIO AL CLIENTE.....	35

2.10.2. HORARIO DE ATENCIÓN .....	37
2.11. CONTROLES DE CALIDAD .....	38
2.11.1. ASPECTOS HIGIÉNICO SANITARIOS.....	38
2.11.2. CONTROLES MICROBIÓLOGICOS .....	38
2.11.3. COMITÉ DE CONTROL DE CALIDAD.....	39
2.12. REQUISITOS DEL PROPONENTE .....	40
2.12.1. PLANTA DE CARGOS.....	40
2.12.2. LOCALES .....	42
2.12.3. EQUIPOS .....	44
3. EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN DE PROPUESTAS .....	48
3.1. ELEGIBILIDAD.....	48
3.2. EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS. ....	48
3.3. CALIFICACIÓN.....	49
3.3.1. FACTORES A EVALUAR .....	49
3.3.2. CRITERIOS DE DESEMPATE.....	50
3.3.3. FACTOR ECONÓMICO (Precio) .....	50
3.3.4. FACTOR EXPERIENCIA .....	51
3.3.5. FACTOR TÉCNICO .....	52
4. CONTRATO .....	56
4.1. GARANTÍAS.....	56
4.2. INTERVENTORIA.....	56
4.3. DURACIÓN DEL CONTRATO .....	58
4.4. RESPONSABILIDAD FRENTE A TERCEROS .....	58
4.5. SUSPENSIÓN DEL CONTRATO DE SUMINISTRO.....	58
4.6. CESIÓN DEL CONTRATO .....	58
4.7. CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA .....	59
4.8. MULTAS.....	59
4.9. EXCLUSIÓN VÍNCULO LABORAL.....	59
5. ANEXOS.....	60
ANEXO 1 – CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA. ....	60

ANEXO 2 – PRESENTACIÓN DE LA OFERTA ECONÓMICA.....	62
ANEXO 2.1 .....	62
ANEXO 2.2 .....	63
ANEXO 3 – MODELO DE CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO .....	64

## RESUMEN

1. Presupuesto oficial	El valor del presupuesto oficial es de MIL CUATROCIENTOS DIECIOCHO MILLONES OCHENTA Y TRES MIL DOSCIENTOS PESOS \$1.418.083.200 IVA incluido	
2. Aprobación del comité de contratación	Sesión No. 040 del 18 de octubre de 2018 del Comité Técnico de Contratación.	
3. Fecha de publicación	A partir del 25 al 31 de octubre de 2018.	
4. Medio de Publicación	Portal de la Universidad, <a href="http://www.udea.edu.co">http://www.udea.edu.co</a> , enlace "Contratación y Convocatorias" - "invitaciones a cotizar".	
5. Visita técnica a las instalaciones ofrecidas por la Universidad de Antioquia para el ensamble y la distribución del servicio	<p>Esta se realizará el 02 de noviembre en dos de los cuatro puntos de entrega (Área de la Salud y Ciudad Universitaria).                      Aclaración: Esta visita no es obligatoria, y es de carácter meramente informativo, por lo que no se resolverán dudas técnicas ni jurídicas. Cualquier costo que genera la visita correrá por cuenta de los interesados.</p> <p>La visita en la sede del Área de la Salud iniciará a las 10:00 a.m. en la dirección: calle 64 N° 52-59 Facultad de Odontología, y en Ciudad Universitaria a las 11:00 a.m. en la dirección: calle 70 N° 52-72 Edificio de Extensión. Para estas visitas los oferentes deben llevar delantal y protección para el cabello.</p>	
6. Solicitudes aclaratorias	Presentación de las solicitudes aclaratorias por parte de los oferentes	Del 01 al 02 de noviembre de 2018.
	Respuesta a las observaciones presentadas por parte del comité de evaluación	El 06 de noviembre de 2018.
7. Publicación de adendas en caso de que haya lugar	El 08 de noviembre de 2018. Estas serán publicadas en el Portal de la Universidad, <a href="http://www.udea.edu.co">http://www.udea.edu.co</a> , enlace "Contratación y Convocatorias" - "invitaciones a cotizar".	

8. Entrega de las propuestas	Fecha – Hora	El 15 de noviembre de 2018, entre las 10:00 a.m. y las 10:30 a.m. horas, hora legal colombiana, señalada por el Instituto Nacional de Metrología.
	Lugar	Calle 70 Nro. 52-21 frente al Edificio de Extensión de la Universidad de Antioquia – ventanilla única de gestión de correspondencia.
9. Publicación de resultados e informes de evaluación	Del 26 al 30 de noviembre de 2018.	
10. Observaciones de los proponentes a los resultados e informes de evaluación	Del 26 de noviembre a las 8:00 am hasta el 30 de noviembre de 2018 a las 5:00 pm.	
11. Respuesta a las observaciones de los proponentes	03 de diciembre de 2018.	
12. Notificación formal a los oferentes	04 de diciembre de 2018	
13. Legalización del contrato	10 de diciembre de 2018	
14. Duración del contrato	Ocho (08) meses contados a partir del acta de inicio.	

## SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A EMPLEADOS ADMINISTRATIVOS Y TRABAJADORES OFICIALES DE LA UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

### SECCIÓN I

#### 1. OBSERVACIONES GENERALES

##### 1.1. OBJETO

La Universidad de Antioquia está interesada en recibir propuestas para la preparación, y distribución de alimentos en servicios tales como almuerzos y comidas, que satisfaga las necesidades alimentarias y que cumpla con los requerimientos nutricionales y condiciones higiénico- sanitarias de acuerdo con la normatividad vigente. Prestar el servicio a empleados administrativos y trabajadores oficiales que sean beneficiarios del servicio de alimentación de acuerdo a la normatividad de la Universidad, ubicados en Ciudad Universitaria que se atienden en el Edificio de Extensión, Área de la Salud que se ofrece en la Facultad de Odontología, Ciudadela de Robledo y Paraninfo y Antigua Escuela de Derecho que se ofrece en un local de propiedad del contratista seleccionado o tomado en arriendo por este, y ubicado en un perímetro de hasta cuatro cuadras.

El servicio se estima aproximadamente entre 590 servicios/día para almuerzos y de 20 a 40 servicios/día entre almuerzos y comidas para el personal de vigilancia; de los cuales son en promedio para almuerzos, 330 a 380 servicios/día para Ciudad Universitaria (incluido el personal de vigilancia), 110 a 150 servicios/día para el Área de la Salud, de 25 a 30 servicios/día para Ciudadela Robledo, y de 25 a 30 servicios/día para el Paraninfo y la Antigua Escuela de Derecho. El servicio se prestará entre lunes a viernes para todas las sedes, y para el personal de vigilancia entre lunes a domingo.

De acuerdo a la Resolución de la Dirección de Bienestar Universitario No 102 del 12 de agosto de 2014, la cual fue modificada parcialmente por la Resolución de la Dirección de Bienestar Universitario No. 078 por la cual se reglamenta el servicio de alimentación, el número de servicios podrá aumentar o disminuir diariamente a razón de situaciones administrativas como permisos, traslados del sitio de trabajo, vacaciones u otra que por excepción pueda ocurrir. Adicionalmente, la Universidad, podría aumentar o disminuir el número de servicios, según las dificultades de orden público que se puedan presentar y que impidan el

desplazamiento de los usuarios hasta el restaurante, informando de ello al contratista para que suspendan, aumenten o disminuyan la preparación de los alimentos.

El proponente indicará en la carta de presentación de la propuesta en cuál de los servicios desea participar; bien sea para la sede de Ciudad Universitaria y Área de la Salud, Ciudadela Robledo, y/o Paraninfo y Antigua Escuela de Derecho, teniendo en cuenta su capacidad.

Este contrato se adjudicará total o parcialmente para las sedes de Ciudad Universitaria y Área de la Salud, Ciudadela de Robledo y/o Paraninfo y Antigua Escuela de Derecho.

## 1.2. PRESUPUESTO

La Universidad de Antioquia cuenta con un presupuesto oficial para el servicio de alimentación requerido de: MIL CUATROCIENTOS DIECIOCHO MILLONES OCHENTA Y TRES MIL DOSCIENTOS PESOS \$1.418.083.200. Este valor incluye el IVA sobre el servicio de alimentación ofrecido. Para respaldar este proceso se cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal 1000492421 del 12 de julio de 2018, vigencia futura, rubro 21130113 por valor de \$1.418.234.832 expedido por la Sección de Presupuesto de la Universidad de Antioquia, distribuido de la siguiente manera:

- Ciudad Universitaria (Edificio de Extensión) y Área de la Salud (Facultad de Odontología): cuenta con un presupuesto de: MIL DOSCIENTOS OCHENTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL DOSCIENTOS PESOS (\$1.283.299.200).
- Ciudadela Robledo (Sede Robledo): cuenta con un presupuesto de: SESENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL PESOS (\$67.392.000).
- Paraninfo y Antigua Escuela de Derecho (Centro de la ciudad): cuenta con un presupuesto de: SESENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL PESOS (\$67.392.000).

### 1.3. DURACIÓN DEL CONTRATO A ADJUDICAR

La duración del contrato a adjudicar será de OCHO (08) meses, contados a partir de la firma del acta de inicio.

### 1.4. ADJUDICACIÓN

La Universidad adjudicará el contrato referente a esta negociación dentro de los treinta días calendario, posteriores a la fecha de recepción de las propuestas. Este plazo podrá ser ampliado a criterio de la Universidad de Antioquia, lo cual será informado a los proponentes.

La Universidad de Antioquia adjudicará el servicio referente a esta negociación a uno o varios proponentes según estricto orden de elegibilidad definitivo, si ello favorece los intereses de la Universidad. Se consideran ofertas elegibles las que cumplen todos los requisitos de participación exigidos en “los términos de referencia para el suministro del servicio de alimentación en la Universidad de Antioquia” y que cumplan todas las condiciones obligatorias establecidas en el mismo documento.

No obstante, cuando se demuestre que el proponente presentó documentos o información que no correspondan a la realidad, su propuesta será descalificada en cualquiera de las etapas en que se encuentre este proceso. Si la anomalía se detecta una vez celebrado el contrato, será causal de terminación del mismo, sin perjuicio de las acciones contractuales y penales a que hubiere lugar.

Una vez perfeccionado el contrato, es decir, suscrito por las partes, el oferente tendrá un término de cinco (5) días hábiles para presentar todos los documentos necesarios para su legalización, so pena de incumplimiento de sus obligaciones, lo cual dará derecho a la Universidad para hacer efectiva la póliza de seriedad de la oferta, sin perjuicio de que la Universidad pueda reclamar el daño que no cubre dicha garantía.

## 1.5. INFORMACIÓN DE TIPO GENERAL

### 1.5.1. RÉGIMEN 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”*

### 1.5.2 LUGAR Y ENTREGA DE LAS PROPUESTAS

Las propuestas debidamente selladas y marcadas deberán ser entregadas por el proponente o su representante únicamente, de acuerdo con la hora legal indicada por el Instituto Nacional de Metrología, el 15 de noviembre de 2018, entre las 10:00 a.m. y las 10:30 am, quedando constancia pública por escrito de las propuestas recibidas, en la siguiente dirección: Ventanilla Única de Gestión de correspondencia ubicada en la calle 70 N° 52-21, frente al Edificio de Extensión de la Universidad de Antioquia.

Las propuestas que lleguen por fuera de la fecha y hora límite indicada, no serán recibidas. No se aceptarán propuestas enviadas por correo electrónico.

El día de entrega de las propuestas y cumplido el horario estipulado en el párrafo anterior, se abrirán en presencia de los proponentes o de sus delegados, el sobre de cada propuesta y se levantará un acta en la que se deje constancia de: El nombre de los proponentes, el número de folios, la suscripción de la carta de presentación, el nombre de la compañía aseguradora y el número de la póliza o garantía de seriedad de la propuesta que la acompaña, el valor de la propuesta y la firma.

Si al menos el cincuenta por ciento (50%) de los proponentes interesados, solicita motivadamente la ampliación del plazo para presentar las propuestas, la Universidad podrá prorrogarlo. Si esto llegare a ocurrir, el nuevo plazo será informado por la Dirección de Bienestar Universitario a cada una de las personas que hubieren manifestado su interés.

### *1.5.3 PRESENTACIÓN Y PREPARACIÓN DE PROPUESTAS*

1.5.3.1 Las propuestas deben presentarse personalmente (utilizar el modelo de carta de presentación que se anexa), escritas en computador, foliadas y rubricadas, en idioma español y en el orden descrito según los términos de referencia, en sobres cerrados y debidamente marcados con la razón social del proponente, el servicio al que se está presentando, su dirección, e-mail y teléfono, para efectos de recibir notificación y envío de correspondencia. En caso tal de presentarse para más de un servicio, el oferente deberá presentar una propuesta independiente y separada por cada uno.

1.5.3.2 La aceptación a cada una de las condiciones de estos términos de referencia, se desarrollarán punto por punto, siguiendo la misma numeración de este documento.

Para todos los numerales de estas especificaciones debe aparecer algún tipo de respuesta por parte del oferente, aunque sea una afirmación, una negación, una manifestación explícita de no respuesta, o una expresión de haber sido informado.

1.5.3.3 Cuando en las condiciones e informaciones requeridas se hace alusión a una unidad de medida específica, la respuesta debe expresarse con esa misma unidad de medida.

1.5.3.4 Queda entendido que las presentes especificaciones forman parte integral del contrato que se celebre como consecuencia de la adjudicación.

### *1.5.4 LUGAR Y FECHA DE APERTURA DEL PROCESO CONTRACTUAL*

La Invitación pública a presentar propuestas será anunciada por medio del portal Universitario en el sitio [www.udea.edu.co](http://www.udea.edu.co) (dar clic en el enlace contratación y convocatorias y luego en “invitaciones a cotizar”), a partir del 25 hasta el 31 de octubre de 2018.

Los términos de referencia deberán ser descargados directamente del portal universitario, por aquellos proponentes que estén interesados en participar en el proceso.

### *1.5.5 OBLIGACIONES DEL PROPONENTE.*

1.5.5.1. Es obligación del proponente informar errores u omisiones: Los proponentes están en la obligación de informar cualquier error, imprecisión, confusión o contradicción que encuentren en los términos de referencia, así como pedir explicaciones, informes o las aclaraciones pertinentes.

1.5.5.2. Si en el desarrollo del contrato se encuentra que no se incluyó un elemento o servicio indispensable para la ejecución y buen funcionamiento del servicio, el proponente deberá suministrarlo, sin costo adicional para la Universidad.

1.5.5.3. El hecho de que la Universidad no encuentre errores u omisiones en los términos de referencia, en la oferta o en el contrato, no libera al proponente de su obligación de prestar satisfactoriamente el servicio.

1.5.5.4 El proponente se obliga al cumplimiento de la minuta patrón en los ciclos de menús a proponer.

### *1.5.6. EXPLICACIONES, INFORMES Y ACLARACIONES*

1.5.6.1. Los proponentes podrán solicitar por escrito, cualquier aclaración relacionada con los términos de referencia, el 01 y 02 de noviembre del 2018.

1.5.6.2. Las solicitudes de explicaciones, informes y/o aclaraciones deberán presentarse personalmente o enviarse por correo electrónico a ([desarrollohumano@udea.edu.co](mailto:desarrollohumano@udea.edu.co)) o por correo certificado dirigido al Departamento de Desarrollo Humano de la Dirección de Bienestar Universitario de la Universidad de Antioquia, calle 70 Nro. 52-21 Diagonal al Edificio de Extensión de la Universidad de Antioquia – Ventanilla única de gestión de correspondencia. En todo caso, las mismas deberán llegar a la dependencia destinataria con la anterioridad establecida en el ítem: 1.10.1, para lo cual el interesado deberá hacerse notificar o darse por enterado con la nota de recibo correspondiente.

1.5.6.3. Las respuestas a las solicitudes, serán comunicadas el 06 de noviembre de 2018.

1.5.6.4. Si como resultado de las respuestas a las solicitudes explicativas y aclaratorias, la Universidad decide modificar los términos de referencia en lo que

estime pertinente, publicará la respectiva adenda el 08 de noviembre de 2018 en el portal de la Universidad y será informada a cada uno de los interesados en la contratación, a la dirección que registraron en la Universidad.

Las adendas serán de obligatoria observancia para la preparación de las propuestas.

#### 1.6. REQUISITOS HABILITANTES Y DOCUMENTOS A ANEXAR EN LA PROPUESTA:

Podrán participar en este proceso las personas naturales o jurídicas, consorcios o uniones temporales que se encuentren en capacidad legal y financiera para ello, que reúnan las condiciones de idoneidad y experiencia acordes con el objeto de la negociación, y que cumplan con la capacidad técnica exigida.

##### 1.6.1 REQUISITOS DE ORDEN JURÍDICO

- Carta de presentación de la propuesta, suscrita por el proponente o Representante Legal del proponente (utilizar el modelo de carta de presentación que se adjunta en el anexo 1 de los términos de referencia). El proponente indicará de forma clara en cuál de los servicios desea participar; bien sea para Ciudad Universitaria y Área de la Salud, Ciudadela Robledo o Paraninfo y Antigua Escuela de Derecho, o para los que considere de acuerdo a su capacidad.
- En caso que los proponentes deseen presentar la oferta en modalidad de consorcio o unión temporal, deberán indicar claramente a qué título lo hacen y adjuntar el documento o carta de conformación de consorcios o uniones temporales, firmada por los integrantes, por medio del cual se constituye el consorcio o la unión temporal, indicando su porcentaje de participación. En este documento se deberá indicar el nombre de la persona que ejercerá la representación legal de la misma.

Cuando se trate de uniones temporales se deberán señalar los términos, extensión y porcentaje de la participación en la oferta y en su ejecución, así como la responsabilidad de cada miembro, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento de la Universidad.

- Poder del proponente o quien lo represente para los diferentes trámites relacionados con la negociación, en caso de no hacerlo directamente su representante legal.
- Cuando el valor de la propuesta supere las facultades del Representante Legal, se debe adjuntar la certificación en la que conste que está autorizado por la Junta Directiva o el organismo competente para representarla y contratar como mínimo por el valor de la oferta. En el caso de los consorcios y uniones temporales, deberá aportarse dicho documento por cada uno de sus integrantes.
- Adjuntar póliza de seriedad de la oferta a favor de entidad estatal, por valor equivalente al 10% del valor total del presupuesto oficial, y una vigencia de dos (2) meses contados a partir de la fecha de cierre de presentación de las propuestas. En caso de ampliación del plazo, el oferente se compromete a ampliar la garantía por el mismo término contado desde la fecha de dicha modificación.

Si el proponente es un consorcio o unión temporal, la póliza debe ser tomada por el consorcio o unión temporal y firmada por el representante legal del mismo.

- Original o copia de certificado de existencia y representación legal de la Cámara de Comercio de su domicilio, dicho certificado expedido en fecha que no exceda en más de treinta (30) días a la fecha de cierre para recibo de las propuestas. Si es persona natural, deberá anexar certificado de la Cámara de Comercio que acredite la inscripción del proponente en el registro público mercantil, si lo posee, el cual deberá aportarse con no más de treinta (30) días de expedido. En el caso de los consorcios y uniones temporales, deberá aportarse dicho documento por cada uno de sus integrantes. En caso de prórroga del proceso de selección, esta certificación tendrá validez con la primera fecha de cierre.

Las sociedades y cada uno de los integrantes de los proponentes que hayan presentado su oferta bajo cualquier modalidad asociativa, deberán acreditar que su duración no será inferior a la del plazo del contrato y un (1) año más. Para los proponentes extranjeros sin domicilio en Colombia deberán presentar el documento equivalente del país de origen.

- Para el caso de los oferentes que se presenten en su condición de personas naturales, deberán aportar copia de la cédula de ciudadanía. En caso de que se trate de una persona jurídica, deberá aportarse copia de la cédula de ciudadanía del representante legal o quien haga sus veces.
- Las personas jurídicas deberán acreditar el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, ICBF y al Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, vigentes en la Legislación colombiana, mediante certificación expedida por el revisor fiscal o por el representante legal, durante un lapso no inferior a seis meses anteriores a la apertura del presente proceso contractual. Este requisito se exige igualmente, a cada persona jurídica que conforme unión temporal o consorcio para participar como proponente.
- Las personas naturales deberán acreditar la afiliación y pago a los sistemas de salud, pensiones y riesgos laborales como trabajador independiente. Este requisito se exige igualmente, a cada persona natural que conforme unión temporal o consorcio para participar como proponente.
- Anexar junto con la propuesta información del revisor fiscal como copia de la cédula de ciudadanía, copia de la tarjeta profesional y certificado digital de antecedentes expedido por la Junta Central de Contadores del Revisor Fiscal. En el caso de los consorcios y uniones temporales, deberá aportarse dicho documento por cada uno de sus integrantes.
- Certificados de la Contraloría General de la República y Procuraduría General de la Nación y Antecedentes Judiciales de la Policía Nacional. La entidad está en la obligación de verificar que el proponente y su representante legal, no se encuentren reportados como responsable fiscal, no estén incurso en causal de inhabilidad, y no tengan asuntos pendientes con las autoridades judiciales.
- La Universidad verificará que el proponente y su representante legal, no se encuentren reportados como responsables fiscales, no estén incurso en causal de inhabilidad, y no tengan asuntos pendientes con las autoridades judiciales, mediante la consulta en las páginas oficiales de Contraloría General de la República y Procuraduría General de la Nación y Antecedentes Judiciales de la Policía Nacional.

En caso de los consorcios y uniones temporales, la Universidad verificará esta información por cada uno de los integrantes.

- El proponente deberá aportar documento donde certifique bajo la gravedad del juramento que el representante legal, la sociedad ni sus socios, se encuentran incurso en ninguna inhabilidad, ni incompatibilidad al momento de presentación de la propuesta, conforme a las causales señaladas en la Constitución Política, en la ley y en el Acuerdo Superior 419 de 2014 (Estatuto General de Contratación de la Universidad de Antioquia).
- No podrán participar en este proceso los proponentes que se encuentran en alguna de estas situaciones: cesación de pagos, concurso de acreedores o embargos judiciales, liquidación y cualquier otra circunstancia que justificadamente 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 sea adjudicado. (Ver artículo 8 del Acuerdo Superior 095 de 1996)

#### 1.6.2 REQUISITOS DE ORDEN TÉCNICO

El proponente deberá entregar propuesta técnica detallada de conformidad con las especificaciones establecidas en el presente documento.

- Deberá anexar el ciclo de menú que ofrecerá a los usuarios para el servicio de alimentación.
- Plan de saneamiento básico que incluya los programas de: limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, y abastecimiento o suministro de agua potable; si el oferente cuenta con otro programa adicional deberá anexarlo.
- Información acerca de: planta de cargos, funciones de cada empleado y operario, copia del acta de grado y de la tarjeta profesional del Nutricionista Dietista o Ingeniero de Alimentos o Profesional en Ciencia y Tecnología de Alimentos.
- Relación de los equipos mínimos necesarios:

Planta de producción para Ciudad Universitaria y Área de la Salud

- Ollas con capacidad suficiente para atender la demanda del servicio
- Plancha asadora
- Parrillas o estufa
- Horno
- Licuadora semi industrial o industrial
- Freidora
- Congeladores
- Refrigeradores
- Campana extractora
- Gramera y báscula
- Termómetro (s)

Local Ciudad Universitaria (Edificio de Extensión) para ensamble, distribución y consumo

- Autoservicio con compartimentos para productos calientes
- Autoservicio frío para ensaladas (opcional)
- Refrigerador
- Congelador
- Horno y/o fogón
- Carros transportadores de recolección de loza
- Gramera
- Termómetro (s)
- Computador con servicio de internet

Local Área de la Salud (Facultad de Odontología) para ensamble, distribución y consumo

- Autoservicio con compartimentos para productos calientes
- Autoservicio frío para ensaladas (opcional)
- Equipo de frío mixto (congelador y refrigerador)
- Carros transportadores de recolección de loza
- Gramera
- Termómetro (s)
- Computador con servicio de internet
- 35 Mesas y 140 sillas

Local Ciudadela Robledo (Sede Robledo) y Paraninfo y Antigua Escuela de Derecho (Sede Centro), para producción, ensamble, distribución y consumo

- Ollas con capacidad suficiente para atender la demanda del servicio
- Plancha asadora
- Parrillas o estufa
- Horno
- Licuadora semi industrial o industrial
- Freidora
- Congelador
- Refrigerador
- Campana extractora
- Gramera y báscula
- Termómetro (s)
- Samovares para productos calientes
- Computador con servicio de internet
- Mesas y sillas (suficientes para la prestación del servicio)

Alimentación transportada para Ciudad Universitaria y Área de la Salud

- Cambros
- Pimpinas
- Canastillas plásticas
- Recipientes de material higiénico para alimentos
- Carros transportadores
- Estibas
- Carta de aceptación del canon de arrendamiento de los locales ofrecidos por la Universidad, que tomará(n) para la prestación del servicio, aledaño(s) a la Ciudad Universitaria y Área de la Salud. Para Ciudadela Robledo y Paraninfo y Antigua Escuela de Derecho, presentar promesa de contrato de arrendamiento de un local ubicado en un perímetro de hasta cuatro cuadras, sujeto a la condición que la Universidad le(s) adjudique en el(los) contrato(s), para el suministro de alimentos a algunos de sus empleados administrativos y trabajadores oficiales. Si el proponente tiene contrato vigente, se deberá remitir copia del contrato y promesa de prórroga del mismo para el período que comprenda la duración del posible contrato a adjudicar con ocasión del presente proceso.

En el evento de que el oferente sea propietario, debe anexar el certificado de tradición y libertad de la Oficina de Instrumentos Públicos, expedido con una antelación no mayor a treinta (30) días de la fecha de presentación de la propuesta.

- Certificaciones de experiencia en la prestación de servicio de alimentación a colectividades y tipo catering (no se considera en este numeral la experiencia en preparación y distribución de comidas rápidas, cafeterías, frutas y helados), con un número de servicios diarios mayor o igual a 300 para Ciudad Universitaria y Área de la Salud, y mayor o igual a 100 servicios diarios para Ciudadela Robledo y/o Paraninfo y Antigua Escuela de Derecho, estas deben ser expedidas por la entidad contratante y corresponder a servicios que hayan sido ejecutados en los últimos cinco (5) años, contados a partir de la fecha de presentación de las propuestas, que relacionen la siguiente información:

Contratante (Nombre, Dirección y Teléfono).

Objeto del contrato.

Valor del o los contratos.

Cantidad de servicios promedio diario.

Calificación del contratista y su justificación.

Fecha de iniciación y terminación.

Vigencia: Máximo un año desde la fecha en que se expide la certificación.

En caso de los consorcios y uniones temporales, deberán aportarse dichos certificados por cada uno de los integrantes.

### 1.6.3 REQUISITOS DE ORDEN FINANCIERO

- Presentar Registro Único de Proponentes con corte a 31 de diciembre de 2017 y dar cumplimiento a los indicadores de liquidez, endeudamiento y cobertura de intereses en los términos requeridos por la Universidad en los términos de referencia para medir la capacidad financiera del proponente.

La capacidad financiera (CF) será calculada en consideración a la información financiera que aparezca en el RUP a diciembre 31 de 2017.

Para la evaluación de los requisitos habilitantes de capacidad financiera con sus respectivos indicadores, la entidad extraerá la información del Registro Único de Proponentes, conforme a lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.5.3. Del Decreto 1082 de 2015.

Información para Nacionales y Extranjeros con domicilio en Colombia: El Registro Único de Proponentes RUP, es obligatorio para los proponentes nacionales y extranjeros con domicilio en Colombia, como se anotó a 31 de diciembre de 2017.

Información Extranjeros sin domicilio en Colombia: Cuando se trate de personas jurídicas extranjeras sin domicilio en Colombia, la información de las condiciones financieras estará soportada en el último Balance General y el Estado de Resultados de la persona jurídica extranjera, que será la que se inscriba como proponente.

La información se deberá de presentar a la última fecha de actualización del país de origen, a saber, el 31 de diciembre de 2017 o si la fecha es diferente, deberá certificar la fecha de corte de conformidad con la normatividad del país de su domicilio.

Cuando se trate de personas jurídicas extranjeras sin domicilio en Colombia y la información financiera se encuentre en moneda diferente al peso colombiano y/o en idioma diferente al español, esta deberá presentarse en traducción oficial al español y ser valorada en pesos colombianos a la TRM del día de corte de sus últimos estados financieros aprobados.

Así mismo debe incluirse certificación suscrita por el Representante Legal, el Contador público y revisor Fiscal o quien se encuentre obligado a hacerlo de acuerdo con la normativa del país de origen, en donde se detalle cada uno de los indicadores para la capacidad financiera, anexando la tarjeta profesional o la certificación oficial de la calidad o condición en la que actúa el certificador de acuerdo con la Ley.

La capacidad financiera de los proponentes, permitirá determinar si es habilitado o no para participar en el proceso y deberá cumplir lo requerido en estos términos de condiciones, dichos indicadores se calculan en forma independiente por cada uno de los participantes, aclarando que si son Consorcios o Uniones Temporales deberán tener en cuenta lo siguiente:

Para los Consorcios y Uniones Temporales, la entidad calculará los indicadores de capacidad financiera (índice de liquidez, índice de endeudamiento y razón de cobertura de intereses) de acuerdo a la

participación de los proponentes que conforman el Consorcio o Unión Temporal, tal como se explica más adelante.

Posteriormente se toma la participación porcentual de cada uno de ellos en el consorcio o unión temporal, y en esa forma se aplicará a cada indicador, lo cual da como resultado el valor correspondiente al 100% de su conformación, con el fin de dar más claridad se expone el siguiente ejemplo: Consorcio XXXX, el cual está conformado por tres participantes, así:

<b>Conformación del consorcio o unión temporal</b>	<b>Participación en la conformación del consorcio o unión temporal</b>	<b>Indicador financiero de cada participante</b>	<b>Ponderación</b>
Participante A	50%	0.5	0.25
Participante B	30%	1.4	0.42
Participante C	20%	1.2	0.24
TOTAL	100%		0.91

Con base en el cuadro anterior concluimos: que el indicador del ejemplo para este consorcio es de 0.91, el cual es el valor que determina si cumple o no con el requisito solicitado en los términos de condiciones.

#### Indicadores de Capacidad Financiera

La capacidad financiera (CF) será calculada en consideración a la información que aparezca en el RUP a diciembre 31 de 2017 según documento que aporte el proponente.

Para la evaluación de los requisitos habilitantes de capacidad financiera con sus respectivos indicadores, la entidad extraerá la información del Registro Único de Proponentes, conforme a lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.5.3. Del Decreto 1082 de 2015.

- Índice de Liquidez (IL)

Índice de Liquidez = (Activo Corriente / Pasivo Corriente) Mayor o igual a 1.  
 Las modalidades de asociación lo cumplen de manera ponderada de acuerdo con el porcentaje de participación.

Para calcular el índice de liquidez se tomarán en cuenta las partidas que se encuentren certificadas en el RUP.

- Índice de Endeudamiento (E)

Índice de Endeudamiento =  $(\text{Pasivo Total} / \text{Activo Total})$  Menor o igual al 60 %.

Las modalidades de asociación lo cumplen de manera ponderada de acuerdo con el porcentaje de participación.

Para calcular el nivel de endeudamiento se tomarán en cuenta las partidas que se encuentren certificadas en el RUP.

- Razón de Cobertura de Intereses:

$(\text{Utilidad operacional} / \text{gastos de intereses})$  Mayor o igual a 3 veces.

Nota: La Universidad de Antioquía, evaluará los indicadores de capacidad financiera para los consorcios y uniones temporales de acuerdo a la participación de los proponentes que conforman los consorcios o la unión temporal, o sea, en forma ponderada, para todos los indicadores los cuales se anexan de conformidad a los términos de condiciones.

En caso de que los indicadores fijados para el presente proceso sean indeterminados, la Universidad procederá así:

El índice de liquidez (Activo corriente/Pasivo corriente) únicamente se presenta con resultado indeterminado, cuando el pasivo corriente es igual a cero (0), lo que indica que el proponente no tiene obligaciones con terceros en el corto plazo, el espíritu del indicador determina “la capacidad que tiene un proponente para cumplir con sus obligaciones de corto plazo. A mayor índice de liquidez, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones de corto plazo”, con lo que se puede concluir que cuando el denominador es cero, éste índice cumple con lo establecido por la institución, por tal motivo el proponente está habilitado.

El índice de endeudamiento (Pasivo total/Activo total) determina el grado de endeudamiento en la estructura de financiación (pasivos y patrimonio) del proponente. A mayor índice de endeudamiento, mayor es la probabilidad del proponente de no poder cumplir con sus pasivos. Si el índice de endeudamiento es cero estaría cumpliendo teóricamente con el indicador

porque tendría capacidad de cobertura de sus pasivos. En este caso se puede concluir que cuando el denominador es cero (0), el endeudamiento es indeterminado, éste índice no cumple con lo requerido por la Universidad, por tal motivo el proponente está inhabilitado.

El indicador Razón de Cobertura de Intereses (Utilidad Operacional/Gastos de Intereses) refleja la capacidad del proponente de cumplir con sus obligaciones financieras. A mayor cobertura de intereses, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones financieras. En el caso del indicador de cobertura de intereses, si el denominador es cero (0), la empresa no presenta obligaciones financieras, por lo tanto no incurre en gastos financieros; en este caso, el proponente resulta habilitado.

Sin perjuicio del régimen de inhabilidades e incompatibilidades establecido por la Constitución Nacional, la ley y en la normatividad universitaria, no podrán participar en este proceso de selección de proponentes: a) Quienes sean cónyuges o compañeros permanentes, y quienes se encuentren dentro del segundo grado de consanguinidad, o segundo de afinidad, con cualquiera otra persona que formalmente presente propuesta para este mismo proceso de selección de proponentes que nos ocupa; b) Las sociedades, distintas de las anónimas abiertas, en las cuales el representante legal, o cualquiera de sus socios, tenga parentesco en segundo grado de consanguinidad, o segundo de afinidad, con el representante legal o con cualquiera de los socios de una sociedad que formalmente presente propuesta para el presente proceso.

Con la presentación de la propuesta, el oferente manifiesta bajo la gravedad del juramento, que no se encuentra inmerso en las causales de inhabilidad o incompatibilidad consagradas por el artículo 4 del Acuerdo Superior 419 de 2014 (Estatuto General de Contratación de la Universidad de Antioquia) y el artículo 3 de la Resolución Rectoral 39475 de 2014.

No podrán participar en este proceso los proponentes que se encuentran en alguna de estas situaciones: cesación de pagos, concurso de acreedores o embargos judiciales, liquidación y cualquier otra circunstancia que justificadamente 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 sea adjudicado. (Ver artículo 8

del Acuerdo Superior 095 de 1996),  
<http://secretariageneral.udea.edu.co/doc/as0095-1996.pdf>.

- Oferta económica en la que se indique el valor unitario, discriminando los impuestos y descuentos a que haya lugar (utilizar el modelo de oferta económica que se adjunta en el anexo 2 de los términos de referencia según sedes a postularse por el oferente).

## 1.7. RECHAZO Y ELIMINACIÓN DE LAS PROPUESTAS

1.7.1. Cuando sea extemporánea.

1.7.2. Cuando la propuesta es presentada a nombre de una persona o firma diferente a la certificada en Cámara de Comercio o Registro Mercantil.

1.7.3. Cuando el proponente no cumpla con los requisitos para participar en la contratación establecidos en los términos de referencia.

1.7.4. Cuando el proponente ejecute cualquier acción tendiente a impedir la libre participación de otros proponentes, o a impedir el ejercicio de sus derechos o los de la Universidad o cuando se conozca la existencia de colusión con otros proponentes.

1.7.5. Cuando se descubran hechos o acuerdos previos realizados por el proponente tendientes a atentar contra las prerrogativas y derechos de La Universidad o de otros proponentes.

1.7.6. Cuando el proponente ejecute cualquier acción tendiente a influenciar o presionar a los funcionarios de la Universidad encargados del estudio y evaluación de las propuestas en la aceptación de la misma.

1.7.7. Cuando la propuesta supere o sea inferior al presupuesto oficial.

1.7.8. Cuando en la propuesta no se presenten los requisitos mínimos técnicos como ciclo de menús, planta de cargos, equipos y plan de saneamiento básico, o cuando este último se presente incompleto.

1.7.9. Si el proponente no cumple con las condiciones de participación definidas en los términos de referencia, respecto a la capacidad económica para garantizar una estructura financiera que permita la operación y cumplimiento del contrato.

1.7.10. Por no presentar la garantía de seriedad junto con la propuesta.

Si la propuesta es rechazada durante el estudio por alguna o algunas de las causales anteriormente enunciadas, no podrá hacerse aceptable por corrección o retiro posterior de la causal o causales de eliminación.

## 1.8. RETIRO DE LAS PROPUESTAS

Después de entregada la propuesta, no se permitirá el retiro total o parcial de ésta o de los documentos que la componen, las cuales serán devueltas a partir de los dos meses siguientes a la fecha de adjudicación del contrato, a solicitud del oferente, salvo la del proponente favorecido.

## 1.9 PLAZO DE ADJUDICACIÓN

La Universidad adjudicará el contrato referente a esta negociación dentro de los treinta días posteriores a la fecha de recepción de las propuestas, incluidas las prórrogas si las hubiere. Se aclara que el inicio del contrato es a partir de 02 de enero de 2019, fecha de la firma del acta de inicio.

Una vez perfeccionado el contrato, es decir, suscrito por las partes, el oferente tendrá un término de cinco (5) días hábiles para presentar todos los documentos necesarios para su legalización, so pena de incumplimiento de sus obligaciones, lo cual dará derecho a la Universidad para hacer efectiva la póliza de seriedad de la oferta, sin perjuicio que la Universidad pueda reclamar el daño que no cubre dicha garantía.

## 1.10. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL PARA EL CONTRATO

Para no alterar el equilibrio financiero en contra de alguna de las partes, para efectos del presente proceso, la Universidad de Antioquia fija como precio mínimo a ofertar en las propuestas, la suma de DOCE MIL CIEN PESOS \$12.100 IVA incluido por servicio, y un precio máximo de CATORCE MIL CUATROCIENTOS PESOS \$14.400 IVA incluido por servicio.

El presupuesto oficial que la Universidad tiene estipulado es de MIL CUATROCIENTOS DIECIOCHO MILLONES OCHENTA Y TRES MIL DOSCIENTOS PESOS \$1.418.083.200 IVA incluido sobre el servicio de alimentación ofrecido, se distribuirá por cada una de las sedes de la siguiente manera:

- Ciudad Universitaria (Edificio de Extensión) y Área de la Salud (Facultad de Odontología): cuenta con un presupuesto de: MIL DOSCIENTOS OCHENTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL DOSCIENTOS PESOS (\$1.283.299.200).
- Ciudadela Robledo (Sede Robledo): cuenta con un presupuesto de: SESENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL PESOS (\$67.392.000).
- Paraninfo y Antigua Escuela de Derecho (Centro de la ciudad): cuenta con un presupuesto de: SESENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL PESOS (\$67.392.000).

## SECCIÓN II

### 2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### INFORMACIÓN SOBRE EL USUARIO Y EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

##### 2.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO

El servicio se estima aproximadamente entre 590 servicios/día para almuerzos y de 20 a 40 servicios/día entre almuerzos y comidas para el personal de vigilancia; de los cuales son en promedio para almuerzos, 330 a 380 servicios/día para Ciudad Universitaria (incluido el personal de vigilancia), 110 a 150 servicios/día para el Área de la Salud, de 25 a 30 servicios/día para Ciudadela Robledo, y de 25 a 30 servicios/día para el Paraninfo y la Antigua Escuela de Derecho. El servicio se prestará entre lunes a viernes para todas las sedes, y para el personal de vigilancia entre lunes a domingo.

De acuerdo a la Resolución de la Dirección de Bienestar Universitario N°102 del 12 de agosto de 2014, modificada por la Resolución 078 del 28 de junio 2017: Reglamentación del servicio de alimentación, el número de servicios podrá aumentar o disminuir diariamente a razón de situaciones administrativas como permisos, traslados del sitio de trabajo, vacaciones u otra que por excepción ocurra. Adicional la Universidad previo aviso, podría aumentar o disminuir el número de servicios, según las dificultades de orden público que se presenten, para el desplazamiento de los usuarios hasta el restaurante, lo que hace que se deba suspender o disminuir la preparación preliminar de la materia prima.

El servicio de alimentación deberá satisfacer las necesidades alimentarias y nutricionales de los empleados administrativos y trabajadores oficiales de Ciudad Universitaria y Área de la Salud, Ciudadela Robledo y/o Antigua Escuela de Derecho y Paraninfo que sean beneficiarios del servicio de alimentación de acuerdo a la normatividad de la Universidad, en los locales que la Universidad disponga o el operador garantice cumplir con los requerimientos locativos y de cercanía a los sitios de trabajo de los empleados de la Universidad, los requisitos nutricionales y las condiciones higiénico sanitarias de acuerdo con la normatividad vigente.

Los usuarios son hombres y mujeres con edades comprendidas entre 18 y 60 años, con una categoría de vinculación y nivel de empleo asistencial, técnico y profesional no especializado.

La Universidad ofrece dos locales para ser tomados en arrendamiento y/o concesión, correspondientes a los servicios de alimentación para Ciudad Universitaria (Edificio de Extensión) y Área de la Salud (Facultad de Odontología). Para el servicio de alimentación de Ciudadela Robledo (Sede Robledo) y Paraninfo y Antigua Escuela de Derecho (Sede Centro), el oferente debe buscar un local cercano a 4 cuadras de dichos sitios, que cumplan con las especificaciones técnicas según Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, y presentar a la interventoría en caso de ser seleccionado y una vez se dé inicio al contrato, el acta de inspección sanitaria emitida por la Secretaria de Salud del municipio, con las condiciones higiénico sanitarias para la prestación del servicio, o en su defecto, solicitud de visita a la Secretaria de Salud.

El local a entregar por parte de la Universidad en el Área de la Salud debe ofrecer servicio de cafetería restaurante a la comunidad universitaria. Los locales correspondientes a Ciudadela Robledo y Paraninfo y Antigua Escuela de Derecho, podrán ser usados como cafetería restaurante comercial.

El contratista seleccionado para Ciudad Universitaria y Área de la Salud, debe suministrar el servicio al personal que no puede por razón del oficio (personal del Departamento de Vigilancia), desplazarse al sitio donde se ofrece éste. En dicho caso, el proponente entregará el servicio en empaques ecológicos, empaque individual para las preparaciones de sopa, ensalada y vinagreta; en otro empaque el arroz, el acompañante y el proteico, aparte dulce o postre (ya sea en empaque comercial o si es preparado por el oferente, en empaque individual con cuchara), las bebidas en empaque comercial y aderezos como sal y salsa en sobre y limón. Estos servicios deben ser entregados en el sitio que la Universidad le indique, lo cual no representará costo adicional a la Universidad ni a los usuarios.

Será compromiso del proponente ofrecer y garantizar el cumplimiento permanente de las especificaciones técnicas y de calidad propuestas, que satisfagan las necesidades, expectativas y demanda de la población objetivo.

## 2.2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: ALMUERZO O COMIDA

El servicio de alimentación de almuerzo que se brinda, representa para la mayoría de los usuarios la principal comida del día. Es por ello que será responsabilidad del proponente a quien se le adjudique el contrato, ofrecer alimentos de calidad nutricional, sensorial y microbiológica, así como garantizar la calidad en la prestación del servicio.

La Universidad ejercerá los mecanismos necesarios para el control de la calidad del servicio ofrecido, quien verificará condiciones nutricionales, sensoriales y microbiológicas de los productos ofrecidos, además existe un comité de calidad quien contribuye al mejoramiento continuo del servicio.

## 2.3. REQUERIMIENTO DE CALORÍAS Y MACRONUTRIENTES<sup>1</sup>

El aporte nutricional del servicio ofrecido debe cubrir

V.C.T. <sup>2</sup>	Macronutrientes	%
900 a 1000 Kilocalorías	Proteína	14-20
	Grasa	20-35
	Carbohidratos	50-65

## 2.4. REQUERIMIENTO DE MICRONUTRIENTES

Aporte de nutrientes menú empleados U de	Kcal	Prot g	Grasa total g	CHO g	Fibra g	Ca mg	P mg	Fe mg	Na mg	K mg	Zinc mg	Vit.A ER	Vit.B1 mg	Vit.B2 mg	Vit.B3 mg	Ac Fólico mg	Vit. C mg
Percentage del VCT		16%	24%	60%													
Total aportado	997	39.5	26.8	149.5	13.4	461	680	7.6	600	2153	4.55	928	0.80	1.04	12.6	181	142
Requerimiento diario total	2480	99.2	66.1	372	25	1000	700	27	1500	4700	14	700	1.2	1.2	16	400	90
Requerimiento diario para el	900	36	24	133	8.75	350	245	9,4	525	1645	4.9	245	0,42	0,42	5.6	140	31.5
% Adecuación	110	109	111	112	153	131	277	80	114	130	93	378	190	247	225	129	450
I.C.N.	1.10	1.09	1.11	1.12	1.53	1.31	2,77	0,8	1.14	1,3	0.93	3.78	1,9	2.47	2,25	1,29	4,5

1. Tomado de la Resolución 003803 de 2016, por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones.

2. V.C.T: Valor calórico total (teniendo en cuenta que para el almuerzo se aportará un 35% del Valor calórico total para un día de un adulto sano de 18 a 60 años con un nivel de actividad entre ligera y moderada).

## 2.5. MINUTA PATRÓN<sup>3</sup>

Para dar cumplimiento a la minuta patrón deberán ofrecerse las siguientes porciones de los grupos de alimentos:

### MINUTA PATRÓN PARA EL ALMUERZO

Grupo de alimentos	Número de porciones
Lácteos	1.2
Carnes	1.5
Cereales	2.0
Tubérculos y plátanos	1.7
Grasas	2.0
Frutas	1.0
Verduras	1.5
Dulces	2.0

## 2.6. COMPONENTES DE LA MINUTA<sup>4</sup>

Los tamaños de las porciones en gramos o centímetros cúbicos de los componentes del menú que deben dar cumplimiento a la minuta patrón serán:

Alimentos	Cantidad
Sopa	250 centímetros cúbicos*
Arroz cocido	120 gramos
Acompañante	Variable
Carne cocida	100 gramos**
Ensalada	100 gramos
Arepa	27 gramos
Jugo o fruta	250 centímetros cúbicos
Leche	250 centímetros cúbicos
Dulce o postre	Variable

3. Tomado de lista de intercambios de alimentos. Universidad de Antioquia. Escuela de Nutrición y Dietética. Quinta edición. Medellín, 2018

4. Tomado de lista de intercambios de alimentos. Universidad de Antioquia. Escuela de Nutrición y Dietética. Quinta edición. Medellín, 2018

El proponente deberá utilizar la lista de intercambios de alimentos de la Universidad de Antioquia, Escuela de Nutrición y Dietética, quinta edición, Medellín 2018; para la elaboración de los ciclos de menú y para determinar el aporte nutricional de los mismos.

\*Las sopas se deben presentar con un 60% de sólidos.

\*\*Para el caso de la carne magra cocida, la porción servida debe ser de 100 g y para las carnes con hueso o espaldas, la porción servida será de 120 g.

Semanalmente en el menú típico, se deben ofrecer mínimamente dos opciones de proteico cocido los cuales deben sumar mínimo 100 gramos porción servida, y quincenalmente ofrecer huevo adicional.

## 2.7. CICLO DE MENÚ

La propuesta debe tener un anexo de un ciclo de menú de lunes a domingo para Ciudad Universitaria y Área de la Salud, y de lunes a viernes para Ciudadela Robledo y Antigua Escuela de Derecho y Paraninfo, con una variación de cuatro semanas, que incluya ingredientes y gramajes y/o volúmenes de cada preparación, y el cual debe ser cumplido de acuerdo a lo programado.

El menú básico o patrón debe ser selectivo en mínimo una (1) opción por cada preparación de: sopa, carne, acompañante, ensalada y bebidas. Se debe mantener hasta el final del servicio todos los componentes de al menos una opción de menú.

Ofrecer diariamente como opción una carne blanca (pollo, pescado o comida de mar), y dos veces por semana comidas típicas regionales.

Incluir en el ciclo de menú de la propuesta, una vez a la semana una opción de un menú gourmet, que cumpla con características de alto en fibra, bajo en grasa, bajo en azúcar, con alimentos probióticos y prebióticos, semillas y nueces, con uso de condimentos naturales, con incremento de frutas y verduras como porción individual o incluidas en las preparaciones, y características sensoriales innovadoras y creativas. En reemplazo de la arepa se debe ofrecer pan.

En las preparaciones del ciclo de menú se debe incluir dos veces por semana frijoles, calidad cargamanto.

Las ensaladas deben presentarse con una apariencia fresca y variedad en colores, incluir preparaciones atractivas que incluyan variedad de vegetales, (crudos, cocidos) y frutas, con mínimo 3 componentes por ensalada. Tres veces a la semana se debe ofrecer opción de ensalada que lleve fruta entre sus ingredientes. Incluir además limón como aderezo y vinagreta, las cuales deben mantenerse durante todo el servicio. La cebolla debe ofrecerse de forma independiente y adicional, para aquellos usuarios que deseen agregarla a la ensalada y debe estar disponible diariamente durante todo el servicio.

El dulce o postre podrá ser de tipo casero (flanés, pudín, dulces de frutas, entre otros), cuando se suministren éstos la porción debe ser de 50 gramos.

Mantener la bebida principal como es el jugo de fruta natural y la leche y solo como opción se debe ofrecer limonada, guarapo o claro. Ofrecer para los jugos opción con azúcar y sin azúcar, y en el caso de la leche ofrecer entera y deslactosada.

El menú principal y la opción de menú se ajustaran al gusto de los usuarios.

El ciclo de menú será renovado cada seis meses y se debe cambiar el 40% de las siguientes preparaciones: sopas, carnes, acompañantes, ensaladas y postres.

Cada vez que se renueve el ciclo de menú, deberá tener el concepto de la Interventoría de la Institución, la cual hará una evaluación sensorial, y en el caso de obtener rechazo de preparaciones específicas, se deben cambiar.

La Universidad podrá presentar las observaciones que considere pertinentes y el proponente a quien se le adjudique el contrato, deberá tomar todas las medidas tendientes a su acatamiento.

## 2.8. ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS

El tamaño de las porciones en producción y en la servida deben ser uniformes y acorde con lo propuesto en el numeral 2.4, como resultado de la estandarización de recetas y de los utensilios de servida. Debe ser de completo dominio de los empleados del servicio de alimentación y estar disponibles para cualquier supervisión por parte de la Interventoría de la Institución.

Para servir las porciones se deben tener utensilios de servida estandarizados, tales como:

- Pocillos medidores.
- Cucharones de 250 centímetros cúbicos.
- Cucharas medidoras.
- Platos hondos con capacidad de 250 centímetros cúbicos.
- Todas las preparaciones deben ser servidas con cucharon, pinza y/o guantes desechables.

Para garantizar el cumplimiento de los tamaños de porciones de preparaciones, se debe contar con balanza digital y se debe presentar su respectiva calibración anual por empresa certificada.

El ciclo de menú debe contar con las respectivas recetas estandarizadas, las cuales se deben dar a conocer a la Interventoría una vez se dé inicio a la prestación del servicio en caso de resultar seleccionado.

## 2.9. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS

Todas las preparaciones deben cumplir con las características sensoriales óptimas de apariencia, color, olor, sabor y textura / consistencia. Para evaluar estos aspectos, el proponente deberá incluir preparaciones sin ningún costo para efectos de control del personal de Bienestar Universitario que tiene a cargo labores de Interventoría.

La materia prima que se utilice debe ser de óptima calidad. Una vez se dé inicio a la prestación del servicio en caso de resultar seleccionado, el contratista debe aportar una lista de especificaciones de calidad de los víveres y alimentos que hacen parte de los ciclos de menús propuestos, con condiciones de aceptación y rechazo. El proponente debe indicar las características que exigirá a cada proveedor por cada tipo de producto.

Una vez adjudicado el contrato se debe presentar a la Interventoría la lista de proveedores de los diferentes productos a ofrecer, con sus marcas de fábrica que tengan registro, permiso o notificación sanitaria. El contratista deberá tener disponible las fichas técnicas de cada producto, para verificación por parte de la Interventoría y en caso de ser necesario el cambio de marca o de proveedor se

debe informar a la Interventoría.

Los alimentos deberán ser transportados en vehículos que cumplan con la Resolución 2674 de 2013 en el capítulo VII, y con la Resolución 2505 de 2004, garantizando las adecuadas condiciones higiénico sanitarias de éstos, y asegurando que los alimentos de mayor riesgo en salud pública, conserven la cadena de frío hasta el momento del recibo y almacenamiento.

Todas las preparaciones del menú deben ser del mismo día, no se permitirán preparaciones del día anterior. La Universidad de Antioquia no permite que se utilicen los alimentos excedentes de producción para ningún tipo de preparaciones.

El pescado debe ser de primera calidad, inclusive el de tortas o croquetas. Las porciones de pollo a servir deben ser de tipo pernil, pechuga, contra muslo o muslo. La carne debe ser de primera calidad y no se permite el intercambio de esta por huevo, carnes frías o productos cárnicos como embutidos. Cuando se ofrezca tocino, debe ser tipo tocino carnudo.

El tipo de aceite que se use en las preparaciones debe ser de soya, girasol, canola o maíz. No se debe usar aceite de palma. La salsa de tomate a usarse debe ser de una marca reconocida en el medio.

Todos los jugos deberán ser de fruta natural y la leche líquida debe ser de marca reconocida en el medio. Para preparar los jugos de fruta la porción de pulpa debe ser de 60 a 70 gramos por cada porción servida de 250 c.c. Si se ofrece jugo en empaque individual, deberá ser de marca reconocida en el mercado.

Si el dulce o postre a ofrecer es comercial, debe ser de una marca reconocida y debidamente rotulado.

No se permite el empleo de aditivos de conservación en las preparaciones (sorbatos, benzoatos, nitritos), solo se permite el empleo de productos naturales tipo especias.

Por el alto riesgo microbiológico del arroz con pollo, no se permite esta preparación dentro de los menús.

El empaque, rotulado y etiquetado de todos los alimentos a suministrar deberá

regirse con lo estipulado en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005, la Resolución 333 de febrero 10 de 2011 y los demás que lo modifiquen, complementen o sustituyan en el desarrollo del contrato.

Las temperaturas de todos los alimentos deben estar de acuerdo al tipo de preparación ofrecida.

## 2.10. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

### 2.10.1. SERVICIO AL CLIENTE

Para un adecuado suministro de alimentación y con el fin de mantener una buena imagen de nuestra institución, el proponente debe cumplir con lo siguiente:

Respetar el reglamento interno de la Universidad en su manejo administrativo.

Prestar un servicio oportuno, eficaz y permanente.

Mantener buenas relaciones interpersonales con el personal de la Universidad y los usuarios. Dichas relaciones deben estar enmarcadas dentro del mejor ambiente laboral, donde predomine la cordialidad, el respeto y el profesionalismo, tanto en la comunicación oral, como escrita.

Uniformar a su personal, diferenciando los cargos. La presentación del uniforme será excelente, lo que será verificado por la Interventoría; éste debe permanecer completo, limpio y con identificación visible del empleado, especialmente para el personal de distribución y atención al usuario, además debe estar regido por la normatividad vigente.

Presentar la bandeja cumpliendo con uniformidad en las preparaciones, armonía de colores y manteniendo el aspecto estético de esta. Los elementos que constituyen la bandeja deben estar en perfecto estado y sus materiales deben cumplir las siguientes características:

- Bandeja en perfecto estado en acero inoxidable o plástica.
- Servilletas.
- Vajilla de loza: plato soper, plato de seco y plato pequeño para ensaladas. No se permiten piezas incompletas, deterioradas o despichadas.

- Cubiertos de acero inoxidable: cuchara, tenedor, cuchillo en empaque individual y cucharita postrera (en caso de requerirse).
- Vaso de vidrio o de material ecológico.

El contratista suministrará la vajilla e implementos necesarios y hará reposición permanente de ella para garantizar su cantidad. Todos los recipientes deben tener una capacidad acorde con los tamaños de porciones solicitadas.

La distribución del servicio será mediante fila atendida. El proponente debe garantizar eficiencia en el ritmo para la distribución del servicio, con un rango no menor de seis (6) personas por minuto.

Para el personal que lo desee la alimentación se distribuirá en empaque individual ecológico, los cuales deben constar mínimo de: uno para la sopa, uno para el arroz, el acompañante, el proteico y la ensalada, uno para la vinagreta, las bebidas en empaque comercial, cubiertos, servilletas y limón. El empaque ecológico para el personal que acude al servicio y desea llevar empacado el almuerzo, podrá ser cobrado con un precio no superior a mil pesos (\$1000) y cuando se hacen entregas parciales se cobrará el contenedor de sopa en quinientos pesos (\$500), el contenedor de seco en quinientos pesos (\$500), el kit de cubiertos en cuatrocientos pesos (\$400) y en caso de no llevar sopa o bebidas el empaque no tiene costo.

Garantizar el personal necesario, mínimo una persona disponible para efectuar la limpieza de mesas, piso, surtida del área de aderezos, bebidas y autoservicio durante todo el tiempo de entrega.

Colocar accesorios como plantas, cuadros y otros elementos de decoración que creen un atractivo visual y un ambiente confortable al comedor. Así mismo, colocar una cartelera en un lugar visible para fijar el menú del día y mensajes nutricionales dirigidos a la comunidad universitaria, para sensibilizar y educar a los usuarios en hábitos y estilos de vida saludables.

Cuando las instalaciones son del contratista, la zona del comedor y las oficinas del personal deben ser confortables, manteniendo un control de temperatura y humedad relativa, se debe contar con un sistema de ventilación natural o en su defecto un sistema de ventilación mecánico o de aire acondicionado.

Las sobras deben ser retiradas diariamente del restaurante; pero en horario diferente al consumo de alimentos por parte de los usuarios. El contratista garantizará que se mantenga la higiene en los recipientes y áreas de recolección de sobras, de acuerdo a las normas establecidas.

Disponer de servicios sanitarios suficientemente dotados para facilitar la higiene del usuario del servicio y del personal.

La Universidad entregará equipos (lectores) en custodia al contratista para el registro de la tarjeta TIP (Tarjeta Integrada Personal), que avala el pago de cada servicio ofrecido al beneficiario, los cuales serán devueltos en adecuadas condiciones de funcionamiento, teniendo en cuenta el deterioro normal de uso, una vez finalice el contrato con la Universidad. El mantenimiento será a cargo del contratista y de acuerdo a las indicaciones de la Universidad.

El contratista deberá instalar en cada restaurante un computador con acceso a internet, con alta capacidad de navegación, para la lectura de la tarjeta (TIP), en el que se instala el lector entregado por la Universidad, para que cada beneficiario se pueda identificar y de esta forma pueda recibir el servicio en los diferentes restaurantes. Además deberá notificar a la Universidad la persona de enlace que administre la información en el software [www.eligetumenudea.com](http://www.eligetumenudea.com) respecto a la consulta y programación que permitan la buena prestación de los servicios. También deberá preparar y mantener los listados de los usuarios y su programación de menú en cada punto de entrega como estrategia alterna en caso de presentarse inconvenientes con el acceso al software.

El servicio es solicitado por los usuarios a través del sistema “Elige tu Menú”, donde estos seleccionan una de las dos opciones de almuerzo, ante lo cual el contratista será el responsable de garantizar la entrega del menú seleccionado por el usuario, hasta el final del servicio.

#### 2.10.2. HORARIO DE ATENCIÓN

El horario establecido por la Universidad para la atención del servicio de almuerzos es de lunes a viernes de 11:30 a.m. a 02:00 p.m. y la entrega de los almuerzos para el personal de vigilancia en Ciudad Universitaria y bodegas 2 y 3 debe ser entre 11:30 a.m. y 12:00 m.

La entrega de las comidas para el personal de vigilancia en Ciudad Universitaria y bodegas 2 y 3 debe ser a las 05:30 p.m. También deberá garantizar el servicio para el personal de vigilancia los días sábados y domingos, previa coordinación con el área que programa este personal desde la Universidad.

Si en dichos horarios el proponente a quien se le adjudique el contrato ofrece el servicio de alimentación a otros usuarios, deberá atender preferiblemente a los servidores de la Universidad, so pena de incumplimiento del contrato.

## 2.11. CONTROLES DE CALIDAD

### 2.11.1. ASPECTOS HIGIÉNICO SANITARIOS

El proponente a quien se le adjudique el contrato deberá dar cumplimiento desde el inicio del mismo y de manera permanente, a la Ley 09 de 1979 (Código Sanitario Nacional), y demás normas que lo modifiquen o complementen, como Resolución 2674 de 2013 y Decreto 60 de 2002. Para velar por ello la Universidad establecerá los controles que estime necesarios y convenientes.

Incluir en la propuesta el plan de saneamiento básico, que incluya los siguientes programas: limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, y abastecimiento o suministro de agua potable. El contratista seleccionado, deberá mantener estos programas vigentes durante la ejecución del contrato, y deben estar a disposición de la autoridad sanitaria y del interventor.

### 2.11.2. CONTROLES MICROBIÓLOGICOS

La Universidad solicitará a firmas especializadas, cuando lo considere pertinente, rastreos microbiológicos de los alimentos, utensilios, superficies de trabajo, ambiente y del personal, y el proponente será el responsable del pago de las pruebas realizadas. Además debe reservar en congelación, una muestra rotulada de las preparaciones del menú del día, por un término de 72 horas.

El contratista deberá tener disponible un cronograma de rastreos microbiológicos que realizará durante la ejecución del contrato; con el fin de verificar la calidad del producto por parte de la Interventoría.

### 2.11.3. COMITÉ DE CONTROL DE CALIDAD

Se cuenta con un grupo conformado por:

- Dos representantes de empleados beneficiarios del servicio.
- Dos representantes del contratista.
- Dos representantes de la Interventoría.
- Un representante de la Dirección de Bienestar Universitario

Se reunirán con la periodicidad que establezcan previamente o cuando lo solicite la Interventoría, estableciendo además, la participación de funcionarios competentes externos, cada vez que se considere necesario.

El contratista será un integrante activo del comité de calidad, hará todos los ajustes necesarios para cumplir con las condiciones del menú ofrecido, además participará de las reuniones que se establezcan desde la Dirección de Bienestar Universitario.

Las determinaciones y correctivos del comité que se acuerden en las reuniones con respecto a la intervención de la firma contratista, deberán acogerse en los plazos establecidos por el comité. En caso contrario, se aplicarán las sanciones fijadas en el contrato.

Bienestar Universitario a través del Departamento de Desarrollo Humano y con el apoyo de la Interventoría, implementará un programa de control de calidad sensorial de los productos ofrecidos, en donde se solicitarán muestras de los alimentos a evaluar y análisis microbiológicos de estos. Se invitará al contratista para evaluación de productos y comparación de estos con los otros servicios de alimentación a empleados administrativos y trabajadores oficiales, con el fin de implementar acciones de mejora y mantener un referente de calidad en todos los alimentos ofrecidos.

## 2.12. REQUISITOS DEL PROPONENTE

### 2.12.1. PLANTA DE CARGOS

El proponente debe indicar en la propuesta, el personal ofrecido para la preparación, distribución y servida de alimentos. Así mismo, el personal para la recolección de bandejas y el aseo, incluyendo mínimo los siguientes cargos:

#### CENTRO DE PRODUCCIÓN PARA CIUDAD UNIVERSITARIA Y ÁREA DE LA SALUD

- Un(a) administrador que obligatoriamente debe ser Nutricionista Dietista o Ingeniero de Alimentos.
- Un(a) Cocinero(a) (Chef).
- Un(a) parrillero(a).
- Dos auxiliares de preparación.
- Un(a) auxiliar de aseo.
- Un(a) almacenista.
- Personal para transporte y distribución de almuerzos, el cual cumplirá con las normas higiénicas como manipulador de alimentos y se dotará de uniforme completo que cumpla con los requisitos establecidos en la norma.

#### CENTRO DE DISTRIBUCIÓN EN CIUDAD UNIVERSITARIA

- Un(a) profesional en alimentos que obligatoriamente debe ser Nutricionista Dietista, Ingeniero de Alimentos o Profesional en Ciencia y Tecnología de Alimentos de tiempo completo.
- Tres auxiliares de distribución y servicio.
- Un(a) auxiliar para entrega de almuerzos de vigilancia, apoyo al servicio y aseo.
- Dos auxiliares para recolección de loza y limpieza del comedor.
- Un(a) auxiliar para el registro de los usuarios.

#### CENTRO DE DISTRIBUCIÓN Y CAFETERÍA RESTAURANTE ÁREA DE LA SALUD

- Un(a) administrador que obligatoriamente debe ser un tecnólogo o técnico de alimentos, y quien hará el registro de los usuarios.

- Dos auxiliares de distribución y servicio.
- Un(a) auxiliar para apoyo al servicio y aseo.
- Un(a) auxiliar para recolección de loza y limpieza del comedor.
- Un(a) cajero(a).

#### CENTRO DE PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN PARA CIUDADELA ROBLEDO Y PARANINFO Y ANTIGUA ESCUELA DE DERECHO

- Un(a) administrador que puede ser Nutricionista Dietista, Ingeniero de Alimentos, Profesional en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Tecnólogo de Alimentos o Técnico de Alimentos, quien se encargará del registro de los usuarios.
- Un(a) parrillero(a).
- Un(a) auxiliar de preparación, distribución y servicio.
- Un(a) auxiliar de aseo, limpieza del comedor, almacenista y apoyo al servicio.

En cualquiera de los servicios de alimentación adjudicados, el proponente debe contar con el personal suficiente e idóneo para prestar un servicio excelente. La Universidad tiene la autoridad para determinar cuando el personal actual no es suficiente para la prestación del servicio, a través de la Interventoría, y solicitar aquel que se necesite.

La dotación a cargo del proponente comprende, uniformes completos (vestido o camiseta y pantalón, delantal, protección para el cabello, zapatos, botas, guantes y tapabocas), al igual que los implementos necesarios para implementar el programa de limpieza y desinfección. Según el oficio contará con los elementos de protección personal necesarios exigidos en la reglamentación de seguridad y salud en el trabajo. La dotación anterior será nueva, por ningún motivo se permitirá que los operarios reciban dotación usada. Es de anotar que se ejercerá control sobre la entrega legal de la dotación.

La vinculación, la capacitación, el adiestramiento, las exigencias del cumplimiento de normas, los exámenes pre-empleo, así como durante la prestación del servicio, las sanciones y desvinculación del personal, lo asumirá el contratista.

El personal operario debe cumplir con los requisitos mínimos que deberán acreditarse por el contratista seleccionado, antes del inicio del contrato y durante la ejecución del mismo:

- Undécimo de bachillerato como mínimo (auxiliares de distribución, servicio, registro de usuarios, cajero y almacenista).
- El personal debe tener certificado médico por salud ocupacional o medicina del trabajo, en el que se especifique que es apto para manipular alimentos.
- Presentar certificación de capacitación básica en manipulación de alimentos por una entidad autorizada por la Seccional de Salud, según Resolución 2674 de 2013.
- Acreditar capacitación continua de 10 horas al año, en temas relacionados con buenas prácticas de manufactura, y 2 horas al año adicionales en atención y servicio al cliente. Se deberá presentar a la Interventoría el plan de capacitación continua.

Una vez se inicie el contrato, por ningún motivo y bajo ninguna circunstancia se permite dejar desprovisto ningún cargo. Debe contar con personal supernumerario debidamente capacitado y con todos los requisitos para cubrir la eventualidad. Todo cambio de personal debe ser con previo conocimiento de la Interventoría.

En la propuesta el oferente deberá presentar la información acerca de planta de cargos, así como copia del acta de grado y de la tarjeta profesional (si aplica) del Nutricionista Dietista, Ingeniero de Alimentos, Profesional en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Tecnólogo de Alimentos o Técnico de Alimentos.

El contratista seleccionado, deberá aplicar las medidas que permitan la inocuidad de los alimentos y garantizar que el personal manipulador cumpla con la reglamentación en cuanto a uso del uniforme, medidas de protección, aseo personal y normas higiénicas.

## 2.12.2. LOCALES

Los proponentes que se presenten para los servicios de Ciudad Universitaria y Área de la Salud, deben garantizar que cuentan con un local para centro de producción ubicado dentro de la ciudad de Medellín, y para distribución y consumo deben tomar en arriendo los locales ofrecidos por la Universidad.

Para los oferentes que se presenten al servicio de alimentación de Ciudadela Robledo y/o Paraninfo y Antigua Escuela de Derecho, deben contar o estar en capacidad de tomar en arriendo un local para centro de producción, distribución y consumo. La ubicación de este local debe ser aledaño a Ciudadela Robledo y Antigua Escuela de Derecho y Paraninfo en un perímetro de hasta cuatro cuadras.

La planta física debe ser acorde a las condiciones exigidas en la Ley 09/79 Título V y Resolución 2674 de 2013. De igual forma cada local debe tener capacidad para atender el número de usuarios propuestos.

La Universidad ofrece el local para Ciudad Universitaria en el primer piso del Edificio de Extensión, el cual es arrendado por la Fundación Universidad de Antioquia, con un canon mensual vigente por valor de \$4.019.200, el cual aumentará para la vigencia 2019, según el porcentaje del IPC que indique el gobierno nacional.

El local del Edificio de Extensión está ubicado en la dirección calle 70 N° 52-72, tiene un área de 52.2 M<sup>2</sup> al interior, más 137.8 M<sup>2</sup> para la zona del comedor, y teniendo en cuenta el espacio, no se tiene capacidad para hacer operaciones de producción, por lo que se debe llevar la alimentación transportada. Este local es de dos pisos y cuenta con estanterías en acero inoxidable, un mesón en acero inoxidable con dos lavaplatos, un malacate, un vestier, zona para almacenamiento de productos de aseo con lava traperos, instalación de red de gas, campana extractora, dos trampas de grasa, cuarto para lavado de menaje mayor con pozuelo, un cuarto de almacenamiento, un lavamanos y un área de servicio; y para el área del comedor se cuenta con 40 mesas y 92 sillas.

La Universidad ofrece para el servicio del Área de la Salud, otro local en concesión en la Facultad de Odontología, con la Dirección de Bienestar Universitario de la Universidad de Antioquia, por un canon de concesión mensual por valor de \$943.920, para el año 2019. Este local cuenta con 118.24 M<sup>2</sup> y está ubicado en la dirección calle 64 N° 52-59. Posee un mesón en acero inoxidable, dos pozuelos y su grifería, baño para el personal, cuarto de almacenamiento, mesón de servicio, subdivisión para área de cafetería y servicio y zona de comedor (sin mesas y sillas). De acuerdo al espacio y teniendo en cuenta que debe ofrecer el servicio de alimentación de empleados y cafetería restaurante, no

se tiene capacidad para hacer operaciones de producción, por lo que la alimentación se debe llevar transportada.

La Universidad tiene programado el 02 de noviembre, enseñar las instalaciones que se ofrecen para la prestación del servicio. Esta visita se realizará en dos de las sedes ofertadas (Área de la Salud y Ciudad Universitaria). La visita en la sede del Área de la Salud (Facultad de Odontología) iniciará a las 10:00 am, y en Ciudad Universitaria (Edificio de Extensión) a las 11:00 am. Para estas visitas los oferentes deben llevar delantal y protección para el cabello.

Además la Universidad designará en la etapa de evaluación una comisión que realizará una visita a las instalaciones locativas, con que los proponentes cuenten para la producción, distribución y consumo de alimentos, con el fin de verificar si el local y los procesos cumplen con las condiciones exigidas. Igualmente en la visita se verificará que el proponente cuente con los equipos y utensilios acordes para prestar el servicio actual según el volumen de usuarios y el tipo de preparaciones. En dicha visita se levantará un acta en los mismos términos para todos los proponentes con los elementos técnicos que considere la comisión evaluadora.

Nota: Si el local ofertado por el proponente que se presente al servicio de alimentación para Ciudadela Robledo y/o Paraninfo y Antigua Escuela de Derecho, se acredita mediante una promesa de contrato de arrendamiento, y el oferente aún no presta el servicio en el mismo, este deberá informar en su propuesta, la dirección del local en el que ofrecerá el servicio, para que la comisión designada realice la verificación de las instalaciones y edificaciones y el espacio requerido. Es de aclarar que esta visita no se incluirá dentro de la evaluación de la propuesta.

### 2.12.3. EQUIPOS

Relación de los equipos mínimos necesarios:

#### PLANTA DE PRODUCCIÓN PARA CIUDAD UNIVERSITARIA Y ÁREA DE LA SALUD

- Ollas con capacidad suficiente para atender la demanda del servicio
- Plancha asadora
- Parrillas o estufa

- Horno
- Licuadora semi industrial o industrial
- Freidora
- Congeladores
- Refrigeradores
- Campana extractora
- Gramera y báscula
- Termómetro (s)

LOCAL CIUDAD UNIVERSITARIA (EDIFICIO DE EXTENSIÓN) PARA ENSAMBLE, DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO

- Autoservicio con compartimentos para productos calientes
- Autoservicio frio para ensaladas (opcional)
- Refrigerador
- Congelador
- Horno y/o fogón
- Carros transportadores de recolección de loza
- Gramera
- Termómetro (s)
- Computador con servicio de internet

LOCAL ÁREA DE LA SALUD (FACULTAD DE ODONTOLOGÍA) PARA ENSAMBLE, DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO

- Autoservicio con compartimentos para productos calientes
- Autoservicio frio para ensaladas (opcional)
- Equipo de frío mixto (congelador y refrigerador)
- Carros transportadores de recolección de loza
- Gramera
- Termómetro (s)
- Computador con servicio de internet
- 35 Mesas y 140 sillas

## LOCALES CIUDADELA ROBLEDO (SEDE ROBLEDO) Y/O PARANINFO Y ANTIGUA ESCUELA DE DERECHO (SEDE CENTRO) PARA PRODUCCIÓN, ENSAMBLE, DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO

- Ollas con capacidad suficiente para atender la demanda del servicio
- Plancha asadora
- Parrillas o estufa
- Horno
- Licuadora semi industrial o industrial
- Freidora
- Congelador
- Refrigerador
- Campana extractora
- Gramera y báscula
- Termómetro (s)
- Samovares para productos calientes
- Computador con servicio de internet
- Mesas y sillas (suficientes para la prestación del servicio)

## ALIMENTACIÓN TRANSPORTADA PARA CIUDAD UNIVERSITARIA Y ÁREA DE LA SALUD

- Cambros
- Pimpinas
- Canastillas plásticas
- Recipientes de material higiénico para alimentos
- Carros transportadores
- Estibas

Se debe presentar a la Interventoría una vez se adjudique el contrato las hojas de vida de los equipos, donde se registre el mantenimiento correctivo y preventivo necesario para un normal funcionamiento. Ningún daño del equipo podrá interferir en el cumplimiento de la entrega del menú.

El mantenimiento del equipo, así como de cada local, debe obedecer a un programa establecido, el cual debe ser muy claro en la regularidad con la que se hará mantenimiento preventivo de las diferentes piezas del equipo. Es

fundamental la pintura del local cada año, se debe hacer en el sector de producción y distribución; y en caso tal que las instalaciones sean del contratista, deberá hacerlo también en el comedor.

Será responsabilidad del contratista velar por la permanente reparación o reposición de las mesas, sillas y demás enseres del restaurante.

## SECCIÓN III

### 3. EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN DE PROPUESTAS

#### 3.1. ELEGIBILIDAD

Se consideran ofertas elegibles las que cumplen todos los requisitos de participación exigidos en los términos de referencia para el suministro del servicio de alimentación en la Universidad de Antioquia, y que cumplan todas las condiciones establecidas en el mismo documento.

No obstante, cuando se demuestre que el proponente presentó documentos o información que no corresponda a la realidad, su propuesta será descalificada en cualquiera de las etapas en que se encuentre este proceso.

Si la anomalía se detecta una vez celebrado el contrato, será causal de terminación del mismo, sin perjuicio de las acciones contractuales y penales a que hubiere lugar.

#### 3.2. EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS.

3.2.1. Durante el estudio de las propuestas no se permitirá injerencia alguna de los oferentes. Cualquier oferente que trate de injerir, influenciar o informarse individualmente sobre el análisis de las ofertas, será descalificado y su oferta no se tendrá en cuenta. Las ofertas serán calificadas por el comité de evaluación que designe la Dirección de Bienestar Universitario de la Universidad de Antioquia, y se sujetarán a lo dispuesto en este documento. A su vez la Oficina de Asesoría Jurídica de la Institución revisará los términos legales de las propuestas.

La evaluación de las propuestas se realizará en dos fases, así:

3.2.2. Primera fase: La Universidad de Antioquia examinará la propuesta para determinar si los proponentes están habilitados jurídica, contractual, técnica y financieramente, y por ende cumplen con todos los requisitos de participación exigidos, si están completas, si se ha suministrado la garantía de seriedad requerida, si los documentos han sido debidamente presentados, y en general, si se ajustan a los documentos del proceso de contratación.

Dentro del plazo de evaluación de las propuestas, la Universidad podrá solicitar a los proponentes las aclaraciones, subsanaciones y explicaciones que estime indispensables para la respectiva evaluación, para lo cual les fijará un término perentorio y en caso de no atenderlas, la oferta se rechazará. En todo caso, las propuestas en los aspectos técnicos son inmodificables.

Cuando se detecte la existencia de errores aritméticos evidentes, la comisión evaluadora procederá a su corrección. Solo los proponentes que cumplan con los requisitos de participación y habilitantes, podrán pasar a la etapa de calificación de la propuesta.

3.2.3. Segunda fase: Una vez determinado que las propuestas se ajustan a los documentos del proceso de contratación y que cumplen con los aspectos legales, contractuales, financieros y técnicos, se procederá a su evaluación y comparación con las demás, con el fin de seleccionar en su conjunto, cuales son las más favorables para la Universidad y se ordenarán de acuerdo con el orden de elegibilidad.

Los ofrecimientos más favorables son aquellos que teniendo en cuenta los factores de escogencia, que se indican más adelante, resultan ser las propuestas que tengan la mayor calificación sin que la favorabilidad la constituyan factores diferentes a los contenidos en estos documentos. Por lo tanto, La Universidad, hará la correspondiente adjudicación a los proponentes que más le favorezca.

Esta fase culminará luego del estudio de las propuestas presentadas, con base en el cual se establece un orden de elegibilidad de proponentes. Cuando se detecte la existencia de errores aritméticos evidentes, la comisión evaluadora procederá a su corrección.

### 3.3. CALIFICACIÓN.

#### 3.3.1. FACTORES A EVALUAR

La ponderación de los tres (3) factores a evaluar establecidos en los términos de referencia, sobre una base de 1.000 puntos es la siguiente:

FACTOR	PUNTAJE	PORCENTAJE
Económico (Precio)	400	40%
Experiencia	200	20%
Técnico	400	40%
TOTAL	1.000	100%

Es de aclarar que la calificación de las propuestas se hará por cada servicio de alimentación al que se presenten los oferentes, por lo cual la comparación de los diferentes factores se hará entre los oferentes que se presenten al mismo servicio.

### 3.3.2. CRITERIOS DE DESEMPATE

En caso de presentarse un empate en el resultado de la evaluación de dos (2) o más propuestas, se seleccionará al proponente, teniendo en cuenta el orden de los criterios que se describen a continuación:

1. El mayor puntaje en el factor técnico.
2. El mayor puntaje en el factor económico.
3. El mayor puntaje en el factor de experiencia.
4. La mejor oferta en la forma de pago.
5. Por sorteo de balotas.

### 3.3.3. FACTOR ECONÓMICO (Precio)

El análisis de la variable económica dentro del contexto general de la propuesta tendrá un valor total del 40%.

Se analizarán las propuestas sobre un total de 400 puntos, teniendo en cuenta los siguientes factores:

La oferta que presenta el menor precio obtendrá el máximo puntaje asignado (400 puntos) y para las demás se determinará de acuerdo a la fórmula descrita a continuación:

$$\text{Puntaje} = \frac{\text{Menor precio unitario ofrecido} \times 400}{\text{Precio unitario en estudio}}$$

En donde:

Menor precio unitario ofrecido: Precio unitario de la propuesta más baja.

Precio unitario en estudio: Precio unitario de la propuesta en estudio.

La oferta debe contemplar el precio de la vigencia de 2019. Para efectos de calificación del factor económico entre propuestas, se tendrá como base el precio unitario de servicio ofrecido para la vigencia 2019.

### 3.3.4. FACTOR EXPERIENCIA

La evaluación del factor de experiencia señalada en el numeral 1.11.6. Se hará de la siguiente manera: se asignará una calificación máxima de doscientos (200) puntos al proponente cuya sumatoria de las cuantías de los valores de los contratos certificados, sea el mayor en la prestación del servicio de alimentación a colectividades y tipo catering (no se considera en este ítem la experiencia en preparación y distribución de comidas rápidas, cafeterías, frutas y helados).

La experiencia requerida para los proponentes que se presenten al servicio de alimentación de Ciudad Universitaria y Área de la Salud debe ser de un número de servicios diarios mayor o igual a 300, y para Ciudadela Robledo y/o Paraninfo y Antigua Escuela de Derecho debe ser de un número de servicios diarios mayor o igual a 100.

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

$$\text{Puntos de experiencia} = (200 \times E_p) / E_o$$

En donde:

$E_o$  = La sumatoria de las cuantías de los valores de los contratos certificados de experiencia del proponente que acredite mayor experiencia.

$E_p$  = La sumatoria de las cuantías de los valores de los contratos certificados de experiencia del proponente que se va a calificar.

### 3.3.5. FACTOR TÉCNICO

Se analizarán las propuestas sobre un total de 400 puntos, que equivale al 40%, teniendo en cuenta los siguientes factores y su ponderación asignada así:

<b>Factor Técnico</b>	<b>Puntaje</b>
Servicio ofrecido	40 puntos
Calidad nutricional	120 puntos
Controles de calidad	120 puntos
Planta de cargos	60 puntos
Equipos	60 puntos

#### 3.3.5.1. SERVICIO OFRECIDO

Se evaluará la calidad del servicio que presta actualmente el oferente, se tendrán en cuenta aspectos higiénico-sanitarios, condiciones de prestación del servicio y características sensoriales del almuerzo. Para esta evaluación la comisión técnica visitará una de las sedes del proponente en donde se puedan observar los procesos de producción, distribución y consumo, en caso de que esta sea por fuera de la ciudad de Medellín el proponente debe correr con los gastos requeridos.

La asignación del puntaje se hará al aplicar una lista de chequeo preestablecida. De la siguiente forma:

<b>Servicio ofrecido</b>	<b>Puntaje</b>
Si el oferente no presenta un servicio actual	0 puntos
Porcentaje de cumplimiento del 65,9% o menos	5 puntos
Porcentaje de cumplimiento del 66 al 84,9%	20 puntos
Porcentaje de cumplimiento del 85 al 100%	40 puntos

#### 3.3.5.2. CALIDAD NUTRICIONAL

Dentro de este factor se evaluarán la adecuación de calorías y macronutrientes y el ciclo de menú.

3.3.5.2.1. Adecuación de calorías y macronutrientes. Se analizará el valor nutricional respecto al aporte de calorías y macronutrientes (proteínas, grasas y

carbohidratos). Este análisis nutricional se realizará teniendo como referencia la lista de intercambios de alimentos. Universidad de Antioquia. Escuela de Nutrición y Dietética. Quinta edición. Medellín, 2018.

Para tal fin se seleccionarán aleatoriamente 4 menús del ciclo, estos se promedian comparándolos con los requerimientos de calorías y macronutrientes (proteínas, grasas y carbohidratos) descritos en la sección II, numeral 2.3, y se calcula el porcentaje de adecuación como se muestra a continuación:

$\% \text{ de Adecuación} = \frac{\text{Promedio de calorías y macronutrientes (proteínas, grasas y carbohidratos) de los ciclos de menú evaluados} \times 100}{\text{Requerimiento de calorías y macronutrientes (proteínas, grasas y carbohidratos)}}$

El puntaje se asignará así:

<b>Calidad nutricional</b>	<b>Puntaje</b>
Si no se indica en el ciclo de menú los ingredientes de cada preparación con sus respectivos gramajes y/o volúmenes	0 puntos
< 95 ó > 105% de % de adecuación se otorgará	20 puntos
95 a 105% de % de adecuación se otorgará	50 puntos

3.3.5.2.2. Ciclo de menú. Se evaluará lo mínimo exigido que es un ciclo de menú con una variación de cuatro semanas de lunes a domingo para Ciudad Universitaria y Área de la Salud, y de lunes a viernes para Ciudadela Robledo y Paraninfo y Antigua Escuela de Derecho, se evaluará además que el menú propuesto cumpla con los requisitos referenciados en la sección II, numeral 2.7. Ciclo de menú:

La asignación del puntaje se hará al aplicar una lista de chequeo preestablecida. De la siguiente forma:

<b>Ciclo de Menú</b>	<b>Puntaje</b>
Ciclo de menú con una variación de menos de cuatro semanas	0 puntos
Ciclo de menú con variación de cuatro semanas y que cumpla los requisitos con un porcentaje entre 0 al 49,9%	20 puntos
Ciclo de menú con variación de cuatro semanas y que cumpla los requisitos con un porcentaje entre 50 al 89,9%	50 puntos

Ciclo de menú con variación de cuatro semanas y que cumpla los requisitos con un porcentaje igual o superior al 90%	70 puntos
---	-----------

### 3.3.5.3. CONTROLES DE CALIDAD

Este aspecto se evaluará a partir de la presentación del plan de saneamiento básico de la empresa, que incluyen: limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, y abastecimiento o suministro de agua potable, y otros programas adicionales, así:

<b>Plan de saneamiento básico</b>	<b>Puntaje</b>
Si se presenta el plan de saneamiento básico, que incluya: limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, y abastecimiento o suministro de agua potable	30 puntos
Si se presenta el plan de saneamiento básico que incluya: limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, y abastecimiento o suministro de agua potable, más un programa adicional	60 puntos
Si se presenta el plan de saneamiento básico que incluya: limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, y abastecimiento o suministro de agua potable, más dos programas adicionales	90 puntos
Si se presenta el plan de saneamiento básico que incluya: limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, y abastecimiento o suministro de agua potable, más tres o más programas adicionales	120 puntos

### 3.3.5.4. PLANTA DE CARGOS

En este ítem se evalúa la planta de cargos a partir de lo mínimo exigido en el pliego, según sección II numeral 2.12.1, y quien oferte personal por encima de los mínimos exigidos, así:

<b>Planta de cargos</b>	<b>Puntaje</b>
Si presenta menos de la planta mínima exigida de cargos	0 puntos
Si cumple con la planta mínima exigida de cargos	40 puntos
Si la planta de cargos supera la mínima exigida en un cargo	

adicional	50 puntos
Si la planta de cargos supera la mínima exigida en dos cargos adicionales o más	60 puntos

### 3.3.5.5. EQUIPOS

En este ítem se evalúa a partir de los equipos mínimos exigidos en los términos de referencia, según sección II numeral 2.12.3, y quien oferte equipo adicional al mínimo exigido, así:

<b>Equipos</b>	<b>Puntaje</b>
Si presenta menos de los equipos mínimos exigidos	0 puntos
Si cumple con los equipos mínimos exigidos	40 puntos
Si los equipos superan el mínimo exigido se otorgarán 5 puntos por cada equipo adicional	Hasta máximo 60 puntos.

## SECCIÓN IV

### 4. CONTRATO

#### 4.1. GARANTÍAS

El proponente adjudicatario, se obliga a constituir a favor de la Universidad de Antioquia, garantía que avale:

1.1. El cumplimiento del contrato: Por valor del quince por ciento (15%) del monto total del contrato y una vigencia igual a la duración del contrato y cuatro (4) meses más.

1.2. Salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales: El valor de esta garantía será del siete por ciento (7%) del monto total del contrato y deberá extenderse por el plazo del contrato y tres años más.

1.3. La responsabilidad civil extracontractual, por el 15% del valor del contrato y una vigencia igual a la duración del contrato. En esta póliza La Universidad debe figurar como asegurado y beneficiario adicional.

1.4. Calidad del servicio. Por una cuantía equivalente al quince por ciento (15%) del valor del contrato. La vigencia será igual a la duración del contrato y cuatro meses más.

#### 4.2. INTERVENTORIA

La Interventoría del contrato que se derive de la presente negociación será realizada por la Dirección de Bienestar Universitario de la Universidad de Antioquia, y se llevará a cabo considerando los aspectos pactados, la legislación vigente y las condiciones técnicas para asegurar la calidad en la prestación del servicio, y su alcance contempla los aspectos (técnico, administrativo, financiero y legal).

Desde el aspecto técnico, se consideran las intervenciones necesarias para fortalecer y/o corregir los procesos técnicos que dan como resultado el aseguramiento de la calidad, aplicable a cada área del conocimiento.

En alimentación específicamente se habla de los procesos que garantizan la calidad desde el punto de vista microbiológico, sensorial y nutricional, desde la selección de proveedores que garanticen materias primas óptimas, manejo de suministros (recibo, almacenamiento), producción, distribución, hasta el servicio y la medición de satisfacción del cliente e incluye el cumplimiento de la legislación vigente.

La Interventoría revisa el sistema de información, contratos y programas, estructura y funcionamiento de las unidades organizacionales, sus productos y servicios.

La Universidad de Antioquia podrá ejercer los mecanismos necesarios para el control de la calidad del servicio ofrecido, tales como: pruebas microbiológicas, bromatológicas, análisis sensoriales (color, olor, sabor, textura/ consistencia, apariencia y temperatura), paneles de degustación y verificación de pesos y medidas. Siempre los costos derivados deberán ser asumidos por el contratista.

Además se realizarán encuestas de satisfacción del servicio a los usuarios en forma semestral, presentando informe de resultados al contratista, con el fin que presente un plan de acción o mejora en caso de considerarse necesario.

La Interventoría administrativa y financiera se refiere al cumplimiento de aspectos contractuales en términos de plazos, documentación, perfiles, contratación de personal, legislación laboral, comunicación veraz y oportuna para la liberación de los dineros que no serán utilizados durante la vigencia fiscal correspondiente, las adiciones y deducciones presupuestales del contrato, seguimiento presupuestal y cumplimiento a las condiciones pactadas de cobro y pago respectivamente.

El control que la Interventoría hace con referencia al aspecto legal, se enmarca en la vigilancia y seguimiento de los aspectos jurídicos dentro del perfeccionamiento del contrato y la ejecución del mismo: establecimiento de garantías contractuales, plazos, compromiso laborales, la recomendación de sanciones (en caso de ser necesario), autorizar los pagos conforme a las condiciones pactadas en el contrato, recomendar cuando se requiera modificaciones al contrato, teniendo en cuenta las razones que justifiquen tal situación; la finalización del contrato se debe informar con antelación, velar porque se cumplan las obligaciones contractuales pactadas y todo tipo de novedad que acompañe al contrato inicialmente negociado.

De los procesos de Interventoría se genera un informe mensual, el cual será analizado conjuntamente (contratista – contratante – interventor), derivando en caso de ser necesario, un plan de mejoramiento continuo que de igual forma será objeto de verificación.

El contratista deberá acatar las indicaciones, sugerencias, observaciones e instrucciones que imparta la Interventoría, para lograr así una mayor eficiencia en la prestación de su servicio e igualmente, presentará una respuesta rápida y oportuna para el mejoramiento del mismo. Las medidas correctivas que se generen, serán compartidas con el Interventor, quien facilitará su ejecución. Según política de la Universidad de Antioquia, el Departamento de Desarrollo Humano de la Dirección de Bienestar Universitario, es el encargado de la recepción de inquietudes y observaciones del contratista y del interventor, y ser ente mediador cuando se presenten inconformidades con el proceso.

#### 4.3. DURACIÓN DEL CONTRATO

La duración del contrato a adjudicar será de OCHO (08) meses, contados a partir de la firma del acta de inicio.

#### 4.4. RESPONSABILIDAD FRENTE A TERCEROS

El proponente asume la responsabilidad por los perjuicios que en su actividad o en virtud del contrato cause a terceros, y en consecuencia responderá por toda demanda o reclamación que se formule en contra de la Universidad.

#### 4.5. SUSPENSIÓN DEL CONTRATO DE SUMINISTRO

Por circunstancias de fuerza mayor, caso fortuito o culpa de un tercero, podrán las partes suspender su ejecución, mediante acta suscrita por ellas, sin que tal hecho genere reclamación de perjuicios para ninguna de ellas, y quedando entendido que el valor de los servicios no recibidos por esta circunstancia, será deducido del valor del contrato.

#### 4.6. CESIÓN DEL CONTRATO

El proponente no podrá ceder total o parcialmente el contrato, sin previa autorización escrita de la Universidad.

#### 4.7. CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA

De conformidad con el artículo 1592 del Código Civil Colombiano, el incumplimiento del proponente al que se le adjudique el contrato de su obligación, siempre y cuando no exista caso fortuito o fuerza mayor, generará a favor de la Universidad a título de indemnización el pago de una suma de dinero equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato, para lo cual el oferente al que se le adjudique el contrato, manifiesta expresamente su autorización, renunciando a todo requerimiento judicial o extrajudicial para la constitución en mora o para su declaración, para el cobro de esta cláusula penal. El contrato más la prueba del incumplimiento por cualquier medio idóneo servirá de título ejecutivo.

#### 4.8. MULTAS

En los eventos en que el oferente al que se le adjudique el contrato incurra en mora o incumplimiento parcial de las obligaciones por causas imputables a él, la Universidad podrá mediante resolución motivada imponer multas en cuantía del uno por ciento (1%) del valor del contrato, cada vez que se impongan.

#### 4.9. EXCLUSIÓN VÍNCULO LABORAL

El proponente al que se le adjudique el contrato actuará a título de contratista independiente, por lo tanto ni él, ni el personal que ocupe en la ejecución del objeto contractual adquirirá vínculo laboral ni administrativo con la Universidad. Por lo tanto, él será exclusivamente responsable de sus salarios, prestaciones sociales, legales y extralegales, o convencionales. Si por causa de estas obligaciones sobrevinieren perjuicios para la Universidad, podrá ésta repetir contra aquel por las sumas pagadas más los costos y perjuicios que por tal circunstancia se presentaren.

## 5. ANEXOS

### ANEXO 1 – CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA.

#### MODELO DE CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Fecha \_\_\_\_\_

Si es personal natural: \_\_\_\_\_ (nombre del proponente)

Si es persona jurídica \_\_\_\_\_ (nombre del representante legal) actuando en representación de \_\_\_\_\_ (nombre de la persona jurídica).

Si es un consorcio o unión temporal: \_\_\_\_\_ (nombre del representante del consorcio o unión temporal) actuando en representación de \_\_\_\_\_ (nombre del consorcio o unión temporal).

Declaro (amos):

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 la misma hemos tenido en cuenta todos los puntos establecidos en los términos de referencia y demás documentos disponibles para los proponentes, que hemos leído completamente los términos del citado documento y que lo conocemos en todas sus partes.

Así mismo, que no existe de nuestra parte observaciones que hacer y que cualquier error u omisión debidos a inadecuada interpretación, será de nuestro cargo.

En el evento de resultar favorecidos con la adjudicación, aceptamos cumplir con el objeto de esta negociación en los términos y dentro de las condiciones establecidas, comprometiéndonos a suministrar lo solicitado en los términos de referencia y dentro de las especificaciones, condiciones, plazos y garantías exigidas y a suscribir a nombre y completa satisfacción de la Universidad de Antioquia, todas las garantías comerciales requeridas. Además acepto que de acuerdo a la Resolución de la Dirección de Bienestar Universitario No 102 del 12 de agosto de 2014 y modificada por la Resolución de la Dirección de Bienestar Universitario No. 078: Reglamentación del servicio de alimentación, el número de

servicios podrá aumentar o disminuir diariamente a razón de situaciones administrativas como permisos, traslados del sitio de trabajo, vacaciones u otra que por excepción ocurra. Además, la Universidad previo aviso, puede aumentar o disminuir el número de servicios, según las dificultades de orden público, que se presenten, para el desplazamiento de los usuarios hasta el restaurante, lo que hace que se deba suspender o disminuir la preparación preliminar de la materia prima.

La propuesta se presenta para participar en los servicios de alimentación de (marcar con "X"):

Ciudad Universitaria y Área de la Salud ( )

Ciudadela Robledo ( )

Paraninfo y Antigua Escuela de Derecho ( )

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

Dirección: \_\_\_\_\_

Teléfono: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Dirigirse a: \_\_\_\_\_

Firma,

## ANEXO 2 – PRESENTACIÓN DE LA OFERTA ECONÓMICA.

### ANEXO 2.1

#### OFERTA ECONÓMICA PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE CIUDAD UNIVERSITARIA Y ÁREA DE LA SALUD

Presentamos en el siguiente cuadro, los valores unitarios, discriminando los impuestos y descuentos a que haya lugar por parte de nuestra propuesta:

Valor unitario del servicio	Valor Impuesto	Total del valor unitario del servicio con IVA	Días reales estimados para prestar el servicio	Valor total de la propuesta
\$ _____	_____ %	_____	167	\$ _____

Teniendo en cuenta que el valor unitario incluido IVA es de \$ \_\_\_\_\_ y, que los días reales estimados para prestar el servicio durante la duración del contrato, son 167 días, el valor de la propuesta es por \$ \_\_\_\_\_ incluido IVA.

Nombre o Razón Social del Proponente: \_\_\_\_\_

Nit: \_\_\_\_\_

Nombre del Representante Legal: \_\_\_\_\_

C.C. \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

FIRMA \_\_\_\_\_

ANEXO 2.2

OFERTA ECONÓMICA PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE CIUDADELA ROBLEDO Y/O PARANINFO Y ANTIGUA ESCUELA DE DERECHO

Presentamos en el siguiente cuadro, los valores unitarios, discriminando los impuestos y descuentos a que haya lugar por parte de nuestra propuesta:

Valor unitario del servicio	Valor Impuesto	Total del valor unitario del servicio con IVA	Días reales estimados para prestar el servicio	Valor total de la propuesta
\$ _____	_____ %	_____	156	\$ _____

Teniendo en cuenta que el valor unitario incluido IVA es de \$ \_\_\_\_\_ y que los días reales estimados para prestar el servicio durante la duración del contrato, son 156 días, el valor de la propuesta es por \$ \_\_\_\_\_ incluido IVA.

Nombre o Razón Social del Proponente: \_\_\_\_\_

Nit: \_\_\_\_\_

Nombre del Representante Legal: \_\_\_\_\_

C.C. \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

FIRMA \_\_\_\_\_

### ANEXO 3 – MODELO DE CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO

#### MODELO DE CONTRATO DE SUMINISTRO CELEBRADO ENTRE LA UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA Y...

<b>1. LA CONTRATANTE</b>	<b>UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA</b>	<b>DE NIT 890.980.040-8</b>
Naturaleza	Ente Universitario Autónomo, publico, sin ánimo de lucro	
Representante	John Jairo Arboleda Céspedes (Rector)	Cédula 71.631.136
Competente para contratar	Liliana Marcela Ochoa Galeano	
Cédula	43.607.818	
Cargo	Directora de Bienestar Universitario	
Facultado por	Artículo 6 del Acuerdo Superior 419 de 2014	
Nombrado mediante	Resolución Rectoral 44148 de 9 de abril de 2018	
Dirección	Calle 67 53-108 bloque 16-232 Medellín Tel 2195380	

<b>2. EL INTERVENTOR</b>	Juan Carlos Valencia Franco
Cédula	98564755
Cargo	Jefe Departamento de Desarrollo Humano
Dirección	Calle 67 53-108 bloque 22-309 Medellín Tel 2195398
Correo electrónico	juanc.valencia@udea.edu.co

<b>2. EL INTERVENTOR</b>	Berta Lucia Gaviria Gómez
Cédula	43.092.337
Cargo	Directora Escuela Nutrición y Dietética
Dirección	Carrera 75 65-87 bloque 44-102 Medellín Tel 2199200
Correo electrónico	dirnutricion@udea.edu.co

<b>3. EL (LA) CONTRATISTA</b>	
NIT	
Naturaleza	

Representante Legal	
Cédula	
Cargo	
Dirección	

LAS PARTES, arriba identificadas, hemos celebrado este contrato, previas las siguientes

## II. CONSIDERACIONES

Primera. LA UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA es un ente universitario autónomo, de naturaleza pública o estatal, con régimen especial, sin ánimo de lucro, cuya creación fue determinada por la Ley 71 de 1878 del Estado Soberano de Antioquia, y cuya personería jurídica deriva de la Ley 153 de 1887, reconocida como Universidad por el Ministerio de Educación Nacional mediante Decreto 1297 de mayo 30 de 1964, regida por la Ley 30 de 1992 y demás disposiciones aplicables de acuerdo con su régimen especial, cuyos fines misionales son la docencia, la extensión y la investigación.

Segunda. El día xxxx se elaboró el estudio previo de la necesidad y conveniencia para contratar, en la cual se justificó la necesidad del presente contrato, su cuantía y modalidad de selección.

Tercera. El día xxxx, se obtuvo el certificado de Disponibilidad Presupuestal No. xxxx del día xxxx.

Con fundamento en lo anterior, **LAS PARTES**

## III. ACORDAMOS

**1º OBJETO: EL (LA) CONTRATISTA** se compromete con **LA CONTRATANTE** al suministro de alimentación (incluye preparación y distribución) constitutivo en almuerzos y comidas, que satisfaga las necesidades alimentarias y que cumpla con las condiciones higiénico-sanitarias de acuerdo con la normatividad vigente, y con los requerimientos nutricionales según la Resolución 003803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social, por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes-RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones. El servicio se debe prestar a empleados administrativos y trabajadores oficiales ubicados en Ciudad Universitaria, Área de la Salud, Ciudadela Robledo y/o Parainfo y Antigua

Escuela de Derecho, que sean beneficiarios del servicio de alimentación de acuerdo a la normatividad de la Universidad, para ser tomados en arrendamiento y/o concesión, correspondientes a los servicios de alimentación para Ciudad Universitaria (Edificio de Extensión) y Área de la Salud (Facultad de Odontología). Para el servicio de alimentación de Ciudadela Robledo (Sede Robledo) y/o Paraninfo y Antigua Escuela de Derecho (Sede Centro), el oferente debe buscar un local cercano a 4 cuadras de propiedad del contratista seleccionado o tomado en arriendo por este, tal como se describe en los términos de referencia y conforme a la propuesta presentada por xxxxxx el día xxxx de xxxxxx de 2018, y que forma parte integral del presente contrato, en las instalaciones de **LA CONTRATANTE** para Ciudad Universitaria y Área de la Salud, y en las instalaciones del **CONTRATISTA** para Ciudadela Robledo y/o Paraninfo y Antigua Escuela de Derecho.

El aporte nutricional del almuerzo se determinó teniendo en cuenta que es una población adulta sana entre 18 a 60 años, con un nivel de actividad entre ligera y moderada, por lo que se calculó para el almuerzo un aporte del 35% del valor calórico total de un día para este tipo de población. La distribución porcentual de calorías y macronutrientes para el almuerzo a ofrecer es de 900 a 1000 Kilocalorías, de las cuales entre el 14 y 20% equivale a la proteína, del 20% al 35% equivale a las grasas y del 50 al 65% corresponde a los carbohidratos.

**2ª. Valor:** El valor estimado del contrato es la suma de (Escriba el valor en letras) \$ (Escriba el valor en números) incluidos el Impuesto al Valor Agregado –IVA- (cuando aplica) y demás impuestos y gastos que se ocasionen o puedan ocasionar.

**Parágrafo:** Los precios establecidos son firmes y no sujetos a reajuste por causa alguna. Incluyen todos los costos de los productos, gastos de nacionalización, aranceles, instalación y capacitación.

**3ª. Forma de pago:** **LA CONTRATANTE** pagará a **EL (LA) CONTRATISTA** el valor del contrato de acuerdo a su disponibilidad presupuestal y de la siguiente forma: **LA CONTRATANTE** pagará únicamente los servicios recibidos a satisfacción y acreditados. **EL (LA) CONTRATISTA** presentará mensualmente la (s) factura (s) a **LA CONTRATANTE**, detallando los siguientes factores: número de servicios de almuerzos y/o comidas entregadas cada día en el período respectivo. **LA CONTRATANTE** pagará las sumas acreditadas y no objetadas dentro de los treinta (30) días hábiles siguientes al recibo de la factura (s) en debida forma, y los respectivos soportes previa aprobación y recibo a satisfacción de la Interventoría.

**4ª. Apropiações presupuestales:** **LA CONTRATANTE** atenderá el pago del presente contrato con cargo al centro gestor 10850002, según Certificado de

Disponibilidad Presupuestal xxxx, del xxxx de xxxx. Se estipula expresamente que la entrega de las sumas de dinero a que se obliga **LA CONTRATANTE**, se subordinará a las apropiaciones que de las mismas se hagan en el presupuesto.

**5º. Duración o plazo:** El plazo del contrato será de ocho (08) meses, contados a partir de la firma del acta de inicio.

**6º. Lugar:** **EL (LA) CONTRATISTA** entregará los servicios contratados a plena satisfacción de **LA CONTRATANTE**, de acuerdo a los lugares establecidos según los términos de referencia en la ciudad de Medellín.

**7º. Garantías:** **EL (LA) CONTRATISTA**, para garantizar el cumplimiento de las obligaciones que en virtud del contrato adquiere, tomará póliza(s) de seguro a favor de **LA CONTRATANTE**, con las siguientes condiciones básicas:

- 1) **Cumplimiento:** por una cuantía equivalente al quince por ciento (15%) del valor del contrato. La vigencia será igual a su duración y cuatro (4) meses más.
- 2) **Salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales:** por una cuantía equivalente al siete por ciento (7%) del valor del contrato. La vigencia será igual a la duración del contrato y tres (3) años más.
- 3) **Calidad del servicio:** Por una cuantía equivalente al quince por ciento (15%) del valor del contrato. La vigencia será igual a la duración del contrato y cuatro (4) meses más.
- 4) **Responsabilidad civil extracontractual:** Por una cuantía equivalente al quince por ciento (15%) del valor del contrato. La vigencia será igual a la duración del contrato, en esta póliza la Universidad debe aparecer como asegurada y beneficiaria adicional.

**8º. Manifestaciones de EL (LA) CONTRATISTA**, bajo la gravedad de juramento, el cual se entiende prestado con la firma del presente contrato, manifiesta:

1. Conocer y aceptar la normativa que rige a **LA CONTRATANTE** y los documentos del proceso.
2. Realizar todas las actividades necesarias para dar cumplimiento a cada uno de los requerimientos que surjan durante la ejecución del contrato.
3. Estar facultado para suscribir el presente contrato.
4. Apoyar la acción de **LA CONTRATANTE** para fortalecer la transparencia; se compromete a no ofrecer y no dar dádivas, sobornos o cualquier forma de halago, retribuciones o prebenda a servidores públicos o asesores de la **LA CONTRATANTE**, ni directamente ni por interpuesta persona, y
5. No estar 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; y que en

caso de que sobreviniere alguna se obliga a informar por escrito inmediatamente a **LA CONTRATANTE**.

6. No estar incluido en las listas nacionales e internacionales de lavado de activos.
7. Los recursos comprometidos en la propuesta presentada no provienen de actividad ilícita alguna, de las contempladas en el Código Penal Colombiano o en cualquier norma que lo sustituya, adicione o modifique.
8. No desarrollar operaciones ilegales.
9. Apoyar la lucha del Estado contra el contrabando, el lavado de activos, la defraudación fiscal y la corrupción.
10. Conocer las consecuencias derivadas del incumplimiento del presente compromiso, así como las sanciones establecidas en el Código Penal Colombiano y las normas que lo modifican o adicionan.

**9º Obligaciones Generales de LA CONTRATANTE:** Se obliga a:

1. Pagar el precio del contrato en la forma y condiciones estipuladas.
2. Suministrar la documentación e información requerida, en forma oportuna para el suministro del servicio de alimentación.
3. Las demás inherentes a la naturaleza del contrato.

**10º Obligaciones de EL (LA) CONTRATISTA:** Se obliga a:

1. Cumplir de buena fe el objeto del contrato.
2. Ninguno de los contratistas, ni del personal empleado por éstos, podrá considerarse como trabajador de LA UNIVERSIDAD, quien no tendrá nexos, ni responsabilidad laboral alguna con ellos.
3. Suministrar a LA UNIVERSIDAD, cuando se le solicite, informes escritos sobre el desarrollo del contrato.
4. Tomar en arrendamiento y/o concesión un local para el servicio de alimentación de Ciudad Universitaria ubicado en el Edificio de Extensión, con la Fundación Universidad de Antioquia, por un canon mensual de \$4.019.200. Para el servicio de alimentación del Área de la Salud, ubicado en la Facultad de Odontología, un local con la Dirección de Bienestar Universitario de la Universidad de Antioquia, por un valor mensual de \$943.920.
5. Garantizar el cumplimiento de las especificaciones técnicas definidas por la Universidad con el fin de satisfacer las necesidades alimentarias de los empleados administrativos y trabajadores oficiales de la Universidad beneficiarios del servicio de alimentación de acuerdo a la normatividad vigente.
6. El (Los) proponente(s) a quien se le adjudique el contrato deberá dar cumplimiento desde el inicio del mismo y de manera permanente, a la Ley 09 de 1979 (Código Sanitario Nacional), y demás normas que lo modifiquen, complementen o sustituyan, como Resolución 2674 de 2013 y Decreto 60 de

2002. Para velar por ello la Universidad establecerá los controles que estime necesarios y convenientes.

7. Presentar a la Interventoría una vez se dé inicio al contrato, el acta de inspección sanitaria emitida por la Secretaria de Salud del municipio en la que conste que el local presenta concepto favorable con las condiciones higiénico sanitarias para la prestación del servicio, o en su defecto, solicitud de visita a la Secretaria de Salud.

8. Cumplir con las cantidades establecidas en los términos de referencia y prestar el servicio entre lunes a viernes para todos los servicios de alimentación, y para el personal de vigilancia entre lunes a domingo. Los servicios se estiman aproximadamente entre 590 servicios/día para almuerzos y de 20 a 40 servicios/día entre almuerzos y comidas para el personal de vigilancia; de los cuales son en promedio para almuerzos, 330 a 380 servicios/día para Ciudad Universitaria (incluido el personal de vigilancia), 110 a 150 servicios/día para el Área de la Salud, de 25 a 30 servicios/día para Ciudadela Robledo, y de 25 a 30 servicios/día para el Paraninfo y la Antigua Escuela de Derecho.

9. El contratista seleccionado para Ciudad Universitaria y Área de la Salud, debe suministrar el servicio al personal que no puede por razón del oficio (personal del Departamento de Vigilancia), desplazarse al sitio donde se ofrece éste. En dicho caso, el proponente entregará el servicio en empaques ecológicos, empaque individual para las preparaciones de sopa, ensalada y vinagreta; en otro empaque el arroz, el acompañante y el proteico, aparte dulce o postre (ya sea en empaque comercial o si es preparado por el oferente, en empaque individual con cuchara), las bebidas en empaque comercial y aderezos como sal y salsa en sobre y limón. Estos servicios deben ser entregados en el sitio que la Universidad le indique, lo cual no representará costo adicional a la Universidad ni a los usuarios.

10. Garantizar el cumplimiento permanente de las especificaciones técnicas y de calidad propuestas, que satisfagan las necesidades, expectativas y demanda de la población objetivo.

11. El horario establecido por la Universidad para la atención del servicio de almuerzos es de lunes a viernes de 11:30 a.m. a 02:00 p.m. y la entrega de los almuerzos para el personal de vigilancia en Ciudad Universitaria y bodegas 2 y 3 debe ser entre 11:30 a.m. y 12:00 m. La entrega de las comidas para el personal de vigilancia en Ciudad Universitaria y bodegas 2 y 3 debe ser a las 05:30 p.m. También deberá garantizar el servicio para el personal de vigilancia los días sábados y domingos, previa coordinación con el área que programa este personal desde la Universidad.

12. Garantizar un ciclo de menú para un mínimo de cuatro (4) semanas que cumpla con lo requerido en los términos de referencia. El ciclo de menú será renovado cada seis meses y se debe cambiar el 40% de las siguientes preparaciones: sopas, carnes, acompañantes, ensaladas y postres.

13. Garantizar la eficiencia en el ritmo para distribución del servicio, con un rango no menor de seis (6) personas por minuto.

14. Garantizar que la prestación del servicio de alimentación cumpla con todas las normas de calidad e higiénico sanitarias desde la producción, transporte, almacenamiento, distribución y hasta la entrega de los alimentos, cumpliendo además las condiciones de apariencia, textura, sabor, color y temperatura.

15. Cada menú deberá aportar aproximadamente la siguiente distribución de macronutrientes: catorce al veinte por ciento (14 - 20%) de proteínas, cincuenta al sesenta y cinco por ciento (50 - 65%) de carbohidratos, y veinte al treinta y cinco por ciento (20 - 35%) de grasas. Cada menú deberá aportar como mínimo un total de 900 a 1.000 calorías. El menú básico o patrón debe ser selectivo en mínimo una (1) opción por cada preparación de: sopa, carne, acompañante, ensalada y bebidas.

16. Los tamaños de las porciones en gramos o centímetros cúbicos de los componentes del menú que deben dar cumplimiento a la minuta patrón serán:

<b>Alimentos</b>	<b>Cantidad</b>
Sopa	250 centímetros cúbicos*
Arroz cocido	120 gramos
Acompañante	Variable
Carne cocida	100 gramos**
Ensalada	100 gramos
Arepa	27 gramos
Jugo o fruta	250 centímetros cúbicos
Leche	250 centímetros cúbicos
Dulce o postre	Variable

2. Tomado de lista de intercambios de alimentos. Universidad de Antioquia. Escuela de Nutrición y Dietética. Quinta edición. Medellín, 2018.

\* Las sopas se deben presentar con un 60% de sólidos.

\*\*Para el caso de la carne magra cocida, la porción servida debe ser de 100 g y para las carnes con hueso o espinas, la porción servida será de 120 g.

Semanalmente en el menú típico, se deben ofrecer mínimamente dos opciones de proteico cocido los cuales deben sumar mínimo 100 gramos porción servida, y quincenalmente ofrecer huevo adicional.

17. Asumir la responsabilidad en los costos por brote de intoxicación o infección alimentaria, que causare a los usuarios del servicio, una vez comprobado por cualquier medio idóneo.

18. Permitir la realización de los controles técnicos, fundamentalmente sobre la materia prima, insumos, empleados y la calidad e higiene de los servicios ofrecidos.

19. EL (LA) CONTRATISTA deberá instalar en cada restaurante un computador con acceso a internet, para la lectura de la tarjeta (TIP) que la Universidad entregue para la identificación de los usuarios en los diferentes sitios.

20. Velar por el buen uso y funcionamiento de los lectores de tarjeta que la Universidad entregue para la identificación de los usuarios en los diferentes servicios.

21. Las demás que surjan en desarrollo de la ejecución del presente contrato y que se deriven de la naturaleza del mismo.

22. Afiliar y pagar por sus empleados los aportes al Sistema General de Seguridad Social, además de los parafiscales.

23. Efectuar visitas periódicas a los servicios de alimentación adjudicados, con el fin de verificar la correcta ejecución del contrato.

24. Atender de manera oportuna las observaciones escritas que le presente LA CONTRATANTE o la Interventoría.

**11º. Prohibición de cesión del contrato:** EL (LA) CONTRATISTA no podrá ceder o traspasar en todo o en parte el presente contrato a persona natural o jurídica y a ningún título, sin permiso previo y escrito de LA CONTRATANTE.

**12º. Causales de terminación:** El contrato terminará:

- Por el cumplimiento del plazo o duración pactada.
- Por fuerza mayor o caso fortuito.
- Por el incumplimiento de las obligaciones del contrato.
- Por mutuo acuerdo de las partes.
- Por las causales estipuladas en la ley.

**13º. Independencia laboral:** Es entendido que el personal suministrado por EL (LA) CONTRATISTA son sus trabajadores por ser el empleador, respecto de los cuales está obligado mediante contrato, y por lo tanto tiene la responsabilidad y los derechos propios del empleador contenidos en la ley 50 de 1990 y demás normas laborales aplicables. En consecuencia, EL (LA) CONTRATISTA se sujetará a lo dispuesto por la ley para efectos del pago de salarios, prestaciones sociales, etc. Parágrafo: No existirá régimen de solidaridad entre las partes suscribientes de este contrato, cada una responderá frente a terceros por las obligaciones que específicamente asume en razón del mismo.

**14º. Interventoría: EL (LA) INTERVENTOR (A)**, cumplirá las funciones establecidas en el artículo 25 del Acuerdo Superior 419 del 29 de abril de 2014 y en el Título VI (artículos 52 al 58) de la Resolución Rectoral 39.475 del 14 de noviembre de 2014 o demás normas que la modifiquen. La vigilancia de la ejecución del contrato será ejercida por medio de una Interventoría técnica realizada por quien delegue La Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad de Antioquia y una Interventoría administrativa por Juan Carlos Valencia Franco, cédula de ciudadanía 98.564.755, quien tiene el cargo de Jefe del Departamento de Desarrollo Humano. La interventoría financiera y legal será realizada por quien delegue la Universidad para tal fin.

**15º. Cláusula penal pecuniaria:** En caso de incumplimiento total o parcial de las obligaciones por parte de **EL (LA) CONTRATISTA**, éste deberá pagar a título de pena pecuniaria una suma de dinero equivalente al DIEZ POR CIENTO (10%) del valor total del contrato. Esta cláusula se hará efectiva directamente por **LA CONTRATANTE. EL (LA) CONTRATISTA** manifiesta expresamente su autorización para el cobro de esta cláusula penal, renunciando a todo requerimiento judicial o extrajudicial para la constitución en mora o para su declaración. Este contrato más la prueba del incumplimiento por cualquier medio idóneo, servirá de título ejecutivo (artículo 1592 del Código Civil).

**16º. Merito Ejecutivo: EL (LA) CONTRATISTA** acepta y entiende que el presente contrato presta merito ejecutivo por el incumplimiento en cualquiera de sus cláusulas y lleva la condición resolutoria tácita, renunciando al requerimiento en mora, dejando en libertad a **LA CONTRATANTE** para ejecutar por el incumplimiento.

**17º. Solución de conflictos: LAS PARTES** acuerdan que de surgir diferencias en el desarrollo del presente contrato, buscarán soluciones ágiles y directas para afrontar dichas discrepancias. Para tal efecto acudirán preferentemente al empleo de los mecanismos de solución directa de controversias contractuales, tales como la conciliación extrajudicial, la amigable composición y la transacción.

**18º. Indemnidad: EL(LA) CONTRATISTA** se compromete en forma irrevocable, a mantener indemne a **LA CONTRATANTE** de obligaciones y daños patrimoniales que tengan fundamento exclusivo en su causa u origen y/o vinculación directa o indirecta los actos u omisiones de **EL(LA) CONTRATISTA** o su personal, durante la ejecución del contrato, cualquier pérdida, reclamo, responsabilidad, daño, impuesto o gastos cualquiera fuere su naturaleza (incluyendo ésta pero no limitando: honorarios y gastos de abogados, contadores y sumas de dinero necesarias para arribar a futuros acuerdos). En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra **LA CONTRATANTE** por asuntos, que según el contrato sea de responsabilidad **EL (LA) CONTRATISTA**,

se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne a **LA CONTRATANTE** y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto.

**19º. Autorización de deducciones:** **EL (LA) CONTRATISTA** autoriza expresamente a **LA CONTRATANTE** para deducir de los saldos a su favor: a) la suma de dinero que por error le haya pagado; b) las sumas de dinero a que se refiere el artículo 50 de la ley 789 de 2002.

**20º. Gastos de legalización:** Los gastos que requiera la legalización del contrato, serán por cuenta de **EL (LA) CONTRATISTA**.

**21º. Liquidación:** **LAS PARTES** y el interventor, suscribirán acta de liquidación del contrato dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la fecha de terminación del contrato por cualquier causa. Si vencidos los 4 meses no se ha logrado liquidación bilateral, LA UNIVERSIDAD podrá liquidar el contrato de manera unilateral.

**22º. Régimen jurídico:** En lo no pactado, se regirá por las normas del derecho privado, el Acuerdo Superior 419 de 2014 (Estatuto General de Contratación de la Universidad de Antioquia), la Resolución Rectoral 39.475 de 2014 (Por medio de la cual se reglamenta el Acuerdo Superior 419 de 2014), la Ley 1480 de 2012 (Estatuto del Consumidor), entre otras.

**23º. Perfeccionamiento y ejecución:** Se perfecciona con la firma de **LAS PARTES**. Para su ejecución, se debe obtener el certificado de registro presupuestal y la aprobación de la(s) póliza(s) por parte **EL (LA) CONTRATANTE**.

**24º. Publicación:** El presente contrato será publicado por la Universidad en el SECOP.

**25º. Documentos anexos:**

1. El estudio previo de necesidad y conveniencia para contratar.
2. El Certificado de Disponibilidad Presupuestal.
3. Los términos de referencia.
4. La oferta o propuesta presentada por **EL (LA) CONTRATISTA**.
5. El cuadro de evaluación de las propuestas presentadas.
6. Original del certificado de existencia y representación legal de **EL (LA) CONTRATISTA**.
7. Fotocopia de la cédula de ciudadanía del representante legal de **EL (LA) CONTRATISTA**.
8. Fotocopia del RUT de **EL (LA) CONTRATISTA**.
9. Certificado de medidas correctivas.
10. Certificado del boletín de responsables fiscales de la Contraloría General de República de **EL (LA) CONTRATISTA**.

11. Certificado del pago de los aportes a los Sistemas de Seguridad Social y Parafiscales: salud, pensiones, riesgos laborales, Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), expedido por el revisor fiscal.
12. Constancia de autorización del Comité de Contratación, cuando sea el caso.
13. Los demás que se generen en el perfeccionamiento y ejecución del contrato.

Medellín,

---

LA CONTRATANTE

---

EL (LA) CONTRATISTA

---

INTERVENTOR

---

LA INTERVENTORA