

CONVOCATORIA PARA LA SELECCIÓN DEL OFERENTE PARA LA CONCESIÓN DEL ESPACIO FÍSICO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE DEL CAMPUS CALLE 170 DE LA FUNDACIÓN UNIVERSITARIA AGRARIA DE COLOMBIA UNIAGRARIA.

I. JUSTIFICACIÓN:

LA FUNDACION UNIVERSITARIA AGRARIA DE COLOMBIA - UNIAGRARIA, requiere entregar en calidad de concesión un espacio físico dentro de las instalaciones del campus ubicado en la Calle 170 No. 54A 10 para la prestación única y exclusiva del servicio de cafetería, venta de comestibles y restaurante dirigido a la comunidad educativa y administrativa de UNIAGRARIA.

Dado que **UNIAGRARIA** no dispone del personal especialista en atención de casinos, restaurantes y cafeterías; debe dar en concesión el espacio físico a personas naturales o jurídicas especializadas en estas áreas.

II. ALCANCE DEL OBJETO DE LA CONSECIÓN.

El proponente debe prestar el servicio de cafetería, venta de comestibles y restaurante de acuerdo con las normas técnicas mínimas exigidas por la Secretaría de salud para la manipulación y preparación de alimentos.

III. CONDICIONES ESPECÍFICAS PARA CONCESIÓN DE LOS ESPACIOS FÍSICOS

1. DESTINACIÓN:

El oferente se comprometerá a utilizar el espacio físico objeto de la concesión únicamente para la venta de productos de cafetería, comestibles y restaurante, así como el procesamiento y transformación de productos alimenticios (frutas, verduras, lácteos, cárnicos entre otros), bebidas calientes y frías, comidas rápidas. Por lo que cualquier otro uso del espacio físico debe ser previamente autorizado por parte de UNIAGRARIA. El espacio físico entregado en concesión no es un establecimiento comercial sino un espacio destinado a la comunidad educativa y administrativa en desarrollo de los planes de bienestar.

2. HORARIO

El horario de prestación del servicio es:

DIAS	Periodo Académico	Periodo NO académico
Lunes a viernes	7:00 AM – 8:45 PM	8:00 AM – 4:30 PM
Sábado	7:00 AM – 2:00 PM	8:00 AM – 12:30 PM
Domingo y Festivos	No habrá servicio	No habrá servicio

En los periodos de vacaciones colectivas (personal administrativo) y semana santa no se prestará servicio en la cafetería.

Las fechas de inicio y fin del período académico y de las vacaciones colectivas, así como cualquier modificación del calendario serán informados al concesionario por la Dirección de Logística y Servicios Administrativos.

3. CONTRAPRESTACIÓN Y SERVICIOS PÚBLICOS:

El proponente deberá hacer una oferta del valor mensual de la contraprestación, para el año 2025, tanto para los meses de actividad académica como para los meses de vacaciones administrativas y estudiantiles; en la que incluya los servicios públicos de energía eléctrica y acueducto y alcantarillado. Esta contraprestación NO incluye el pago de la tarifa de los servicios públicos de gas, telefonía fija o móvil, ni televisión por suscripción; servicios que estarán a cargo del oferente de acuerdo a la contratación directa o facturación respectiva.

4. FORMA DE PAGO.

El oferente pagará, la contraprestación dentro de los cinco (5) primeros días hábiles de cada mes.

5. CONDICIONES GENERALES

El oferente se comprometerá a:

1. No vender ni permitir el consumo en el local bebidas alcohólicas.
2. No vender ni permitir el consumo de sustancias psicoactivas.
3. Asegurarse que el espacio de la cafetería sea una zona de no fumadores.

4. Contratar por su cuenta y bajo su responsabilidad el personal que se encargará del cuidado, mantenimiento y prestación del servicio. Es claro y así lo entienden las partes que no existe ningún tipo de relación laboral entre UNIAGRARIA y el CONCESIONARIO ni con las personas que contrate el CONCESIONARIO para ejecutar el contrato siendo de su única y exclusiva responsabilidad.
5. Acatar la prohibición de no permitir que en el espacio físico en concesión se guarden sustancias explosivas o cualquier otra perjudicial para su conservación, salubridad e higiene que pongan en riesgo la seguridad de las personas, las instalaciones físicas y los alrededores de UNIAGRARIA.
6. Acatar la prohibición de no modificar ni quitar los ductos de agua e instalaciones eléctricas y hacer cualquier tipo de mejora sin el consentimiento previo de UNIAGRARIA. El incumplimiento de lo anterior será causal de terminación inmediata del contrato sin necesidad de pronunciamiento judicial, sin derecho a indemnización por ninguna causa.

6. CONDICIONES ESPECÍFICAS:

El oferente deberá cumplir con las siguientes condiciones mínimas de saneamiento para las instalaciones del espacio en concesión, así como para el personal y la preparación de alimentos:

1. Tener recipientes suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados para recolección interna de desechos sólidos o basuras. Las basuras deben ser retiradas con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. El manejo de los residuos líquidos dentro del establecimiento deben hacerlo en forma constante para que no representen riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con éstos.
2. Disponer de la mano de obra, insumos, equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza de la cafetería y cocina con el fin de proporcionar un servicio higiénico y adecuado.
3. Proveer los equipos y utensilios suficientes para la prestación del servicio.
4. Efectuar mensualmente fumigaciones y aplicación de cebos que garanticen el control de plagas y roedores.
5. Mantener los pisos limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas.
6. Mantener los techos, paredes, ventanas, puertas y pisos limpios, para que no presente acumulación de suciedades, hongos, polvo o humedad.
7. No tener animales domésticos dentro de la cafetería y restaurante o personal diferente a los manipuladores de alimentos.



8. Mantener los productos químicos utilizados (desinfectantes, detergentes, plaguicidas) rotulados y almacenados en un sitio alejado, protegido y bajo llave.
9. Mantener los equipos y superficies que están en contacto con los alimentos bien aseados.
10. Mantener utensilios desechables (cubiertos, platos, vasos, etc.) para ser usados cuando se requiera.
11. El mantenimiento periódico y la conservación de los equipos y las instalaciones incluidos, desagües, trampas de grasas y cañerías estarán a cargo del oferente.
12. Recibir las materias primas o alimentos sin procesar en un lugar limpio y protegidos del medio ambiente.
13. Lavar los alimentos o materias primas crudas como carne, verduras, hortalizas y productos de la pesca con agua potable corriente antes de la preparación.
14. Lavar y desinfectar las hortalizas y verduras que se ingieren crudas con sustancias permitidas.
15. Almacenar los alimentos crudos (cárnicos, lácteos, pescados) separadamente de los cocidos o preparados, de tal manera que se evite la contaminación cruzada.
16. Almacenar en recipientes separados bajo condiciones de refrigeración y/o congelación adecuada los alimentos perecederos tales como la leche y sus derivados, carne y sus derivados preparados y productos de la pesca.
17. Todos estos alimentos, deben proceder de proveedores que garanticen su calidad.
18. Realizar las operaciones de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies que entren en contacto con los alimentos a través de métodos adecuados (químicos físicos).
19. Efectuar el lavado de utensilios con agua potable, jabón o detergente y cepillo, en especial aquellos utensilios que utilizan para picar o fraccionar alimentos.
20. Velar por las óptimas condiciones de higiene en el manejo, transporte y conservación de los alimentos, a fin de que estos sean distribuidos previo cumplimiento, de las normas de sanidad, presentación, sabor, calidad y cantidad, establecidos en la normatividad correspondiente.
21. El picado de los alimentos lo deben efectuar en material sanitario (plástico, nylon, polietileno o teflón) y mantenerlos en condiciones de conservación e higiene.
22. Efectuar el servido de alimentos con utensilios adecuados, evitando el contacto con las manos.
23. Desechar los alimentos preparados para consumo inmediato que no se utilicen dentro de las 24 horas siguientes.



24. Los alimentos se deben servir con pinzas, tenedor, cucharas o pero nunca directamente con las manos, se deben proteger los alimentos de cualquier riesgo de contaminación externa.
25. Los utensilios se deben lavar y desinfectar después de cada uso.
26. El oferente debe contar con el personal suficiente para la prestación del servicio, éste debe garantizar su cantidad e idoneidad, para las labores de la cafetería y vigilar su buen comportamiento.
27. La dotación del personal que operara el servicio debe cumplir con los requerimientos de higiene y seguridad industrial, necesarios tales como gorros, guantes, zapatos antideslizantes, elementos de protección, tapabocas para el personal que manipule alimentos.
28. El oferente debe entregar semestralmente la relación de las personas que prestaran el servicio, anexando de cada persona las afiliaciones al sistema de Seguridad Social Integral (EPS, FP Y ARL). Igualmente, deberá hacer entrega de la misma documentación al cambio o ingreso de cualquier empleado del oferente.
29. Responder por el pago de salarios, Seguridad Social Integral, prestaciones sociales y demás emolumentos que genere el personal contratado para el funcionamiento de la cafetería y restaurante, para lo cual entregará a UNIAGRARIA fotocopia de los comprobantes correspondientes.
30. Todo el personal manipulador de alimentos deberá acreditar certificado médico general, y exámenes de laboratorio de: frotis de garganta, uñas y coprológico y efectuarles controles médicos periódicos (cada 12 meses).
31. Todos los manipuladores deben acreditar el recibo de cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos, dictados por un profesional acreditado y autorizado por la autoridad competente del ramo.
32. Todos los empleados que manipulan los alimentos tendrán uniforme adecuado de color claro, limpio y calzado cerrado.
33. Todos los empleados mantendrán las manos limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte.
34. Todos los empleados deben evitar prácticas antihigiénicas, tales como rascarse, toser, escupir y demás conductas desagradables y repugnantes durante el servido.
35. Todos los manipuladores deberán lavarse y desinfectarse las manos hasta el codo, cada vez que sea necesario.
36. Mantener todos los alimentos susceptibles a la contaminación (carne de res, de cerdo, pollo, pescados, quesos, etc.) en condiciones de conservación requerida,

- congelación, refrigeración o medio ambiente, protegidos y separados para evitar la contaminación cruzada.
37. Mantener todos los productos dentro de su vida útil, es decir aptos para el consumo humano.
 38. Mantener los productos envasados o empacados en condiciones técnicas y sanitarias.
 39. Mantener los alimentos y bebidas expuestas a la venta en vitrinas, campanas plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del medio exterior.
 40. Realizar el proceso de expendio y venta en forma sanitaria.
 41. Mantener extintores de incendios cargados, debidamente señalizados, bien ubicados y el certificado expedido por bomberos.
 42. Mantener en sitio visible un botiquín de primeros auxilios.
 43. El personal de servicio y atención no debe hacer manipulación de alimentos en ningún momento.
 44. Conservar las instalaciones en buen estado de higiene, aseo, presentación y mantenimiento.
 45. Responder por los daños del espacio físico en concesión, con excepción de aquellos ocasionados por fuerza mayor o caso fortuito o deterioro normal por el uso de este.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL OFERENTE:

Prestar el servicio de cafetería, venta de comestibles y restaurante de acuerdo con las normas técnicas mínimas exigidas por la Secretaría de Salud de Bogotá para la manipulación y preparación de alimentos.

Para lo anterior, el oferente declara que conoce toda la normatividad relativa a la conservación en condiciones de higiene y salubridad de materias primas, manipulación de alimentos, distribución y actividades complementarias al servicio de cafetería y restaurante. En consecuencia, debe acreditar que todas las personas que emplee para la prestación del servicio, acrediten una certificación y capacitación continua sobre manipulación de alimentos, expedida por la autoridad sanitaria, garantizando la inocuidad de los alimentos que distribuya y produzca, cumpliendo con los lineamientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud o la norma que la modifique, adicione o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente, Decreto 60 de 2002, Decreto 838 de 2005, Resolución 2505 de 2004, Resolución 5109 de 2005, Decreto 616 de 2006, Resolución 2115 de 2007, Decreto 1500 de 2007, Decreto 1575 de 2007, Resolución 333 de 2011, Ley 1562 de 2012 y

demás normas vigentes para garantizar la calidad de la alimentación suministrada.

Igualmente se solicita el cumplimiento de la resolución 02400 de 1979 de normas sobre vivienda, higiene y seguridad en el establecimiento de trabajo y demás normatividad existente al respecto.

Adicionalmente, el oferente deberá documentar e implementar un plan de saneamiento básico, de conformidad con lo dispuesto en la resolución 2674 de 2013, el cual deberá incluir como mínimo los programas de: limpieza y desinfección, control integral de plagas, manejo de residuos sólidos y líquidos y abastecimiento de agua potable. Cada establecimiento debe tener por escrito y disponible para consulta todos los procedimientos y soportes; así como, disponer y dar aplicación a un programa de control y aseguramiento de la calidad, según lo establecido en la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud o la norma que la modifique, adicione o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente.

El oferente deberá contar durante la ejecución del contrato con el Concepto Higiénico Sanitario FAVORABLE de la cafetería y restaurante (servicio de alimentación), el cual deberá ser expedido por la entidad competente; así como evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de los alimentos o productos en cuanto a calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos. Además, garantizará que los alimentos con destino a la comunidad universitaria cuenten con el empaque requerido, debidamente rotulado, dando cumplimiento a lo establecido en la normatividad vigente.

El oferente permitirá que la Universidad realice evaluaciones sobre la calidad del suministro prestado, encuestas de satisfacción a los usuarios en caso de no obtener resultados favorables, esto podrá ser causal de terminación del contrato. Adicionalmente, debe contar con productos en cantidad suficiente, variados y con precios asequibles de acuerdo a las necesidades de la comunidad.

La distribución de los alimentos se hará por el sistema de autoservicio y el personal del oferente deberá efectuar la recolección de los elementos usados como platos, botellas, vasos, papeles, servilletas y otros, organizar las mesas y las sillas, procurando en todo momento mantener el aspecto limpio y ordenado de la cafetería.

Cuando se sirvan alimentos en las horas de mayor afluencia de usuarios, tales como el desayuno, almuerzo o comida, el oferente, deberá disponer de personal suficiente de

tal manera que el servicio no demande más de 10 minutos para ser atendido.

IV. DURACION DE CONTRATO:

El tiempo estimado de duración del contrato es de dos (2) años contados a partir de la firma del contrato.

El proponente podrá solicitar y proyectar una duración mayor del contrato a la aquí prevista, o una fórmula de retorno de la inversión si realiza ofertas de valor agregado que la motiven; tal como remodelaciones locativas, dotación y suministro de equipos y mobiliario que contribuyan a una mejor prestación del servicio o presentación del espacio entregado en concesión.

V. GARANTÍAS:

Los proponentes deberán entregar una póliza de seriedad de la oferta, suscrita con una compañía de seguros legalmente autorizada por un monto equivalente al 10% del valor anual proyectado como contraprestación, con una vigencia de dos meses contados a partir del cierre de la presente convocatoria.

El proponente seleccionado debe constituir a favor de UNIAGRARIA una garantía única con los siguientes amparos:

- Póliza de cumplimiento por el 100% del valor de la contraprestación mensual.
- Salarios, Prestaciones sociales e indemnizaciones por valor equivalente al 100% de valor de la nómina de personal proyectada para prestar el servicio, con plazo contado a partir del acta de inicio del contrato, por la duración del contrato y por tres años más.
- Responsabilidad Civil Extracontractual, por valor equivalente a 100 salarios mínimos mensuales, legales vigentes, con plazo contado a partir del acta de inicio del contrato, por la duración del contrato y por tres meses más.

VI. PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS

El plazo para la presentación de las propuestas vence el día 04 de diciembre de 2024 a las 15:00 horas, la cual se deberá presentar en sobre sellado que se depositará en la

URNA localizada en las oficinas de la Secretaría General de UNIAGRARIA ubicada en la Calle 170 No. 54A 10.

VII. CRITERIOS DE SELECCIÓN

Se evaluarán las propuestas que cumplan los requisitos establecidos en esta convocatoria. Las propuestas que no cumplan los requisitos serán descartadas.

Para la selección de la propuesta se tendrán en cuenta los siguientes aspectos y su puntaje:

Contraprestación ofertada	40 Puntos
Experiencia en el objeto del contrato	30 puntos
Capacidad técnica y/o logística	20 puntos
Capacidad Financiera	10 puntos

Para la calificación de la capacidad financiera, los proponentes deberán adjuntar juego completo de estados financieros firmados por el representante legal y contador público, con fecha de corte 31-DIC-2013.

VIII. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Los criterios de calificación son los siguientes:

Para la contraprestación por la concesión, se otorgará el máximo puntaje (40 puntos) a la propuesta de mayor valor ofertado de contraprestación, y en proporción al valor máximo a las demás ofertas (mediante una regla de tres) e incluirá los puntos adicionales obtenidos por las alternativas de inversión que presente cada proponente. En caso de un solo oferente, a este se le otorgara el máximo puntaje.

Para la experiencia en el objeto del contrato, se verificará la experiencia específica y pertinente de los últimos tres (3) años y se otorgará puntaje de acuerdo con la siguiente escala:

Experiencia preferiblemente administrando casinos y restaurante escolares (o universitarios) mayor a tres años... 30 puntos.

Experiencia preferiblemente administrando casinos y restaurante escolares (o universitarios) mayor a dos años... 25 puntos.

Experiencia preferiblemente administrando casinos y restaurante escolares (o universitarios) mayor a 1 año... 20 puntos.

Experiencia preferiblemente administrando casinos y restaurante escolares (o universitarios) menor a (1) años... 0 puntos

Para demostrar la experiencia, deberá adjuntar certificaciones escritas en donde detalle nombre y teléfono del contratante, así como información sobre el cumplimiento de los contratos.

Para demostrar la capacidad técnica, se deberá adjuntar las hojas de vida de los administradores de la cafetería, del chef y del personal de cocina que se destine al servicio en las instalaciones de UNIAGRARIA; y se otorgará puntaje de acuerdo con la siguiente escala:

Experiencia laboral del personal preferiblemente en casinos y restaurante escolares (o universitarios) mayor a cinco años... 15 puntos.

Experiencia laboral del personal preferiblemente en casinos y restaurante escolares (o universitarios) mayor a cuatro años... 12 puntos.

Experiencia laboral del personal preferiblemente en casinos y restaurante escolares (o universitarios) mayor a tres años... 10 puntos.

Experiencia laboral del personal preferiblemente en casinos y restaurante escolares (o universitarios) mayor a dos años... 8 puntos.

Experiencia laboral del personal preferiblemente en casinos y restaurante escolares (o universitarios) mayor a un año... 5 puntos.

Experiencia laboral del personal preferiblemente en casinos y restaurante escolares (o universitarios) menor a un año... 0 puntos.

La entrega de certificaciones de la implementación de sistemas de gestión de la calidad otorgará 5 puntos adicionales.

La capacidad financiera se calificará de la siguiente forma:

INDICADOR	PONDERACIÓN	PUNTOS
Razón Corriente	Mayor o igual a 2	3,33
	Mayor o igual a 1	1,67
	Mayor que 0	0,8
	Menor que 0	0

INDICADOR	PONDERACIÓN	PUNTOS
Capital de Trabajo	Mayor que 30	3,33
	Mayor que 20	1,7
	Mayor que 10	1,0
	Mayor que 5	0,5
Razón de endeudamiento	Mayor que 80%	0
	Mayor que 70%	0,5
	Mayor que 60%	1,0
	Mayor que 40%	2,00
	Menor que 39,99%	3,34

Para las propuestas presentadas por los interesados que proyecten inversiones en infraestructura y equipos, se les otorgara 5 puntos adicionales por cada veinticinco millones (\$25.000.000) de inversión propuesta, puntos que se adicionarán al puntaje obtenido en la calificación de todos los criterios; sin exceder 100 puntos en total.

Se adjudicará la propuesta que obtenga el mayor puntaje, si y solo si obtiene un puntaje igual o superior a 75 puntos.

IX. VISITA TÉCNICA

La visita a las instalaciones de la concesión se realizará el día 22 de noviembre de 2024 en las instalaciones de UNAGRARIA a las 10:00 AM bajo la coordinación de la Dirección de Logística & Servicios Administrativos.

X. ADJUDICACIÓN

Realizada la calificación de las propuestas, la adjudicación se realizará al oferente que haya obtenido el mayor puntaje el día viernes 13 de diciembre de 2024.

XI. INFORMACIÓN ADICIONAL

Cualquier aclaración de la presente convocatoria, debe solicitarse por escrito a la Dirección de Logística & Servicios Administrativos de la **FUNDACIÓN UNIVERSITARIA AGRARIA DE COLOMBIA – UNIAGRARIA** a los correos molina.jorge@uniagraria.edu.co o dazac.marco@uniagraria.edu.co