

	ACTA DE REUNIÓN	Código: FO-DE-236
		Versión: 5
		Fecha: 01-03-2024

Evento: COMITÉ DE SELECCIÓN DE CONCESIONARIOS	Acta Número: 02
--	------------------------

CONVOCANTE:

Nombre: Francisco Javier Acosta Gómez Cargo: Secretario General

Unidad: Secretaría General Sede: Medellín

INFORMACIÓN BÁSICA			
Propósito de la Reunión	Adjudicación de convocatoria 01 de 2024 de dos burbujas en plazoleta central.	Fecha:	8 de mayo de 2024
		Lugar:	Secretaría General
		Hora de inicio	Hora de finalización
		10:00 am	10:30 am

Tipo de Reunión:

- Seguimiento Toma de Decisiones Informativa Acuerdo de niveles de servicio
- Otra ¿Cuál?

AGENDA					
Orden del Día		Abordado		Completado	
		Si	No	Si	No
1	Saludo y verificación del quórum	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Análisis de propuestas de oferentes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Adjudicación de las burbujas en Medellín	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Varios	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

DESARROLLO DE LA REUNIÓN	
Asunto	Comentarios y acciones
1. Saludo y verificación del quórum	El doctor Francisco Javier Acosta Gómez, Secretario General, verifica el quorum y da inicio a la reunión. El señor Juan Pablo Portillo, se hace presente mediante consulta aportando su parecer sobre quienes deberían ser seleccionados como adjudicatarios.
2. Análisis de propuestas de oferentes	El Secretario General, informó sobre las ofertas allegadas y las valoraciones previas realizadas desde lo legal, el cumplimiento de los términos de referencia, el alcance del objeto de cada propuesta, lo cual fue allegado previamente a los miembros del Comité para su análisis. Para las burbujas se presentaron así:

Postulados Burbuja # 1: (Repostería y postres): dulces artesanales, jugos, bebidas y cafés, agua.

Nombre del negocio	Observaciones	Recomendación final	Puesto recomendado según valoración legal, pertinencia, cumplimiento del perfil, responsabilidad social y completitud de la información requerida
Amorejos Repostería	Podría ser como una última opción en cuanto no haya otras mejores. Los precios que ofrecen son considerados altos	Continúa con el proceso	4
Vainilla Bakery	Cumple a satisfacción con los términos de referencia	Continúa con el proceso	1
Claudia Patricia Jiménez Bedoya	Cumple con los requisitos. Es persona natural con experiencia. Buenos precios y variedad. Deja la sensación de que es más orientado al café y más restringida la oferta en postres, pues en principio muestra 3 alternativos en las mismas. Cumple a satisfacción con lo solicitado	Continúa con el proceso	2

	<p>Inversiones Molina Aguirre/ MAXI PASTEL</p>	<p>Es una persona jurídica Maxipastel, con trayectoria en el mercado, la oferta es muy tradicional frente a lo que ofrece la universidad, pasteles que ya ofrecen en otros concesionarios, sin ningún sello distintivo que lo haga competitivo y no habla de tipo de bebidas que ofertarían. Cumple parcialmente pero no genera convicción frente a la novedad de la oferta</p>	<p>Continua con el proceso</p>	<p>3</p>
	<p>ANTICA GOURMET S.A.S.</p>	<p>Se ve una buena propuesta con variedad y calidad en los productos, se muestra ordenado en la presentación y con ideas innovadoras frente al negocio. Precios asequibles. La única dificultad es que su domicilio principal se encuentra en Cundinamarca lo cual podría dificultar procesos de comunicación y</p>	<p>continua con el proceso</p>	<p>2</p>

		atención de dificultades con carácter inmediato		
	Marcela Repostería	Está constituido formalmente y tiene domicilio en Rionegro, Oriente Antioqueño, no se observa mucha variedad en la oferta además que los precios son elevados en relación con otros proponentes.	continua con el proceso	5
	Claudia Aguirre	No acredita experiencia como emprendedora en el negocio ofertado. Se presenta con experiencia trabajando en otras panaderías y pastelerías. La oferta es muy tradicional y no se ve un sello distintivo al respecto. Cumple formalmente con los documentos, pero no con las expectativas	continua con el proceso	5
	Grupo Alimenticio PIZZOTAS S.A.S	Se acredita formalmente con su documentación,	No continua con el proceso	0

		pero la oferta ofrecida, pizzas no estaba dentro de los objetos de la convocatoria. Podría considerarse luego para un local el cual ya fue solicitado previamente por él mismo.		
	CASAJU.MD	Reúne requisitos de experiencia y documentación. Se presenta para la burbuja 1, pero también mezcla con la burbuja 2. Es decir, es un híbrido entre las dos ofertas, pero con una oferta tradicional que no tiene un sello distintivo específico para la oferta del negocio	No continua con el proceso	0
	LA STOA CAFÉ S.A.S	Reúne requisitos de formalidad y experiencia. No obstante, la oferta es muy limitada, pues siendo una propuesta interesante de cafés, es muy limitada y tradicional en postres, pudiendo ser un cafetín más	Continua con el proceso	5

Postulados Burbuja # 2: (heladería y frutas): ensalada de frutas y verduras, salpicón, productos veganos, helados con frutas, cereales, granolas, yogures, limonadas saborizadas, jugos naturales, mekatos artesanales, granizados de frutas, agua.				
Proponente o nombre de la empresa	Nombre del negocio	Observaciones	Recomendación final	Puesto recomendado según valoración legal, pertinencia, cumplimiento del perfil, responsabilidad social y completitud de la información requerida
Santiago Alexander Giraldo Barrera	Hieladas	No cumple con el objeto de la convocatoria, solo ofrece cafés y limonadas. No diligencia a cabalidad los ítems de los términos de referencia	No continua en la convocatoria	0
Paula Andrea Valencia Sánchez	Más Saludable + Refrescante	Tiene un nombre comercial atractivo. Aunque es una oferta tradicional se ve atractiva. Denota precios, pero no en todos indica la relación con la cantidad de la porción. Tiene trayectoria de 10 años, tiene RUT, referencias comerciales,	Continúa en el proceso	1
Sebastián Campaz Grisales	Fruty Cram Heladería	Es una empresa ya constituida y con varias sucursales en	Continúa en el proceso	2

	ACTA DE REUNIÓN	Código: FO-DE-236 Versión: 5 Fecha: 01-03-2024
---	------------------------	---

	<p>Medellín. Ofrece variedad de helados, pero no toma a cabalidad los productos solicitados en la burbuja, como batidos, ensaladas, variedad de jugos, la oferta es interesante pero no desarrolla todos los ítems propuestos</p>
<p>3. Adjudicación de las burbujas en Medellín</p>	<p>Conocidas las ofertas se decide adjudicar las burbujas disponibles, así:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Burbuja # 1: Repostería y postres: se adjudica a: ANTICA GOURMET SAS • Burbuja # 2: Heladería y frutas: se adjudica a: Más Saludable + Refrescante <p>La Secretaría General notificará a los adjudicatarios. Quienes deberán contactarse con el Analista de Espacios Físicos para diseños, cotización, aprobación e instalación.</p> <p>Se les dará un tiempo de gracia para el montaje e instalación con cobro del arrendamiento a partir del 16 de julio de 2024.</p>
<p>4. Varios</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Requerimientos a concesionarios: <p>Analizadas las evaluaciones realizadas a los mismos el Comité, en coordinación con el Comité Ambiental, siguiendo las políticas al respecto y después de las visitas realizadas en los días inmediatamente anteriores a cada local, solicita a los concesionarios dar cumplimiento estricto a los siguientes puntos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. A partir del 1 de julio del año en curso se prohíbe en todos los concesionarios el uso de elementos plásticos e icopor, incluyendo vasos para gaseosas, jugos, helados. Deberán utilizarse elementos biodegradables y amigables con el medio ambiente, en concordancia con la política ambiental de la Universidad Católica Luis Amigó.

2. A más tardar el 15 de junio, los concesionarios de comidas, deberán presentar al Comité Ambiental, email dir.bienestar@amigo.edu.co, el plan de manejo de residuos al cual se le hará seguimiento, ya que se ha encontrado en el acopio de la Universidad aceites quemados. Cada establecimiento deberá encargarse de la disposición final de éstos y la salida de la Universidad, pues ésta no se encargará de su disposición ni pago.
3. A partir del 1 de julio del año en curso, deberán tener listas de precios visibles en el establecimiento de comercio.
4. A partir del 1 de julio, se exigirá el uso del tapabocas y malla para cabello, en los establecimientos de preparación de alimentos.
5. Tener en cuenta las fechas de vencimiento y calidad de los productos, pues se tienen evidencias de que se han entregado, incluso, productos en mal estado.

El Comité Ambiental iniciará visitas a los concesionarios sin previo aviso y con firma de actas. Cualquier anomalía, podrá implicar el cierre del establecimiento y con un solo incumplimiento se dará por terminado el contrato de manera unilateral y en ningún caso se prorrogará.

COMPROMISOS

Compromiso	Responsable	Fecha Límite	Cumplimiento		
			Si	No	En proceso
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

DOCUMENTOS ANEXOS

Descripción	Tipo	Origen
1. Términos de referencia Hieladas	CD	Secretaría General
2. Términos de referencia Sandra Juliana Pérez	CD	Secretaría General
3. Términos de referencia Vainilla Bakery	CD	Secretaría General
4. Términos de referencia Más Saludable + refrescante	CD	Secretaría General
5. Términos de referencia Claudia Patricia Jiménez	CD	Secretaría General
6. Términos de referencia Inversiones Molina Aguirre	CD	Secretaría General

	ACTA DE REUNIÓN	Código: FO-DE-236
		Versión: 5
		Fecha: 01-03-2024

7. Términos de referencia Antica Gourmet	CD	Secretaría General
8. Términos de referencia Marcela Repostería	CD	Secretaría General
9. Términos de referencia Fruty Cream	CD	Secretaría General
10. Términos de referencia Claudia Yaneth Aguirre	CD	Secretaría General
11. Términos de referencia Grupo Alimenticio PIZZOTAS	CD	Secretaría General
12. Términos de referencia CASAJU. MD	CD	Secretaría General
13. Términos de referencia La Stoa Café SAS	CD	Secretaría General
14. Correo votación del Analista de Espacios Físicos	CD	Analista de Infraestructura y Espacios Físicos

PRÓXIMA REUNIÓN					
Lugar:	Por definir	Fecha:	Por definir	Hora:	Por definir

ASISTENCIA				
Nombre Convocado	Cargo	Asistió		Observación
		Si	No	
Francisco Javier Acosta Gómez	Secretario General	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Francis Jasmín Granada Giraldo	Directora de Bienestar Institucional	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Juan Pablo Portillo Restrepo	Analista de Espacios Físicos	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Presenta excusas por encontrarse en el Centro Regional Montería. Da su opinión por correo electrónico

INVITADOS				
Nombre Convocado	Cargo	Asistió		Observación
		Si	No	
Carlos Alberto Muñoz Henao	Jefe de la Oficina de Comunicaciones y Relaciones Públicas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Acta elaborada por:

Francisco Javier Acosta Gómez


Fecha:

9/05/2024

Firma:


Francisco Javier Acosta Gómez
Presidente Convocante


Francis Jasmín Granada Giraldo
Secretario(a) Asistente

	Secretaría General
	Comité de Selección de Concesionarios
	Convocatoria abierta para la selección de concesionarios

Número: 01 Fecha: 11 de abril de 2024.

TÉRMINOS DE REFERENCIA

La Universidad Católica Luis Amigó, abre convocatoria pública para la postulación y asignación de concesionarios, con fines comerciales.

Fecha de apertura: 11 de abril de 2024. a las 8:00 am.

Fecha de cierre: 26 de abril de 2024. a las 12:00 pm.

Sede: Medellín.

El inmueble que está disponible para que usted presente su propuesta es:

Dos Burbujas ubicadas en la plazoleta central de la Universidad Católica Luis Amigó.

El área propuesta para cada uno de los espacios es de 12m² aproximadamente, (pudiendo ser menos), los cuales deberán tener una cubierta y una altura máxima será de 3m.

La Universidad brindará el suministro eléctrico en un costado del local comercial (una vez construida la burbuja y se le instalará el tablero eléctrico). También se brindará el suministro del agua en punto cero y desagüe y se realizará la infraestructura (ruta) para internet.

Corre por cuenta del arrendatario, la construcción de la burbuja y las adecuaciones eléctricas, desagües, internet y necesidades especiales.

Los diseños de las burbujas deberán ser aprobados previamente por el Analista de Espacios Físicos de la institución, antes de iniciar las obras.

Las burbujas serán realizadas por concesión. Esto implica que, el adjudicatario hará la inversión inicial de la construcción y sus adecuaciones, pero deberá hacer la cesión de la misma a la Universidad, la cual descontará mensualmente en un porcentaje del 50% del arriendo, hasta concluir el pago. Deberán allegarse facturas contables legalmente expedidas y contrato de confección de obra con la empresa seleccionada para la construcción de la burbuja. El canon de arrendamiento iniciará cuando comience el funcionamiento del negocio, para lo cual se darán quince (15) días calendario después de la entrega de la construcción.

Cada burbuja deberá pagar los servicios públicos que le corresponden, para lo cual tendrán sus propios contadores.

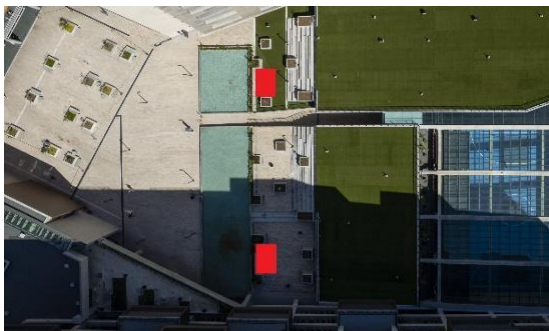
Deberá entregar las cotizaciones previamente al Analista de Espacios Físicos para verificación y aceptación por parte de la Universidad.

En caso de terminación del contrato, la burbuja quedará para la Universidad y no podrá ser retirada por el concesionario.

Si la terminación la realiza directamente el concesionario, cualquiera sea la causa, la Universidad no pagará remanentes adeudados por el valor de la construcción, en caso de que existan.

Lo mismo ocurrirá, si la terminación es realizada con justa causa por parte de la Universidad, por incumplimiento del contrato, así sea leve o de las obligaciones que correspondan al concesionario.

Propuesta gráfica de las burbujas



Ubicación en la plazoleta señalados con punto rojo. Propuesta de burbuja, la cual podrá variar en su diseño.

El adjudicatario de cada burbuja, además del canon de arrendamiento, deberá entregar 1.2 SMMLV en cada anualidad, para cumplimiento de responsabilidad social, en coordinación con Bienestar Institucional para estudiantes de bajo recursos (15% de SMMLV mensualmente, en los meses de febrero, marzo, abril, mayo, agosto, septiembre, octubre y noviembre de cada anualidad).

Condiciones iniciales:

A quien se le adjudique la burbuja, la Universidad podrá mantener el contrato hasta por tres (3) años, renovable año por año, siempre que cumpla a cabalidad con las obligaciones como concesionario.

Para iniciar el funcionamiento de la burbuja, deberá hacer previamente los alistamientos respectivos: diseños, cotizaciones, aprobación de ambas por parte del Analista de Espacios físicos.

El mantenimiento de las burbujas, a pesar de que se entreguen en cesión a la Universidad mediante descuento de arrendamiento, deberá hacerlo a cabalidad el adjudicatario, a su propia costa y en el momento de la entrega definitiva, en caso de no continuar prestando sus servicios a la Universidad, deberá estar en perfecto estado.

Los diseños de las burbujas, deberá implicar condiciones estéticas, de funcionamiento, sometidas estrictamente al espacio asignado, ambientales, de seguridad y comodidad para los usuarios y con construcciones livianas.

En caso de entrega anticipada por parte del adjudicatario, no podrá solicitar reconocimiento de la construcción, ni retiro de la misma, pues estas pertenecerán al concedente.

SELECCIONE SOLO UNO: maque con una X.

- **Burbuja # 1 (repostería y postres): _____.**

Área: 12m² aproximadamente. Ubicación: plazoleta central, a mano derecha de los espejos de agua, al lado del bloque 2. Valor del canon \$2.000.000 en los meses de febrero, marzo, abril, agosto, septiembre y octubre y \$1.000.000 en los meses de mayo, junio, julio, noviembre, diciembre y enero. Cada burbuja deberá pagar los servicios públicos que le corresponden.

La Universidad brindará el suministro eléctrico en un costado del local comercial (una vez construida la burbuja y se le instalará el tablero eléctrico). También se brindará el suministro del agua en punto cero y desagüe y se realizará la infraestructura (ruta) para internet.

Corre por cuenta del arrendatario, la construcción de la burbuja y las adecuaciones eléctricas, desagües, internet y necesidades especiales.

Se decide para su destinación. Repostería y Postres, dulces artesanales, jugos, bebidas y cafés, agua.

Ninguna de las dos burbujas podrá vender gaseosas de ninguna marca ni naturaleza.

- **Burbuja # 2 (heladería y frutas):** ___X___

Área: 12m² aproximadamente. Ubicación: plazoleta central a mano izquierda de los espejos de agua, al lado del bloque 3. Valor del canon \$2.000.000 en los meses de febrero, marzo, abril, agosto, septiembre y octubre y \$1.000.000 en los meses de mayo, junio, julio, noviembre, diciembre y enero. Cada burbuja deberá pagar los servicios públicos que le corresponden.

La Universidad brindará el suministro eléctrico en un costado del local comercial (una vez construida la burbuja y se le instalará el tablero eléctrico). También se brindará el suministro del agua en punto cero y desagüe y se realizará la infraestructura (ruta) para internet.

Corre por cuenta del arrendatario, la construcción de la burbuja y las adecuaciones eléctricas, desagües, internet y necesidades especiales.

Se decide para su destinación. Ensalada de frutas y verduras, salpicón, productos veganos, helados con frutas, cereales, granolas, yogures, limonadas saborizadas, jugos naturales, mekatos artesanales, granizados de frutas, agua.

Ninguna de las dos burbujas podrá vender gaseosas de ninguna marca ni naturaleza.

La presente convocatoria se realiza conforme con lo preceptuado en el Acuerdo N° 03 de 2021. Deberá reunir los siguientes requisitos:

INFORMACIÓN DE QUIEN PRESENTA LA PROPUESTA:

Nombre completo: Santiago Alexander Giraldo Barrera

Cédula de Ciudadanía: 1.001.250.507

Correo electrónico: sanbagiraldo@gmail.com

Número celular: _____

INFORMACIÓN DEL OFERENTE:

1. Nombre del establecimiento comercial y NIT que se encuentre debidamente registrado en Cámara de Comercio, en caso de ser persona jurídica, nombre y cédula, en caso de que sea persona natural:

Hieladas - Persona natural - Santiago Alexander Giraldo Barrera - 1.001.250.507

2. Objeto o servicio que se pretende brindar: (circunscribirse a la destinación de la burbuja, pudiendo adicionar otros servicios conexos y complementarios).

Burbuja # 1 (repostería y postres):

Burbuja # 2 (heladería y frutas):

Describe: Hieladas es una marca de Micheladas, Sodas saborizadas, y granizados, todos los productos sin alcohol, bien heladas para quitar la sed en los momentos que más lo necesitas.

3. Condiciones de prestación del servicio (deberá prestarse en el horario de la Universidad que garantice la atención a los usuarios, número de empleados proyectados).

4. **Trayectoria del oferente** (indique experiencia, antigüedad, al menos dos recomendaciones y forma de validarlo). **La experiencia debe ser al menos de tres años en servicios iguales, conexos o complementarios a la propuesta.**

Cuenta con 4 años de experiencia en la preparación de bebidas, normalmente bebidas enfocadas en el café, y complementando con preparación de sodas saborizadas y micheladas.

4.1. Experiencia debidamente certificada: (describir al menos tres personas naturales o empresas que puedan certificar la experiencia con indicación de fecha, servicio prestado y contacto).

- Preparación de bebidas a base de café, 2020 - 2021 - Saint Francis Coffee : 3135382910
- Preparación de bebidas a base de café, 2021 . 2022 - Olympus Coffee : 3238688566
- Preparación de sodas saborizadas, 2022 - 2024, Carnes Will : 3168297763

5. Valor agregado al bienestar institucional (indique de qué manera el negocio propuesto genera bienestar en la institución la oferta presentada)

Hieladas es una opción refrescante, amplia en sabores y productos, y asequible para estudiantes, maestros y personas que habitan en la universidad, para refrescarse, acompañar sus horas de almuerzo y recesos.

6. Sello distintivo del negocio que lo hace diferente de otros similares (explique la particularidad y valor agregado del mismo frente a otras ofertas del mercado).

Hieladas ofrece una amplia variedad de sabores en sus productos, haciendola diferente a las demás marcas dedicadas al nicho de las bebidas refrescantes,

algunos de sus sabores la hacen única y deseada, como el sabor sparkies, algodón de azúcar, malibu, bombón, coco loco, clover, las vegas.

7. Propuesta de responsabilidad social, con estudiantes de bajos recursos, desde el negocio propuesto. (indique los aportes de responsabilidad social que ofrece el negocio para garantizar bienestar de estudiantes de bajos recursos). ¿Se compromete a entregar 1.2% SMMLV anuales en coordinación con Bienestar Institucional para estudiantes de bajos recursos? SI

8. Constitución legal del oferente en caso de que sea persona jurídica (constitución como sociedad, franquicia, establecimiento de comercio u otro y su correspondiente inscripción en la cámara de comercio respectiva), en los últimos 3 años. Adjuntar representación legal vigente.

9. Estrategias para el cumplimiento de políticas ambientales, describirlas en razón del negocio que pretende ofrecer (Gestión de Manejo Integral de Residuos Sólidos, Gestión del Recurso Hídrico, Gestión del Recurso Energético, Gestión Integral de Residuos Peligrosos, Compra y el Consumo Responsable y destinación de desechos alimenticios).

En Hieladas se han implementado distintos medios de marketing, sostenibilidad y cumplimiento a las políticas ambientales, una de estas es que cada uno de nuestros envases tienen un sticker de código QR adherido al mismo, al envase ser entregado en el punto de venta, genera un descuento, para el cliente en su siguiente compra, y en dicho punto se maneja una correcta separación de los envases.

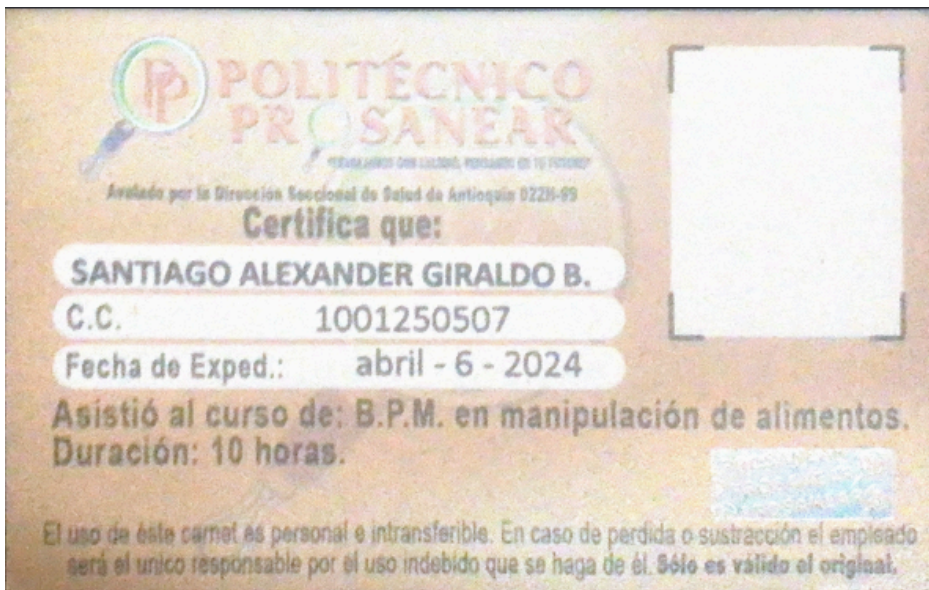
10. Propuesta de precios de los productos. Indicar los 10 productos más relevantes con el precio de mayor a menor, en razón de la oferta de productos que pretende ofrecer. Anexar la tabla correspondiente de los productos y valores propuestos para la presente anualidad. Los incrementos de cada anualidad deberán ser aprobados previamente por Bienestar Institucional.

Granizados. envases de 8 onzas. 10.000\$

Micheladas. envase de 8 onzas. 6.000\$ - envase de 10 onzas 9.000\$ - envase de 12 onzas 12.000\$

Sodas saborizadas. Envase de 8 onzas 5.000\$ - envase de 10 onzas 7.000\$ - envase de 12 onzas 10.000\$

11. Condiciones de higiene, manipulación de alimentos y salubridad. (anexe certificaciones).



12. RUT vigente. (anexarlo y describirlo)

13. Condiciones de salud y seguridad en el trabajo (certificación, capacitación, modelo para implementar, entre otros).

14. Registro Cámara de Comercio actualizado, en caso de que sea persona jurídica. (describir y anexar).

15. Condiciones de bioseguridad y limpieza del negocio y de las zonas comunes contiguas para la atención.

Aceptación de las declaraciones de honestidad y transparencia durante el proceso de postulación, adjudicación y ejecución contractual en los siguientes términos:

El oferente declara que:

- Lo declarado en esta oferta es completamente cierto y que en caso de algún fraude o engaño asumirá la responsabilidad correspondiente



incluyendo la terminación justificada en cualquier momento por parte de la universidad.

- El dinero del negocio es completamente lícito y autoriza cualquier consulta ante cualquier entidad para determinar la validez de la información.
- Se compromete a no solicitar interferencia alguna en su favor con ningún miembro de la Universidad o conexo con ella. No habrá tráfico de influencias, so pena de ser descalificado del proceso de selección en cualquiera de sus instancias.
- No tiene inhabilidades por parentesco con ninguno del Consejo Superior, el Rector general o altos cargos directivos dentro de la universidad.
- El servicio prestado se hará conforme con la ley, los reglamentos internos de la Universidad, la moral y los principios institucionales.
- El personal de servicios será contratado con todas las condiciones legales de la legislación laboral colombiana.
- Se respetarán siempre los lineamientos de la universidad, su código de ética, buen gobierno, transparencia, imagen corporativa, políticas ambientales, entre otros.
- El oferente asumirá las remodelaciones y mantenimiento de los locales, a su propia costa y bajo los lineamientos de la universidad.
- El representante legal del negocio es el que aparece como oferente y por ende no podrá subarrendar a terceros ni entregarlos en cesión, toda vez que la selección se hace en consideración a la persona.

CONSIDERACIONES FINALES

- **Solo podrá presentarse para un solo local. En caso de que lo haga para varios, será descalificado de todos los procesos.**
- La información deberá ser completa, integral, veraz y con evidencias. Quienes presenten información incompleta, no serán considerados dentro de la convocatoria.

- Deberá diligenciar lo acá indicado, con sus correspondientes anexos y allegarlo hasta la hora y fecha límite. Lo que remitan pasada la fecha y hora, no será tenido en cuenta. Cada anexo deberá estar debidamente relacionado y hacer alusión al número de la pregunta respectiva.
- Se recibirán por orden de llegada al correo electrónico, hasta 5 ofertas por cada local. Llegado a este límite quedarán en lista de espera los siguientes, en caso de que los primeros 5 proponentes o algunos de ellos, no reúnan requisitos o no sean seleccionados por el Comité de Selección de Concesionarios.
- La mera selección del proponente no generará derechos para este. La fuerza vinculante iniciará con la firma del contrato respectivo, el cual podrá renovarse hasta 3 anualidades, previa evaluación de satisfacción y cumplimiento estricto de las obligaciones por parte del proponente seleccionado.
- El proponente seleccionado no podrá realizar cesión de un contrato a un tercero, sin la autorización previa y escrita de la universidad.
- Si es un concesionario actual que cuenta con un local asignado no podrá presentarse por sí mismo ni por interpuesta persona para otro local ni solicitar cambio del mismo.
- Si es un concesionario actual, en caso de renovación de los locales que actualmente detentan y que se encuentra en condiciones de incumplimiento de sus obligaciones, así sea leve o la universidad tenga evidencia de la insatisfacción por su servicio, no podrá presentarse en la convocatoria.
- La adecuación de los locales comerciales será asumida en su totalidad por el proponente seleccionado. En todo caso, deberá tener el acompañamiento y autorización de diseños y mejoras por parte del Analista de Espacios Físicos de la Universidad. Por ninguna razón, la universidad asumirá estos costos y en caso de terminación del contrato o devolución voluntaria del inmueble, el concesionario deberá dejarlo en el mismo estado en que fue recibido, salvo que la universidad de manera expresa decida

aceptarlo con las modificaciones realizadas, pero sin ninguna compensación económica para el concesionario.

- Cada local debe tener su propia red de internet.
- Los locales deberán respetar la exclusividad que pacte la universidad con determinadas marcas para proveer el servicio de bebidas y otras.
- Deberá tener en cuenta todo lo establecido en el Acuerdo Superior 03 del 9 de febrero de 2021.

ANEXOS

Describa en orden todos y cada uno de los anexos allegados y el número de folios.

Anexo Certificado de BPM (buenas practicas de mano factura) Folios _____

Anexo _____ Folios _____

Anexo _____ Folios _____

Anexo _____ Folios _____

Anexo _____ Folios _____

Anexo _____ Folios _____

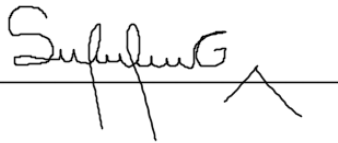
Acepto todas las condiciones establecidas en este pliego, indico que la información aportada es completamente cierta, que no estoy incurso en ninguna inhabilidad o incompatibilidad y que el mero hecho de presentar la oferta no implica un derecho para que me sea asignado un local comercial.

Nombre de quien diligencia: Santiago Alexander Giraldo Barrera

Cédula: 1.001.250.507

Nombre del establecimiento de comercio

Hieladas



Firma

Fecha de remisión 11/04/2024





Secretaría General

**Comité de Selección de
Concesionarios**

**Convocatoria abierta para la selección
de concesionarios**

Número: 01 Fecha: 11 de abril de 2024.

TÉRMINOS DE REFERENCIA

La Universidad Católica Luis Amigó, abre convocatoria pública para la postulación y asignación de concesionarios, con fines comerciales.

Fecha de apertura: 11 de abril de 2024. a las 8:00 am.

Fecha de cierre: 26 de abril de 2024. a las 12:00 pm.

Sede: Medellín.

El inmueble que está disponible para que usted presente su propuesta es:

Dos Burbujas ubicadas en la plazoleta central de la Universidad Católica Luis Amigó.

El área propuesta para cada uno de los espacios es de 12m² aproximadamente, (pudiendo ser menos), los cuales deberán tener una cubierta y una altura máxima será de 3m.

La Universidad brindará el suministro eléctrico en un costado del local comercial (una vez construida la burbuja y se le instalará el tablero eléctrico). También se brindará el suministro del agua en punto cero y desagüe y se realizará la infraestructura (ruta) para internet.

Corre por cuenta del arrendatario, la construcción de la burbuja y las adecuaciones eléctricas, desagües, internet y necesidades especiales.

Los diseños de las burbujas deberán ser aprobados previamente por el Analista de Espacios Físicos de la institución, antes de iniciar las obras

Las burbujas serán realizadas por concesión. Esto implica que, el adjudicatario hará la inversión inicial de la construcción y sus adecuaciones, pero deberá hacer la cesión de la misma a la Universidad, la cual descontará mensualmente en un porcentaje del 50% del arriendo, hasta concluir el pago. Deberán allegarse facturas contables legalmente expedidas y contrato de confección de obra con la empresa seleccionada para la construcción de la burbuja. El canon de arrendamiento iniciará cuando comience el funcionamiento del negocio, para lo cual se darán quince (15) días calendario después de la entrega de la construcción.

Cada burbuja deberá pagar los servicios públicos que le corresponden, para lo cual tendrán sus propios contadores.

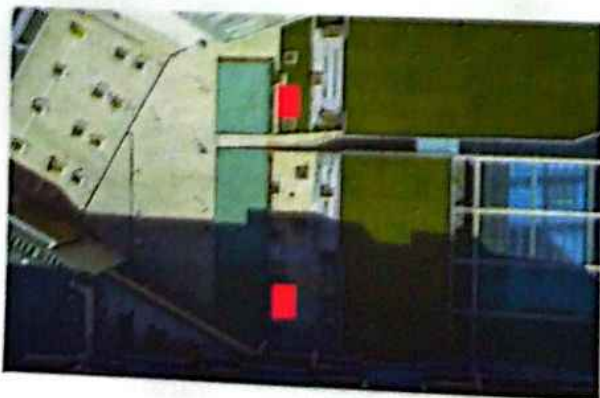
Deberá entregar las cotizaciones previamente al Analista de Espacios Físicos para verificación y aceptación por parte de la Universidad.

En caso de terminación del contrato, la burbuja quedará para la Universidad y no podrá ser retirada por el concesionario.

Si la terminación la realiza directamente el concesionario, cualquiera sea la causa, la Universidad no pagará remanentes adeudados por el valor de la construcción, en caso de que existan.

Lo mismo ocurrirá, si la terminación es realizada con justa causa por parte de la Universidad, por incumplimiento del contrato, así sea leve o de las obligaciones que correspondan al concesionario.

Propuesta gráfica de las burbujas



Ubicación en la plazoleta señalados con punto rojo. Propuesta de burbuja, la cual podrá variar en su diseño.

El adjudicatario de cada burbuja, además del canon de arrendamiento, deberá entregar 1.2 SMMLV en cada anualidad, para cumplimiento de responsabilidad social, en coordinación con Bienestar Institucional para estudiantes de bajo recursos (15% de SMMLV mensualmente, en los meses de febrero, marzo, abril, mayo, agosto, septiembre, octubre y noviembre de cada anualidad).

Condiciones iniciales:

A quien se le adjudique la burbuja, la Universidad podrá mantener el contrato hasta por tres (3) años, renovable año por año, siempre que cumpla a cabalidad con las obligaciones como concesionario.

Para iniciar el funcionamiento de la burbuja, deberá hacer previamente los alistamientos respectivos: diseños, cotizaciones, aprobación de ambas por parte del Analista de Espacios físicos.

El mantenimiento de las burbujas, a pesar de que se entreguen en cesión a la Universidad mediante descuento de arrendamiento, deberá hacerlo a cabalidad el adjudicatario, a su propia costa y en el momento de la entrega definitiva, en caso de no continuar prestando sus servicios a la Universidad, deberá estar en perfecto estado.

Los diseños de las burbujas, deberá implicar condiciones estéticas, de funcionamiento, sometidas estrictamente al espacio asignado, ambientales, de seguridad y comodidad para los usuarios y con construcciones livianas.

En caso de entrega anticipada por parte del adjudicatario, no podrá solicitar reconocimiento de la construcción, ni retiro de la misma, pues estas pertenecerán al concedente.

SELECCIONE SOLO UNO: maque con una X.

- **Burbuja # 1 (repostería y postres):** X .

Área: 12m² aproximadamente. Ubicación: plazoleta central, a mano derecha de los espejos de agua, al lado del bloque 2. Valor del canon \$2.000.000 en los meses de febrero, marzo, abril, agosto, septiembre y octubre y \$1.000.000 en los meses de mayo, junio, julio, noviembre, diciembre y enero. Cada burbuja deberá pagar los servicios públicos que le corresponden.

La Universidad brindará el suministro eléctrico en un costado del local comercial (una vez construida la burbuja y se le instalará el tablero eléctrico). También se

brindará el suministro del agua en punto cero y desagüe y se realizará la infraestructura (ruta) para internet.

Corre por cuenta del arrendatario, la construcción de la burbuja y las adecuaciones eléctricas, desagües, internet y necesidades especiales.

Se decide para su destinación: Repostería y Postres, dulces artesanales, jugos, bebidas y cafés, agua.

Ninguna de las dos burbujas podrá vender gaseosas de ninguna marca ni naturaleza.

• **Burbuja # 2 (heladería y frutas)** _____

Área 12m² aproximadamente. Ubicación: plazoleta central a mano izquierda de los espejos de agua, al lado del bloque 3. Valor del canon \$2.000.000 en los meses de febrero, marzo, abril, agosto, septiembre y octubre y \$1.000.000 en los meses de mayo, junio, julio, noviembre, diciembre y enero. Cada burbuja deberá pagar los servicios públicos que le corresponden.

La Universidad brindará el suministro eléctrico en un costado del local comercial (una vez construida la burbuja y se le instalará el tablero eléctrico). También se brindará el suministro del agua en punto cero y desagüe y se realizará la infraestructura (ruta) para internet.

Corre por cuenta del arrendatario, la construcción de la burbuja y las adecuaciones eléctricas, desagües, internet y necesidades especiales.

Se decide para su destinación: Ensalada de frutas y verduras, saipicón, productos veganos, helados con frutas, cereales, granolas, yogures, limonadas, sabonizadas, jugos naturales, mekatos artesanales, granizados de frutas, agua.

Ninguna de las dos burbujas podrá vender gaseosas de ninguna marca ni naturaleza.

La presente convocatoria se realiza conforme con lo preceptuado en el Acuerdo N° 03 de 2021. Deberá reunir los siguientes requisitos:

INFORMACIÓN DE QUIEN PRESENTA LA PROPUESTA:

Nombre completo: Sandra Juliana Pérez Guizaho

Cédula de Ciudadanía: 1152198326

Correo electrónico: perezguizaho@gmail.com

Número celular: 3113358536

INFORMACIÓN DEL OFERENTE:

1. Nombre del establecimiento comercial y NIT que se encuentre debidamente registrado en Cámara de Comercio, en caso de ser persona jurídica, nombre y cédula, en caso de que sea persona natural:

Sandra Juliana Pérez Guizaho cc. 1152198326

2. Objeto o servicio que se pretende brindar: (circunscribirse a la destinación de la burbuja, pudiendo adicionar otros servicios conexos y complementarios).

Burbuja # 1 (repostería y postres):

Burbuja # 2 (heladería y frutas):

Describa:

Variedad de cafés - Aromáticas - Jugos naturales -
Sodas saborizadas - Postres - Pastelería dulce -
dulces artesanales - tartas - Alfajores - Brownies
tortas - Galletería - Capuchino - Frappuccino - Moccacino - etc.

3. Condiciones de prestación del servicio (deberá prestarse en el horario de la Universidad que garantice la atención a los usuarios, número de empleados proyectados).

Trabajaríamos de 6am a 7pm con 2 turnos
y 3 empleados.

4. Trayectoria del oferente (indique experiencia, antigüedad, al menos dos recomendaciones y forma de validarlo). La experiencia debe ser al menos de tres años en servicios iguales, conexos o complementarios a la propuesta.

Tenemos una trayectoria de 6 años en el mercado, nuestro público objetivo ha sido con experiencias personalizadas y en eventos. Hemos trabajado con empresas como Sales, Bonanza supermercado, B y D odontología entre otros.

4.1. Experiencia debidamente certificada: (describir al menos tres personas naturales o empresas que puedan certificar la experiencia con indicación de fecha, servicio prestado y contacto).

Tatiana Martínez venimos prestandole nuestro servicio desde el 2018 en diferentes eventos.

Bonanza (super mercado) 8 de Marzo 2024.

B y D Odontología desde el 2021

5. Valor agregado al bienestar institucional (indique de qué manera el negocio propuesto genera bienestar en la institución la oferta presentada)

Nuestra empresa se compromete a dar un buen servicio en cuanto a atención, puntualidad, higiene, calidad en los ingredientes, garantía en los productos y nuestros productos accesibles para todo público.

6. Sello distintivo del negocio que lo hace diferente de otros similares (explique la particularidad y valor agregado del mismo frente a otras ofertas del mercado).

Somos una repostería creativa q' esta innovando con diferentes productos incluso con algunas

productos saludables, además cada mes sacamos un producto distinto, teniendo como bases nuestros productos estrella.

7. Propuesta de responsabilidad social, con estudiantes de bajos recursos, desde el negocio propuesto. (indique los aportes de responsabilidad social que ofrece el negocio para garantizar bienestar de estudiantes de bajos recursos). ¿Se compromete a entregar 1.2% SMMLV anuales en coordinación con Bienestar Institucional para estudiantes de bajos recursos? SI

8. Constitución legal del oferente en caso de que sea persona jurídica (constitución como sociedad, franquicia, establecimiento de comercio u otro y su correspondiente inscripción en la cámara de comercio respectiva), en los últimos 3 años. Adjuntar representación legal vigente.

9. Estrategias para el cumplimiento de políticas ambientales, describirlas en razón del negocio que pretende ofrecer (Gestión de Manejo Integral de Residuos Sólidos, Gestión del Recurso Hídrico, Gestión del Recurso Energético, Gestión Integral de Residuos Peligrosos, Compra y el Consumo Responsable y destinación de desechos alimenticios).

Anexamos documento sobre nuestra gestión con Residuos sólidos, recursos hídricos y energéticos.

10. Propuesta de precios de los productos. Indicar los 10 productos más relevantes con el precio de mayor a menor, en razón de la oferta de productos que pretende ofrecer. Anexar la tabla correspondiente de los productos y valores propuestos para la presente anualidad. Los incrementos de cada anualidad deberán ser aprobados previamente por Bienestar Institucional.

Anexamos nuestra propuesta de productos con precios.

11. Condiciones de higiene, manipulación de alimentos y salubridad. (anexe certificaciones).

Anexamos certificación de manipulación y capacitación

12. RUT vigente. (anexarlo y describirlo)

RUT - persona natural. Repostera

13. Condiciones de salud y seguridad en el trabajo (certificación, capacitación, modelo para implementar, entre otros).

Anexo modelo de salud y seguridad en el trabajo

14. Registro Cámara de Comercio actualizado, en caso de que sea persona jurídica. (describir y anexar)

- El personal de servicios será contratado con todas las condiciones legales de la legislación laboral colombiana.
- Se respetarán siempre los lineamientos de la universidad, su código de ética, buen gobierno, transparencia, imagen corporativa, políticas ambientales, entre otros.
- El oferente asumirá las remodelaciones y mantenimiento de los locales, a su propia costa y bajo los lineamientos de la universidad.
- El representante legal del negocio es el que aparece como oferente y por ende no podrá subarrendar a terceros ni entregarlos en cesión, toda vez que la selección se hace en consideración a la persona.

CONSIDERACIONES FINALES

- Solo podrá presentarse para un solo local. En caso de que lo haga para varios, será descalificado de todos los procesos.
- La información deberá ser completa, integral, veraz y con evidencias. Quienes presenten información incompleta, no serán considerados dentro de la convocatoria.
- Deberá diligenciar lo acá indicado, con sus correspondientes anexos y allegarlo hasta la hora y fecha límite. Lo que remitan pasada la fecha y hora, no será tenido en cuenta. Cada anexo deberá estar debidamente relacionado y hacer alusión al número de la pregunta respectiva.
- Se recibirán por orden de llegada al correo electrónico, hasta 5 ofertas por cada local. Llegado a este límite quedarán en lista de espera los siguientes, en caso de que los primeros 5 proponentes o algunos de ellos, no reúnan requisitos o no sean seleccionados por el Comité de Selección de Concesionarios.
- La mera selección del proponente no generará derechos para este. La fuerza vinculante iniciará con la firma del contrato respectivo, el cual podrá renovarse hasta 3 anualidades, previa evaluación de satisfacción y cumplimiento estricto de las obligaciones por parte del proponente seleccionado.

15. Condiciones de bioseguridad y limpieza del negocio y de las zonas comunes contiguas para la atención.

En el certificado de Manipulación de alimentos esta todo lo reglamentario sobre este tema pero además anexo nuestros procesos y tareas en el establecimiento

Aceptación de las declaraciones de honestidad y transparencia durante el proceso de postulación, adjudicación y ejecución contractual en los siguientes términos:

El oferente declara que:

- Lo declarado en esta oferta es completamente cierto y que en caso de algún fraude o engaño asumirá la responsabilidad correspondiente incluyendo la terminación justificada en cualquier momento por parte de la universidad.
- El dinero del negocio es completamente lícito y autoriza cualquier consulta ante cualquier entidad para determinar la validez de la información.
- Se compromete a no solicitar interferencia alguna en su favor con ningún miembro de la Universidad o conexo con ella. No habrá tráfico de influencias, so pena de ser descalificado del proceso de selección en cualquiera de sus instancias.
- No tiene inhabilidades por parentesco con ninguno del Consejo Superior, el Rector general o altos cargos directivos dentro de la universidad.
- El servicio prestado se hará conforme con la ley, los reglamentos internos de la Universidad, la moral y los principios institucionales.

- El proponente seleccionado no podrá realizar cesión de un contrato a un tercero, sin la autorización previa y escrita de la universidad.
- Si es un concesionario actual que cuenta con un local asignado no podrá presentarse por sí mismo ni por interpuesta persona para otro local ni solicitar cambio del mismo.
- Si es un concesionario actual, en caso de renovación de los locales que actualmente detentan y que se encuentra en condiciones de incumplimiento de sus obligaciones, así sea leve o la universidad tenga evidencia de la insatisfacción por su servicio, no podrá presentarse en la convocatoria.
- La adecuación de los locales comerciales será asumida en su totalidad por el proponente seleccionado. En todo caso, deberá tener el acompañamiento y autorización de diseños y mejoras por parte del Analista de Espacios Físicos de la Universidad. Por ninguna razón, la universidad asumirá estos costos y en caso de terminación del contrato o devolución voluntaria del inmueble, el concesionario deberá dejarlo en el mismo estado en que fue recibido, salvo que la universidad de manera expresa decida aceptarlo con las modificaciones realizadas, pero sin ninguna compensación económica para el concesionario.
- Cada local debe tener su propia red de internet.
- Los locales deberán respetar la exclusividad que pacte la universidad con determinadas marcas para proveer el servicio de bebidas y otras.
- Deberá tener en cuenta todo lo establecido en el Acuerdo Superior 03 del 9 de febrero de 2021.

ANEXOS

Describa en orden todos y cada uno de los anexos allegados y el número de folios.

Anexo	<u>Recomendaciones</u>	Folios	<u>01-02</u>
Anexo	<u>Estrategia ambiental</u>	Folios	<u>03</u>
Anexo	<u>Propuesta de Productos</u>	Folios	<u>04</u>
Anexo	<u>Certificación de Higiene</u>	Folios	<u>05</u>

Folios 06

Anexo RUT Folios 07

Anexo Seguridad y Salud Trabajo

Acepto todas las condiciones establecidas en este pliego, indico que la información aportada es completamente cierta, que no estoy incurso en ninguna inhabilidad o incompatibilidad y que el mero hecho de presentar la oferta no implica un derecho para que me sea asignado un local comercial.

Nombre de quien diligencia Sandra Pérez

Cédula: 1152 RB 326

Nombre del establecimiento de comercio

Amsejos Repostería

Firma



Fecha de remisión 16/04/2024

Medellin, Abril 15 de 2024

Señores

Universidad Católica Luis Amigó

Ciudad

Cordial saludo

Certificamos que conocemo **Amorejos Repostería** , dentro de una trayectoria bastante amplia, siempre atendiendo nuestras necesidades; en puntualidad, calidad y servicio. Atendidos directamente su propietaria Sandra Pérez. Contando siemore con sus servixios por lo antes mencionado.

Cordialmente;

Luis Amigó Restaurante

Nit 13470369-5

Cel: 31756639075



Medellín, 13 de abril 2024

A QUIEN PUEDA INTERESAR

GYD ODONTOLOGIA con nã 71659561-8 y en específico el certifica que ha recibido en diferentes oportunidades los servicios de **AMOREJOS REPOSTERIA** en nombre de su propietaria **SANDRA JULIANA PEREZ G.**

Los servicios recibidos se han caracterizado por su cumplimiento, presentación, calidad y variedad, siendo nuestra primera opción en esta área.

Cualquier inquietud adicional estaremos pronto a responderla.

Cordialmente,

GYD ODONTOLOGIA

NIT 71659561-8

|



Medellín, 13 de abril 2024

A QUIEN PUEDA INTERESAR

GYD ODONTOLOGIA con nã 71659561-8 y en específico el certifica que ha recibido en diferentes oportunidades los servicios de AMOREJOS REPOSTERIA en nombre de su propietaria SANDRA JULIANA PEREZ G.

Los servicios recibidos se han caracterizado por su cumplimiento, presentación, calidad y variedad, siendo nuestra primera opción en esta área.

Cualquier inquietud adicional estaremos pronto a responderla.

Cordialmente,

GYD ODONTOLOGIA

NIT 71659561-8

Gestión de los residuos sólidos, Hídricos y energético

Residuos sólidos

Los residuos generados por cada empresa dependen de aspectos como los ingredientes que se utilizan en los platillos y los procesos de cada técnica gastronómica en particular, así como de los procedimientos que el restaurante haya adoptado.

Estos residuos sólidos se pueden clasificar de la siguiente manera:

Residuos sólidos

Los residuos sólidos son aquellos que por su naturaleza, composición, tamaño, volumen y peso, suelen ser gestionados normalmente por la empresa prestadora del servicio público de aseo (a menos que se vincule un gestor externo). Esto excluye los residuos sólidos que cuentan con una gestión diferenciada, que son denominados residuos peligrosos y residuos especiales. Estos últimos son aquellos que no presentan características peligrosas, pero que por su tamaño, densidad o demás atributos no pueden ser recolectados con los residuos sólidos ordinarios.

Residuos orgánicos

Los residuos orgánicos son aquellos de origen animal o vegetal que son rápidamente biodegradables.

Estos constituyen la fracción más significativa de los residuos generados en los restaurantes y pueden incluir lo siguiente:

- Residuos de cocina: residuos generados durante la preparación de los alimentos producto de un almacenamiento y refrigeración inadecuados, además de alimentos caducados, como cáscaras de verduras, cáscaras de huevo, carne, etc.
- Desperdicios de alimentos: son los alimentos preparados que no son consumidos por los clientes.
- Sobras: son el exceso de comida que se prepara y no se vende ni se dona.
- Se pueden también incluir los residuos líquidos orgánicos, como bebidas, sopas, aceites, etc.

Cadena de Valor de una adecuada gestión integral de residuos sólidos debe tener en cuenta las etapas del proceso.

Etapas del proceso de la cadena de valor

Generación

El proceso de generación de residuos en un restaurante es el primer paso y el más importante

Para reducir y gestionar los residuos. Los tres parámetros que se deben utilizar para entender la generación de residuos son:

- Fuentes de residuos
- Composición de los residuos
- Cantidades de los residuos

Estos ayudarán a planificar la estrategia y la infraestructura necesarias para gestionar los residuos de manera eficiente.

Fuentes de los residuos

Conocer y entender las principales fuentes de los residuos puede ayudar a optimizar los procesos, reduciendo la generación de residuos y, por lo tanto, también los costos operativos. Estos son algunos ejemplos de fuentes de residuos:

Generación

Compra eficiente de materia prima, procesos de operación y gestión para reducir desperdicios, uso de materias sostenibles, estimación de composición y cantidades de residuos.

Clasificación

Clasificación de residuos sólidos en categorías adecuadas para mejorar la eficiencia de aprovechamiento.

Recolección

Recolección adecuada interna en cada proceso del restaurante, dependiendo del color de la bolsa o la característica del residuo.

Almacenamiento

Almacenamiento temporal de diferentes tipos de residuos para su gestión adecuada.

Alistamiento

Compactación y acomodación en bolsas, cajas o recipientes para la entrega de los residuos sólidos.

Transporte

Transporte y recolección de residuos sólidos por parte del gestor aliado del restaurante para llevar a su gestión final.

Medidas para optimizar los procesos y disminuir los desperdicios.

No comprar más ingredientes de los necesarios

Adquirir la cantidad mínima necesaria para un periodo correcto.

Cocinar productos de temporada

Los ingredientes fuera de temporada han viajado más tiempo, por lo que tienen mayor riesgo de deterioro y su costo es elevado.

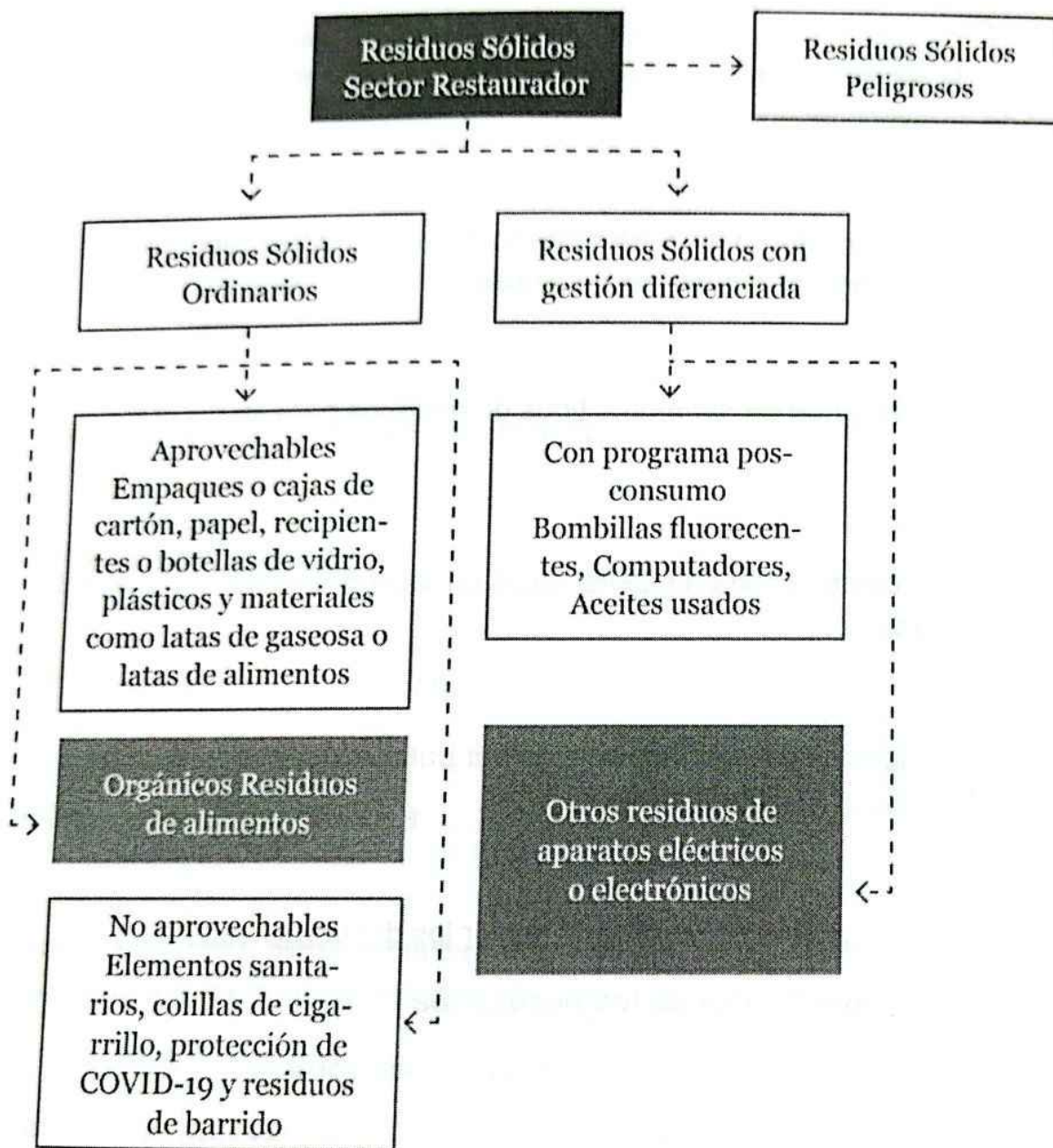
Comprar al por mayor y local

Comprar al por mayor si esto es acorde al tamaño del restaurante (al comprar en pequeñas cantidades se produce mayor cantidad de residuos de empaques) y preferiblemente, alimentos no perecederos. Comprar mercado localmente.

Metas de eficiencia para los proveedores

Establecer metas de eficiencia y sostenibilidad en temas de logística, calidad de ingredientes, uso de empaques, desperdicios de productos y costos.

Clasificación de residuos sólidos generados en el sector restaurador.



En Colombia, la Resolución 2184 de 2019 se estableció el siguiente código de colores, el cual es obligatorio para todo el territorio nacional desde el año 2021:

- **Blanco:** residuos aprovechables limpios y secos, como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.
- **Negro:** residuos no aprovechables como papel higiénico, servilletas, residuos COVID- 19, tapabocas y guantes.

- **Verde:** residuos orgánicos aprovechables como los residuos de alimentos.

La normativa nacional, sobre la generación y clasificación de los residuos indica que:

- Se debe realizar la clasificación de residuos en la fuente de generación, con el fin de no mezclar residuos reciclables con otros residuos.
- En cada una de las áreas del establecimiento se deben ubicar canecas plásticas del color adecuado según el tipo de residuo, de fácil limpieza y desinfección. Estas deben tener una bolsa resistente y tapa hermética.
- Las canecas no deben ser de un tamaño que obligue a que se desocupen por lo menos dos veces al día.
- Llenar $\frac{3}{4}$ partes, como máximo, de la capacidad de las canecas, para evitar derrames y contaminación del personal.
- Los residuos sólidos deben ser retirados constantemente del área de la cocina y llevados al lugar de almacenamiento.
- Diariamente, las canecas deben lavarse y desinfectarse en cada una de las áreas, para su utilización al día siguiente.
- El aceite de cocina debe ser recogido en un contenedor plástico y manejado como un residuo orgánico.
- Se aconseja que los restaurantes incluyan canales de comunicación con empleados y consumidores que fortalezcan la selección de los residuos en los puntos ecológicos y en cada uno de ellos procesos. Se pueden generar por medio de ayudas visuales, educación ambiental y capacitaciones.

Recolección

Aprovechamiento de residuos con el gestor aliado. Una vez separados en la fuente, los residuos aprovechables (como Papel, cartón, metal, vidrio y

plásticos) pueden ser aprovechados por los recicladores para reciclaje y uso de los materiales en procesos industriales, cerrando así el ciclo de producción.

Por otro lado, los residuos no aprovechables son recolectados por las empresas públicas de aseo en diferentes horarios y frecuencias para su disposición final en sitios como los rellenos sanitarios.

Gestión Hídrica

El siguiente paso es la realización de un plan de uso racional del agua, sobre tres pilares:

Diferenciar entre agua de boca y agua de uso en cocina o limpieza.

Reducir el consumo innecesario con buenas prácticas.

Reducir la contaminación directa e indirecta.

Es esencial que todos los miembros del equipo se impliquen en la iniciativa. Al fin y al cabo, en esto, como en casi todo, uno solo poco puede hacer...

Buenas practicas

Tras identificar deficiencias, como pueden ser un grifo que gotea, el uso de detergentes altamente contaminantes o un despilfarro en el riego de las zonas verdes, procuraremos solventarlas. Estos gestos, que son tan pequeños como parece, suponen ya un importante avance.

Algunas de esas buenas prácticas son tan simples como ofrecer agua del grifo para el consumo de los comensales (y del personal) obviamente con su respectivo filtro para asegurar el agua sin contaminantes. Es un buen ejemplo de ahorro para el negocio, pero también de reducción del impacto ambiental al reducir nuestra huella de carbono (envases, transporte, reciclaje, etc.).

Luego vamos a mejorar a largo plazo con el objetivo puesto en reducir el consumo y el despilfarro.

En el momento de construir y ordenar nuestro establecimiento debemos de tener en cuenta estos aspectos para poder ayudar con el impacto ambiental.

Racionalización del uso del agua en nuestros procesos: poner el lavavajillas a tren completo, descongelar en seco, reducir el caudal de los grifos...

Maquinaria más eficiente (cafeteras de erogación continua o máquinas de hielo refrigeradas por aire, por ejemplo).

Adecuación de la calidad del agua a sus diversos usos (con procesos de filtrado, descalcificación, ósmosis, etc.)

Sistemas de reutilización de agua (en la recirculación de agua de refrigeración en barra, en el uso de aguas grises y pluviales y en muchos otros).

Campañas de sensibilización periódicas dirigidas tanto al personal como a la clientela y al público y los colaboradores.

Siendo la capacitación y sensibilidad una de las herramientas más importantes para poder entender la importancia que tiene una buena gestión Hídrica para nuestras vidas y el planeta entero.

Gestión Energética

Eficiencia energética en restaurantes: cómo aumentarla

¿Qué es la eficiencia energética?

La eficiencia energética es un mecanismo que implica la adopción de tecnología y buenos hábitos de consumo.

El objetivo es optimizar el manejo y uso de los recursos energéticos disponibles

Se considera que esta eficiencia es una de las principales estrategias de mitigación de los impactos ambientales producidos por la cadena energética.

Para estos efectos, en Colombia existe la Ley 1715 de 2014, que impulsa la integración de energías limpias al Sistema Energético Nacional.

Beneficios de optimizar el uso de la energía en los restaurantes

Cambiar los aislamientos del techo por maderas 100% naturales.

Usar iluminación con detectores de presencia.

Climatizar con un sistema instalado en el suelo que funciona con energía renovable.

Aumentar la cadena de valor.

Atraer a un sector de clientes que valora las acciones sustentables.

Algunos aparatos ofrecen datos que después sirven para mejorar la eficiencia.

A tener en cuenta para la proyección del establecimiento en el momento de la construcción.

Iluminación, aire acondicionado y refrigeración son los principales usos de la electricidad que reportan los comercios del sector terciario colombiano, en el que están incluidos los restaurantes.

Eso da una pauta sobre hacia dónde deben orientarse las soluciones de eficiencia energética.

Cinco medidas que se pueden implementar son:

Medida	Tecnología necesaria	Beneficio
Sustitución de cabinas de refrigeración.	Cabina de refrigeración de alta eficiencia.	Se optimiza el consumo de energía en refrigeración.
Cambio de lavavajillas	Lavavajillas de baja temperatura.	Se reduce la factura de electricidad.
Instalación de parrillas.	Parrillas eléctricas eficientes.	Se reduce la factura de electricidad.
Cambio de sistema de iluminación.	Fuentes de iluminación con sensores de presencia	Se optimizan y automatizan sistemas de iluminación.
Optimización de aislamiento de edificios y tejados.	Materiales aislantes ecológicos.	Permite usar menos sistemas de aire acondicionado.
Hornos	Hornos de convección	Se reduce el costo de la factura

La energía es un bien fundamental para el desarrollo de las actividades industriales y el bienestar ciudadano.

Para ello se necesita incrementar el uso de fuentes de energía renovables y la eficiencia energética.

Tabla de productos más relevantes

Productos	Precio	Personal
MiniCake decorada	35.000	7500
Cheesecake	10.000	
Quiché	10.000	
Croissant Dulce	8.000	
Brownie	6.000	1500
Obleas desde	4.000	
Tres Leches x8 a 10	50.000	3500
Solterita	3.000	
Alfajor	3.000	1500
Variedad de Café desde	1.500	



1/3/2016

Radicado: S 2016060003176

Fecha: 01/03/2016

Tipo: RESOLUCION

Documento



Por medio de la cual se otorga la Constancia Sanitaria para Oferentes de Programa de Capacitación Sanitaria para Manipuladores de Alimentos

EL SECRETARIO SECCIONAL DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL DE ANTIOQUIA, en uso de sus atribuciones legales conferidas por la ley 9 de 1979 y su Decreto reglamentario 3075 de 1997 del Ministerio de Salud y la Directiva 000848 de 1998 de la Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia.

CONSIDERANDO:

Que el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud, establece la obligatoriedad de garantizar programas integrales y continuos de educación y capacitación en protección y manipulación de alimentos.

Que la Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia, expidió la Directiva 00848 de abril de 1998 y la Circular 203 del 7 de Julio de 2008, estableciendo los requisitos que deben cumplir las personas naturales o jurídicas interesadas en ofrecer capacitación sanitaria para manipuladores de alimentos en el departamento de Antioquia.

Que mediante Resolución S129253 del 23 de octubre del 2014, se expidió Constancia Sanitaria para Oferentes N° CSO-08-14 a la Sociedad **FUNDAMENTAMOS ALIMENTOS S.A.S.**, Representada Legalmente por la señora **GLORIA EDILIA BERMUDEZ BEDOYA**, identificado cédula de ciudadanía No.21.830.788, domiciliada en la Calle 48 N°48-14 del municipio de Medellín.

Que mediante escrito 2016010060362 del 16 de febrero de 2016 la señora **ALEJANDRA MILENA AGUDELO TORRES** con cedula de ciudadanía 1.036.606.854, en calidad de Representante Legal, de la Sociedad **FUNDAMENTAMOS ALIMENTOS S.A.S.**, con NIT 900.753.364-1, domiciliada en la Calle 48 N°48-14 del municipio de Medellín, solicito la actualización del Representante Legal de la Constancia Sanitaria para Oferentes N° CSO-08-2014.

Que en virtud de lo anterior y constatado el cumplimiento de los requisitos estipulados en la Directiva 00848 de abril de 1998 y la Circular 203 del 7 de Julio de 2008 de la Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia, por parte de la solicitante, se concederá la modificación de la Constancia Sanitaria para Oferentes N° CSO-08-2014

De conformidad con lo expuesto,

"Por medio de la cual se otorga la Constancia Sanitaria para Oferentes de Programa de Capacitación Sanitaria para Manipuladores de Alimentos"

ARTICULO PRIMERO Modificar la Constancia Sanitaria para capacitar a los Manipuladores de Alimentos en el Departamento de Antioquia número CSO-08-2014, la cual quedara así "Conceder Constancia Sanitaria para capacitar a los Manipuladores de Alimentos en el Departamento de Antioquia a la sociedad **FUNDAMENTAMOS ALIMENTOS S.A.S.**, con NIT 900.753.364-1, domiciliada en la Calle 48 N°48-14 del municipio de Medellín, Representada legalmente, o quien haga sus veces, la señora **ALEJANDRA MILENA AGUDELO TORRES** con cedula de ciudadanía 1.036.606.854, conforme a las condiciones técnicas presentadas con su solicitud"

ARTICULO SEGUNDO Para todos los efectos legales de orden sanitario la sociedad **FUNDAMENTAMOS ALIMENTOS S.A.S.**, se someterá a las disposiciones del Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud y de la Protección Social, la Directiva 000848 de 1998 y la Circular 203 del 7 de Julio de 2008 de la Secretaria Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia.

ARTICULO TERCERO. La presente constancia tendrá vigencia mientras se conserven las condiciones técnicas que dieron lugar a su expedición.

PARÁGRAFO: Cuando se modifique alguna de las condiciones presentadas en el momento de obtener la constancia sanitaria, se deberá informar los cambios para hacer los ajustes necesarios.

ARTICULO CUATRO: Notificar el contenido de la presente resolución a la solicitante, haciéndole saber que contra ella procede el recurso de reposición y apelación, que deberá interponerse y sustentarse debidamente dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a su notificación, en forma y términos establecidos en los artículos 74 y siguientes del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo

ARTICULO QUINTO: La presente Resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

Dada en Medellín, a los

NOTIFÍQUESE Y CUMPLASE



HECTOR JAIME GARRO YEPES

Secretario Seccional de Salud Y Protección Social de Antioquia

SECRETARIA SECCIONAL DE SALUD
PROTECCION SOCIAL DE ANTIOQUIA

Medellin: 15 Noviembre /16

En la fecha notifiqué personalmente al

Señor: Alejandra Milena Agudelo Torres

C.C. No. 1.036.606.854

Res. No. 3016062023-76 Fecha 01/11/16

El Notificado [Signature]

El Mandante [Signature]



Proyectó: <u>[Signature]</u>	Aprobó: <u>[Signature]</u>	VoBo: <u>[Signature]</u>
Nombre: María Josefa Arboleda Betancur Cargo: Técnico Área Salud	Nombre: Mónica Gaviria C Cargo: Abogada Factores de Riesgo	Nombre: Fernando León Henao Zea Cargo: Director Factores de Riesgo

24-02-2016

ACTA GENERAL

Certificamos que la empresa aliada **RESTAURANTE LUIS AMIGO** Fue capacitada por nuestra empresa **FUNDAMENTAMOS ALIMENTOS S.A.S**, en el programa de Manipulación higiénica de alimentos.

A continuación, se detalla la metodología utilizada durante la capacitación con su introducción, los diferentes módulos a desarrollar, y la finalización. También detalla los objetivos de cada módulo, el método, las ayudas (lúdicas y videos), temas a tratar, actividades, duración, resultados esperados y la bibliografía.

METODOLOGÍA DE LA CAPACITACIÓN

INTRODUCCIÓN		<ul style="list-style-type: none"> ❖ Saludo de bienvenida a la capacitación ❖ Presentación del capacitador ❖ Información sobre la duración el curso, la metodología y el descanso. ❖ Se indica la ubicación de los baños y las salidas de emergencia. ❖ Acuerdos: Apague el celular, dispóngase a participar en las diferentes actividades, no olvidar firmar la listas de asistencia, verificar que el certificado que se entrega al finalizar el curso.
	Actividad	Actividad de la introducción 1. Prueba de conocimientos previos (Anexo 1)
	Duración	20 minutos
	Objetivo	Establecer las pautas de la capacitación y familiarizar a los participantes.
MÓDULO 1: NORMAS Y HÁBITOS HIGIÉNICOS	Objetivo	Actualizar e informar a los participantes con noticias de recientes de alimentos, además de examinar la importancia de la higiene personal para prevenir la contaminación del alimento y para garantizar su inocuidad, así como los requisitos y normatividad actual en manipulación de alimentos.
	Método	Exposición
	Ayudas	<ul style="list-style-type: none"> 📄 Diapositivas proyectadas 📄 Material de apoyo impreso (actividad) 📄 Video 📄 Tablero 📄 Noticias de actualidad.

	Temas	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Noticias de actualidad (2 noticias sobre alimentos) ☞ Manipulador de alimentos ☞ Normatividad: Resolución 2674/2013 ☞ Pirámide de la seguridad alimentaria ☞ B.P.M: Buenas Prácticas de Manufactura ☞ Cadena de producción de alimentos ☞ Entes reguladores en Colombia: ICA, INVIMA, ETS ☞ Concepto sanitario (Favorable, Condicionado y Desfavorable) ☞ Definición de un alimento ☞ Plato saludable de la familia colombiana ☞ Clasificación de los alimentos (perecederos, semiperecederos y no perecederos) ☞ Contaminación de los alimentos (cruzada, física, química y biológica) ☞ Microorganismos ☞ Prácticas higiénicas y medidas de protección. ☞ Lavado de manos ☞ Rotulado y etiquetado de alimentos
	Actividad	<p>Video del módulo 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mary Mallon (Maria Tifosa) 2. <u>Lavado de manos</u> 3. <u>Manipulador de alimentos</u> <p>Lúdica del módulo 1 Sopa de letras en tríos</p>
	Duración	1 hora y media
	Resultado	Los participantes deberán haberse familiarizado con los conceptos de manipulador, BPM, alimento, y prácticas higiénicas.
MÓDULO 2: PROTECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS	Objetivo	Dar a conocer a los participantes los rangos de temperatura en el almacenamiento de alimentos, así como aclarar los diferentes tipos de conservación, transporte y almacenamiento.
	Método	Exposición
	Ayudas	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Diapositivas proyectadas ☞ Material de apoyo impreso (actividad) ☞ Vídeo

		<p>☞ Tablero</p>
	Temas	<ul style="list-style-type: none"> ↓ La temperatura ↓ La refrigeración ↓ La congelación ↓ Métodos de descongelación ↓ Equipos de refrigeración y congelación ↓ Otros métodos de conservación: encurtido, conservantes, salado, ahumado, almíbar, deshidratado, escaldado, cocción, empaque al vacío, pasteurización, atmósfera modificada (AM). ↓ Condiciones de almacenamiento de los alimentos. ↓ Rotación de materias primas. <p>↓ Transporte y distribución de los alimentos.</p>
		<p>Videos del módulo 2:</p> <p>1. OMS: Las cinco claves para la inocuidad de los alimentos.</p> <p>Lúdica del módulo 2</p>
	Actividad	Yo soy (Yo soy la leche.. yo soy una papa)
	Duración	2 horas y media
	Resultado	Los participantes deberán haberse familiarizado con los conceptos refrigeración, congelación, transporte y almacenamiento de los alimentos.

DESCANSO DE 30 MINUTOS

MÓDULO 3: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	Objetivo	Dar a conocer a los participantes los conceptos básicos de limpieza, desinfección, y examinar la importancia que tiene el diseño y construcción de las instalaciones (paredes, pisos, puertas, iluminación entre otros) equipos y utensilios, con el fin de controlar los riesgos de contaminación.
	Método	Exposición
	Ayudas	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Diapositivas proyectadas ☞ Material de apoyo impreso (actividad) ☞ Vídeo ☞ Tablero
		<ul style="list-style-type: none"> ☞ Características de las áreas para procesamiento de los alimentos: paredes, pisos, ventanas, puertas, redes eléctricas, iluminación, suministros de agua, drenajes, servicios sanitarios.

MESA DE CONSULTORES TÉCNICOS Y ASISTENTES
CALLE 49 NO. 50 - 21

	Temas	<ul style="list-style-type: none"> ☒ Equipos y utensilios ☒ Objetivo de la limpieza y desinfección ☒ Limpieza ☒ Métodos de la limpieza ☒ Fases de la limpieza ☒ Productos de limpieza ☒ Características de los detergentes ☒ Desinfección ☒ Características de los desinfectantes ☒ Tipos de desinfectantes ☒ Criterios para escoger los desinfectantes ☒ Preparación de desinfectantes ☒ Concentración de los desinfectantes
	Actividad	<p>Videos del módulo 3:</p> <p>1. El temerario</p> <p>Lúdica del módulo 3:</p> <p>Crucigrama de limpieza y desinfección</p>
	Duración	2 horas
	Resultado	Los participantes deberán conocer la diferencia entre limpieza y desinfección, conocer los diferentes tipos de desinfectantes y como es su preparación dependiendo de su uso.
MÓDULO 4: SANEAMIENTO BÁSICO	Objetivo	Dar a conocer a los participantes de la capacitación la importancia de la creación e implementación del plan de saneamiento básico en los establecimientos donde se manipulan alimentos.
	Método	Exposición
	Ayudas	<ul style="list-style-type: none"> ☒ Diapositivas proyectadas ☒ Material de apoyo impreso (actividad) ☒ Vídeo ☒ Tablero

	<p>Temas</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Introducción al saneamiento básico ■ Programa de calidad del agua potable ■ Métodos de potabilización del agua ■ Tanque de almacenamiento de agua potable ■ Manejo integral de residuos sólidos ■ Autoridades competentes en el manejo de residuos. ■ Clasificación de recipientes por colores. ■ Almacenamiento de residuos ■ Generación de residuos en Antioquia ■ Tipos de contenedores: móvil, pedal, tapa, vaivén. ■ Control de plagas: tipos de plagas ■ Roedores ■ Insectos: cucarachas y moscas ■ Tipos de control: físico, químico, biológico, cultural. ■ Manejo de sustancias químicas peligrosas.
	<p>Actividad</p>	<p>Videos del módulo 4:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Separación y clasificación de residuos. 2. La cucharacha zombie <p>Actividad del módulo 4</p> <p>Manejo de residuos sólidos (Canecas)</p>
	<p>Duración</p>	<p>1 hora y media</p>
	<p>Resultado</p>	<p>Los participantes aprenderán a separar los residuos sólidos, además de conocer algunos tipos de plagas y como controlarlas.</p>
<p>MÓDULO 5: RIESGOS DE ENFERMAR</p>	<p>Objetivo</p>	<p>Impartir conocimientos a los participantes sobre la importancia del manejo higiénico de los alimentos para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos ETAS y sus consecuencias para la salud de las poblaciones.</p>
	<p>Método</p>	<p>Exposición</p>
	<p>Ayudas</p>	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Diapositivas proyectadas ☞ Material de apoyo impreso (actividad) ☞ Video ☞ Tablero
		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Enfermedades transmitidas por alimentos: ETAS ➤ Lugares donde se adquieren ➤ Intoxicaciones, infecciones y toxi-infecciones. ➤ Síntomas ➤ Causas

Temas	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Salmonellosis ➤ Gastroenteritis ➤ Campylobacteriosis ➤ Shigellosis ➤ Staphylococcus aureus ➤ Botulismo ➤ Cólera ➤ Leptospirosis ➤ Toxoplasmosis ➤ Virosis ➤ Parasitosis ➤ Zoonosis
Actividad	<p>Videos módulo 5</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Enfermedades transmitidas por alimentos 2. <u>Parasitosis</u> 3. <u>Botulismo</u> <p>Actividad del módulo 5:</p> <p>Paralelo enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS), en grupos de a 5 personas</p>
Duración	1 hora
Resultado	Los participantes consiguen conciencia sobre cómo evitar las ETAS.

**MÓDULO 6 :
HACCP**

Objetivo	Familiarizar a los participantes con el sistema HACCP (Análisis de peligros y puntos críticos de control).
Método	Exposición
Ayudas	<ul style="list-style-type: none"> 📄 Diapositivas proyectadas 📄 Material de apoyo impreso (actividad) 📺 Vídeo 📊 Tablero
Temas	<ul style="list-style-type: none"> • HACCP • 7 Principios del sistema HACCP • Historia del sistema HACCP • Implementación del sistema HACCP en alimentos • Inocuidad de la carne y productos cárnicos
Actividad	<p>Videos del módulo 6:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. HACCP

		Lúdica del módulo 6 Debate de HACCP
	Duración	2 horas y media
	Resultado	Los participantes deberán haberse familiarizado con los conceptos de HACCP, punto crítico, punto crítico de control e inocuidad de la carne.
FINALIZACIÓN		<ul style="list-style-type: none"> ☒ Para finalizar, se le realiza un cuestionario evaluativo sobre los principales conceptos de la capacitación a los participantes de manera individual. ☒ Conclusiones ☒ Agradecimientos del capacitador por la asistencia.
	Duración	30 minutos
	Resultado	Los participantes evaluarán que tanto aprendieron en el curso, a su vez realizarán una evaluación sobre el capacitador y los puntos por mejorar de la capacitación.

BIBLIOGRAFÍA O MARCO NORMATIVO

Ley 9 de 1979. Código Sanitario Nacional

Resolución 2674 del 2013. Buenas Prácticas de Manufactura. Ministerio de Salud de Colombia

Decreto 60 del 2002. Promueve la implementación del SISTEMA HACCP y reglamenta proceso de certificación.

Resolución 5109 de agosto 20 de 2005. Rotulado y etiquetado.

Resolución 2115 de 2007. Calidad del agua potable

Resolución 719 de 2015. Clasificación por riesgo de los alimentos

Decreto 4741 de 2005. Por el cual se reglamenta parcialmente la prevención y manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral. Gobierno Nacional.

Norma técnica Colombiana GTC-24. Código de colores (Clasificación de residuos).

Resolución metropolitana No. 879 de septiembre 26 de 2007, por la cual se adopta el Plan Maestro para la Gestión integral de residuos sólidos para el Valle de Aburrá.

Decreto 1843 de 1991. "Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII Y XI de la ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas".

Resolución 1675 de 2013. "Por la cual se establece los elementos que debe contener los Planes de Gestión de Devolución de Productos de Post consumo de Plaguicidas"

Resolución 2674 de 2013. "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 109 de 2012 y se dictan otras disposiciones"

Decreto 60 de 2002. "Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico – HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación"

ASISTENTES CURSO MANIPULACION DE ALIMENTOS

N	NOMBRE	CEDULA	FECHA DE LA CAPACITACION
1	Josefina Izarra	4926869	28/08/2023
2	Sandra Hernández	64701210	28/08/2023
3	Álvaro De Jesús Pérez Claro	13470369	28/08/2023
4	Ángela María Guizaho Jaramillo	43511970	28/08/2023
5	Sandra Juliana Pérez Guizaho	1152198326	28/08/2023
6	Oscaira Josefina Primera Vera	5759084	28/08/2023
7	Luis Carlos Mora Moreno	30359086	28/08/2023



Alejandra Agudelo Torres
Coordinadora Comercial
Fundamentamos Alimentos SAS

Jesús A. Torres B

Capacitador

CAPACITAMOS Y ASESORAMOS EN BPM

MANIPULACION HIGIÉNICA DE ALIMENTOS

INTRODUCCION

MEMORIAS

La adecuada manipulación de los alimentos durante toda la cadena productiva de los mismos, incide directamente sobre la salud de la población. Por esto y con el fin de minimizar la aparición de infecciones e intoxicaciones alimentarias, es importante conocer los diferentes tipos de alimentos y el manejo adecuado, así como los riesgos de contaminación que se presentan, al cosechar, transformar, transportar, almacenar y/o vender un alimento. Las prácticas higiénicas son las medidas más eficaces para evitar la contaminación de los alimentos. Por lo que es responsabilidad de todas las empresas del sector, tener capacitado al personal en manipulación higiénica de alimentos y de ese modo contribuir positivamente al mantenimiento de la salud pública.

MODULO 1: NORMATIVIDAD Y HÁBITOS HIGIÉNICOS

NORMATIVIDAD

Resolución 2674 de 2013

Esta resolución establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir para las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

En el sector de la industria cárnica, hay una norma aparte de la mencionada anteriormente que es el **Decreto 1500 de 2007**, por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.

En la norma se contemplan las **BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA)**, que son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se minimicen los riesgos inherentes durante las diferentes etapas de la cadena de producción.

AMBITO DE APLICACIÓN RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013

La salud es un bien de interés público. En consecuencia, las disposiciones contenidas la resolución se aplicarán en todo el territorio nacional a:

- a. Las personas naturales y/o jurídicas dedicadas a todas o alguna de las siguientes actividades: fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos.
- b. Al personal manipulador de alimentos
- c. A las personas naturales y/o jurídicas que fabriquen, envasen, procesen, exporten, importen y comercialicen materias primas e insumos.
- d. A las autoridades sanitarias en el ejercicio de las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos.

ALIMENTO

Es todo producto natural o artificial elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.

CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

Según su vida útil los alimentos se clasifican en:

☞ PERECEDEROS

Son aquellos alimentos que, por contener gran cantidad de humedad y nutrientes, empiezan un proceso de deterioro acelerado, es decir, tienen una vida útil corta. Se puede alargar la vida útil de los alimentos perecederos sometiéndolos a procesos de conservación como refrigeración, congelación, empaque al vacío, pasteurización, etc.

Ejemplos: Carnes, derivados cárnicos, leche y derivados lácteos.



☞ SEMIPERECEDEROS

Son aquellos alimentos que tienen una duración mediana, en la mayoría de los casos es inferior a un mes. Algunos ejemplos de estos alimentos son: tubérculos, frutas, verduras con cascara, productos panificados, etc.



☞ NO PERECEDEROS

Son alimentos que no se deterioran por los factores microbiológicos, si no que depende de otros factores como la contaminación repentina y el mal manejo. Ejemplo de ellos son las harinas, las pastas, sal, miel de abeja, el azúcar, leguminosas, cereales crudos y productos enlatados.



En la resolución 719 del 2015 también se establece la clasificación de alimentos para el consumo humano según el riesgo para la salud pública.

INOCUIDAD ALIMENTARIA

La Inocuidad es la garantía de que un alimento ingerido, no cause daño a la salud del consumidor. A nivel de certificación, existe la norma ISO 22000 que certifica los sistemas de gestión de Inocuidad alimentaria en cualquier

organización de la cadena alimentaria.

Un **ALIMENTO INOCUO** es el que es apto y seguro para el consumidor, es decir, libre de contaminación.

REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRÍCACIÓN

Para ser comercializado un alimento transformado, procesado y empacado, deben cumplir con los siguientes requisitos para su comercialización, tales como: lote, fecha de vencimiento, ingredientes, nombre, marca, información nutricional y registro sanitario (RSA), como se puede observar en la siguiente figura:



REGISTRO SANITARIO (RSA):

En los términos de la ley general de salud, es una autorización sanitaria para la comercialización, con la cual deberán contar los medicamentos, estupefacientes, alimentos, equipos médicos, prótesis, agentes de diagnóstico, insumos de uso odontológico, productos higiénicos, así como plaguicidas, nutrientes vegetales, etc.

INVIMA es el Instituto Nacional de Vigilancia y control para Medicamentos y Alimentos entidad que se encarga de otorgar los registros y permisos sanitarios, así como los permisos de importación y exportación de productos, además junto con las **SECRETARÍAS DE SALUD (SANIDAD)** tiene como función hacer (IVC) inspección, vigilancia y control de los establecimientos de alimentos y bebidas.

INVIMA se encarga de inspeccionar las fábricas de producción y plantas de beneficio y desposte; la Secretaría de Salud, inspecciona los restaurantes, cafeterías, tiendas, supermercados, servicio de alimentación escolar y hospitalaria, entre otros.



SEMAFORO DE CALIFICACIÓN: CONCEPTO SANITARIO

Después de hacer la inspección sanitaria, INVIMA y Secretaría de Salud pegan en lugar visible para el consumidor un sello de calificación o concepto sanitario.

Según el cumplimiento de las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) el sello puede ser:

VERDE: FAVORABLE

AMARILLO:

CONDICIONADOROJO:

DESFAVORABLE



BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA:

Son los principios básicos de higiene en el proceso productivo de un alimento hasta que este llegue a manos del consumidor.

Los consumidores exigen cada vez más atributos de calidad en los productos que adquieren. La inocuidad de los alimentos es una característica de calidad esencial, por lo cual existen normas en el ámbito nacional.

Las BPM son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centraliza en la higiene y forma de manipulación.

- Las BPM son útiles para el diseño y funcionamiento del establecimiento, y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación.
- Contribuyen al aseguramiento de una producción de alimentos seguros, saludables e inocuos para el consumo humano.
- Son indispensables para la aplicación del sistema HACCP (Análisis de peligros y puntos críticos de control)
- Se asocian con el control a través de inspecciones del establecimiento.

INCUMBENCIAS TÉCNICAS DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

1. Materias primas.

La calidad de las materias primas no debe comprometer el desarrollo de las buenas prácticas. Si se sospecha que las materias primas son inadecuadas para el consumo, deben aislarse en una zona de productos no conformes y rotularse claramente, para luego eliminarlos. Hay que tener en cuenta que las medidas para evitar contaminaciones químicas, físicas, y/o microbiológicas, son específicas para cada establecimiento elaborador.

Las materias primas deben ser almacenadas en condiciones apropiadas que aseguren la protección contra contaminantes (alejadas del piso y de las paredes). El depósito debe estar alejado de los productos terminados, para impedir la contaminación cruzada. Además, debe tenerse en cuenta las condiciones óptimas de almacenamiento como temperatura, humedad, ventilación y buena iluminación.

El transporte debe prepararse especialmente teniendo en cuenta los mismos principios higiénicos – sanitarios que se consideran para el establecimiento.

Las materias primas y productos se deben almacenar utilizando el principio de las **PEPS: Primero en Entrar, Primero en Salir**.

El vehículo transportador debe estar marcado con el nombre **transporte de alimentos**, además debe asegurar la protección y conservación de los alimentos, utilizando materiales sanitarios (lavables), y realizando los procesos de limpieza y desinfección del vehículo transportador, a su vez este debe contar con el permiso para transportar alimentos, licencia de conducción y certificado de manipulación higiénica de alimentos. En caso de alimentos refrigerados a una temperatura de 0°C a $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ y los alimentos congelados a una temperatura de -18°C menor.

ESTRUCTURA:

El establecimiento no debe estar ubicado en zonas que se inundan, que contengan olores objetables, humo, polvo, gases, luz y radiación que puedan afectar la calidad del producto que elaboran. Las vías de tránsito deben tener una superficie pavimentada para permitir la circulación de camiones, transportes internos y contenedores. En los edificios e instalaciones, las estructuras deben ser sólidas y

sanitariamente adecuadas, y el material no debe transmitir sustancias indeseables. Las aberturas deben impedir la entrada de animales domésticos, insectos roedores, moscos y contaminantes del medio ambiente como humo, polvo, vapor, ejemplo: mallas en las ventanas para evitar el ingreso de moscas y bandas debajo de la puerta para evitar el ingreso de roedores e insectos. Asimismo, deben existir separaciones para impedir la contaminación cruzada, el espacio debe de ser amplio y los empleados deben de tener presente que operación se realiza en cada sección, para impedir la contaminación cruzada. Debe de tener un diseño que permita realizar eficazmente

las operaciones de limpieza y desinfección. Además, la distribución de las áreas y de los equipos debe mantener una secuencia lógica del proceso (desde lo más contaminado a lo menos contaminado). El agua utilizada debe de ser potable (sin olor, color y sabor), además se debe estar monitoreando y registrando constantemente las características físico-químicas y microbiológicas, contar con una presión adecuada y a la temperatura necesaria, asimismo contar con agua suficiente para un día de labor (tanque de agua), tiene que existir un desagüe adecuado de 10 cm por cada 40 m². Los equipos y utensilios para la manipulación de alimentos deben de ser de un material sanitario que no transmita sustancias tóxicas, olores, ni sabores. Las superficies de trabajo no deben de tener hoyos, ni grietas. Se recomienda evitar el uso de maderas y productos que puedan acumular la humedad y generar astillas. La pauta principal consiste en garantizar que las operaciones se realicen higiénicamente desde la llegada de la materia prima hasta obtener el producto terminado.

HIGIENE

Todos los utensilios, los equipos y los edificios deben mantenerse en buen estado de conservación y funcionamiento, para la limpieza y desinfección es necesario utilizar productos que no tengan olor ya que pueden producir contaminaciones además de enmascarar otros olores. Para organizar estas tareas se debe diseñar e implementar un plan de saneamiento básico que incluye el programa de limpieza y desinfección con los POES (Procedimientos operativos Estandarizados de saneamiento). Estos describen qué, cómo, cuándo y dónde se debe de limpiar y desinfectar los utensilios, equipos, áreas, superficies, entre otros, así como los riesgos y advertencias que deben llevarse a cabo.

Las sustancias tóxicas (plaguicidas, solventes u otras sustancias que pueden representar un riesgo para la salud y una posible fuente de contaminación) deben de estar rotulados con un etiquetado bien visible y ser almacenados en áreas exclusivas. Estas sustancias deben de ser manipuladas sólo por personas autorizadas.

PERSONAL MANIPULADOR:

Aunque todas las normas que se refieran al personal sean conocidas es importante remarcarlas debido a que son indispensables para lograr las BPM.

Se aconseja que todas las personas que manipulen alimentos reciban capacitación sobre buenos hábitos y manipulación higiénica. Esta es responsabilidad de la empresa y debe de ser adecuada y continua. El personal debe contar con una certificación de 10 horas anuales de un curso básico de manipulación higiénica de alimentos, así como con mínimo 10 horas de capacitación continua en temas enfocados en los procesos de su empresa dictados por personal idóneo calificado.

Debe de controlarse el estado de salud y la aparición de posibles enfermedades contagiosas entre los manipuladores de alimentos. Por esto, las personas que están en contacto con los alimentos deben someterse a exámenes médicos de ingreso (frotis de uñas, frotis de faringe y examen coprológico), no sólo son necesarios al ingreso, sino periódicamente o después de incapacidades. Cualquier persona que perciba síntomas de enfermedad tiene que comunicarlo, inmediatamente a su superior. Por otra parte, ninguna persona que sufra una herida infectocontagiosa puede manipular alimentos o superficies en contacto con alimentos hasta su alta médica.



Es indispensable el lavado de manos de manera frecuente y minuciosa con un agente de limpieza autorizado (jabones neutros sin olor, color y sabor) y con agua potable. Debe realizarse antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los retretes, después de haber manipulado material contaminado como basuras y todas las veces que las manos entren en contacto con un foco de contaminación como celulares, llaves, pasamanos, etc. Debe de tenerse avisos alusivos que resalten la importancia de lavarse las manos y un control que garantice el cumplimiento de esto.

Todo el personal que este de servicio en la zona de manipulación debe de mantener la higiene personal, debe llevar dotación de color claro sin botones, calzado cerrado, antideslizante y de tacón bajo y cubrir el cabello mediante mallas, gorras o cofias. Todos deben ser lavables o descartables. No debe trabajarse con anillos, colgantes, relojes y pulseras durante la manipulación de materias primas y alimentos.

La higiene también involucra evitar acciones, tales como, comer en zonas de elaboración, fumar, salivas u otras prácticas antihigiénicas. Asimismo, se recomienda no dejar la ropa en la producción ya que son fuentes de contaminación. Evitar ingresar y salir con el uniforme puesto, evitar el uso de maquillaje y lociones, además de utilizar desodorantes neutros.

HIGIENE EN LA ELABORACIÓN

Durante la elaboración de un alimento hay que tener en cuenta varios aspectos para lograr una higiene correcta y un alimento de calidad. Las materias primas utilizadas no deben contener parásitos, microorganismos o sustancias tóxicas, descompuestas o extrañas. Todas las materias primas deben de ser inspeccionadas antes de utilizarlas, en caso necesario deben de llevarse un ensayo de laboratorio. Y como se mencionó anteriormente, deben almacenarse en lugares que mantengas las condiciones que eviten su deterioro o contaminación. Debe prevenirse la contaminación cruzada que consiste en evitar el contacto entre materias primas y productos ya elaborados, entre alimentos o materias primas con sustancias contaminadas. Los manipuladores deben lavarse las manos cuando pueda provocar alguna contaminación. Y si se sospecha una contaminación debe aislarse el producto en cuestión y lavar adecuadamente todos los equipos y los utensilios que hayan tomado contacto con el mismo.

La elaboración o el procesado deben de ser llevada a cabo por empleados capacitados y supervisados por personal técnico. Todos los procesos deben de realizarse sin demoras ni contaminaciones. Los recipientes deben tratarse adecuadamente para evitar su contaminación y debe respetarse los métodos de conservación. El material destinado para al envasado y empaque debe de estar libre de contaminantes y no debe permitir la migración de sustancias tóxicas. Debe inspeccionarse siempre con el objetivo de tener la seguridad de que se encuentra en buen estado. Deben mantenerse documentos y registros de los procesos de elaboración, producción y distribución y conservarlo durante un periodo superior a la duración mínima del alimento.

CONTAMINACIÓN EN LOS ALIMENTOS

La contaminación alimentaria se define como la presencia de cualquier materia anormal en el alimento que comprometa su calidad para el consumo humano.

CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA:

Es la que es causada por microorganismos que, en el alimento, inician un proceso de descomposición del mismo, generando un riesgo para la salud de los consumidores. Tales microorganismos pueden ser bacterias, hongos,

levaduras, parásitos o virus.

La contaminación biológica es la más difícil de controlar, ya que los microorganismos están en todos los lugares y enfermedades en los consumidores.

MICROORGANISMO: Son organismos o seres vivos de tamaño microscópico (escala de las micras). Es decir que a simple vista son invisibles, pero pueden verse a través de un microscopio.

¡Hola, microbios!
¡Saluda a los bichitos más pequeños de la Tierra! Aquí tienes los seis tipos de microbios más habituales. Estas criaturas están por todas partes, aunque a menudo no puedas verlas.

Bacterias
Cada bacteria está compuesta por una única célula, que además es la célula más simple del planeta. Son la forma de vida más habitual de la Tierra.
Las bacterias ayudan a muchos procesos de la vida en el mundo.

Algas
Muchas algas están compuestas por una única célula. Suelen ser más grandes que las bacterias. Como las plantas, las algas utilizan la clorofila un pigmento que les ayuda a convertir la luz del sol en energía.

Hongos
Los hongos, como el moho, descomponen plantas y animales muertos para convertirlos en nutrientes. Pueden estar compuestos por una sola célula o por muchas.

Protozoos
Los protozoos están compuestos por una única célula. Se mueven un poco como lo hacen los animales: se mueven y se comen a otros seres vivos.

Arqueos
Las arqueas se parecen mucho a las bacterias, pero tienen un comportamiento diferente. Pueden sobrevivir en entornos extremos, ya que soportan las temperaturas elevadas y los ácidos potentes.

Virus
Los virus son los microbios más pequeños. Son tan minúsculos que viven dentro de las células de otras criaturas. Muchos científicos consideran que los virus no están vivos porque no comen ni crecen.

PROLIFERACIÓN MICROBIANA:

Son microorganismos que se encuentran en cualquier tipo de alimentos, ambiente, superficies, cocina, utensilios, animales, personas etc.

Crecen en condiciones óptimas de, Temperatura, Acidez (pH), humedad, nutrientes, tiempo suficiente. Algunos son bastante inofensivos, incluso algunos son beneficiosos como en la fabricación de queso y yogurt, otros producen alteración en alimentos y son llamados patógenos. Existen microorganismos que soportan temperaturas superiores (calor) llamados termófilos, también hay otros que habitan en lugares donde hay temperaturas muy bajas (frío extremo) llamados psicrófilos y finalmente hay microorganismos que viven a temperatura ambiente o también llamados mesófilos.

Todos los riesgos de contaminación pueden deberse a la presencia de:

BACTERIAS:

Las bacterias generalmente son seres unicelulares de tamaño micro y su estructura es menos compleja que la de organismos superiores, las bacterias son ubicuas y juegan un papel fundamental en la naturaleza y en el hombre, ya que la presencia de una flora bacteriana normal es indispensable, aunque así mismo hay bacterias gérmenes que resultan patógenas afectando por completo el alimento. Las bacterias más comunes en alimentos son: *Salmonella*, *Clostridium Botulinum*, *Escherichia coli*, *Vibrio colerae*, *Helicobacter pylori*, entre otras.

HONGOS:

Los hongos son microorganismos con un nivel de complejidad biológica superior al de las bacterias ya que estos representan un grado mayor de diferenciación, existen unas 250.000 especies de hongos en la naturaleza. Algunos generan micotoxinas que son sustancias nocivas para el cuerpo humano ya que pueden generar el cáncer de hígado.

PREVENCIÓN Y CONTROL:

La contaminación biológica puede ser la más peligrosa, ya que es la causa más común de intoxicaciones e infecciones alimentarias, para los consumidores es más fácil detectar que un alimento este contaminado por un agente físico, como un pelo que una contaminación biológica que no se ve. Los siguientes puntos son algunas precauciones que se deben de tener en cuenta para evitar que los alimentos se contaminen y evitar enfermedades que afecten nuestra salud.

- ✚ Lavar los alimentos antes de almacenarlos y consumirlos.
- ✚ Limpiar las superficies de latas, botes, frascos que se vean sucios.
- ✚ Eliminar alimentos alterados por algunos microorganismos.
- ✚ Almacenar en superficies limpias y bien ventiladas.
- ✚ No dejar alimentos a Temperatura ambiente cuando estos requieran estar refrigerados o congelados.
- ✚ Evitar presencia de animales en la zona de almacenamiento y proceso.
- ✚ Limpiar con desinfectantes las superficies y utensilios.
- ✚ Mantener los alimentos en zonas cerradas con buena ventilación.

5 PASOS CLAVE PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS



CONTAMINACIÓN QUÍMICA

En este tipo de contaminación es indispensable tener en cuenta que se puede dar por presencia de determinados productos químicos en los alimentos, que pueden resultar nocivos o tóxicos a corto, mediano o largo plazo. Entre estos se tiene: combustibles, mercurio, arsénico, manganeso, plomo, productos de limpieza y desinfección al no estar bien dosificados, productos de fumigación, lociones, maquillaje, entre otros.

PREVENCIÓN Y CONTROL:

Los restos de componentes químicos tienen distintos orígenes, aunque los más destacados son tres, los procedentes de los productos de limpieza como detergentes, jabones, desinfectantes, lejías o alcoholes, otros cuyo origen estanes pesticidas o insecticidas, ya sean los de usos propios de las casas como matamoscas o raticidas, o los detectados en la materia prima, sobre todo en frutas y verduras, así como los metales tóxicos, propios de la cocina o las instalaciones y los procedentes de aguas no potables, o los procedentes de los alimentos cuyo origen se desconoce. Para evitar la contaminación por agentes químicos.

- ✚ Almacenar de forma correcta los productos de limpieza de uso diario en áreas destinadas.
- ✚ Mantener los productos tóxicos en su envase original, nunca traspasarlos a botellas de agua o gaseosa, ya que pueden inducir a error.
- ✚ Evitar el uso de utensilios de cocina no aptos. Solo se usan los permitidos y homologados para este fin.
- ✚ Lavar a conciencia los alimentos como las frutas y verduras bajo un chorro de agua abundante para eliminar restos de sustancias ajenas al alimento.
- ✚ Asegurarse de que el agua del establecimiento es potable.
- ✚ Tener las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos de limpieza y desinfección, así como de los productos de fumigación.
- ✚ Contar con la autorización por parte de la autoridad competente de los proveedores de fumigación.
- ✚ Evitar el uso de maquillaje y de fragancias que puedan impregnar en el alimento.
- ✚ Dosificar los productos de limpieza y desinfección utilizando siempre una tabla dosificadora.

CONTAMINACIÓN FÍSICA

Es la causada por cualquier objeto visible y tangible que se encuentre en un alimento y pueda causar daño o enfermedad a quien consuma el alimento.

Presencia de: huesos, astillas o espinas, cristales, porcelanas, trozos de madera, plástico, metal, relojes, anillos, aretes, collares, etc. Materiales de envasar y empacar (plástico), piedras, cabellos, uñas, pestañas, uñas, entre otros.

PREVENCIÓN Y CONTROL:

Los contaminantes físicos se agregan de manera involuntaria y son ajenos al alimento. También tienen diferentes orígenes. Es el caso de los materiales de envasado o los procedentes del medio ambiente (Externos), como el vidrio, tornillos, restos de madera o metales, de la materia prima destacan la cascara del huevo, plásticos, hierbas o ramas. El más significativo procede del manipulador, como pelos, botones, anillos, pendientes, bolígrafos. Todos son contaminantes físicos y para evitar su presencia se deben:

- ✚ Manipular y procesar sin anillos, ni reloj, con uñas limpias y sin esmalte.
- ✚ Trabajar con el cabello recogido.

- Examinar de forma adecuada los alimentos para verificar que no hay restos de tierra, madera o hierros. Si lo hubiera se deben de retirar y volver a lavar.
- Contar con detectores de metales.
- Equipos y utensilios de materiales resistentes a los procesos de limpieza y desinfección.

CONTAMINACION CRUZADA:

Es la transferencia de bacterias peligrosas de un lugar, utensilio, manipulador o alimento a otro alimento. Las bacterias que generalmente se encuentran en alimentos son eliminadas en su mayoría durante la cocción o en la desinfección en el caso de las frutas y verduras. Pero si estos alimentos una vez cocidos o lavados se ponen en contacto con alimentos crudos (carne, pescados) o sin lavar se pueden recontaminar.

PREVENCIÓN Y CONTROL:

- Separar las carnes crudas de los alimentos cocidos o listos para consumir durante su almacenamiento y preparación.
- Lave siempre sus manos con agua y jabón entre la manipulación de los alimentos crudos y cocidos.
- Cuando realice compras separe cada tipo de alimentos en bolsas, también separe los elementos de aseo y limpieza.
- Use utensilios y recipientes diferentes para manipular alimentos crudos y cocidos, o lávelos minuciosamente entre uso y uso.

PROTECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Los alimentos se pueden proteger mediante el control de la temperatura, estos se pueden controlar a temperaturas bajas mediante los métodos de refrigeración y congelación o a temperaturas altas apareciendo métodos como cocinar, hervir, freír entre otros. También se puede dar la combinación de temperaturas bajas y altas mediante un choque térmico, apareciendo la pasteurización.

A continuación se muestran los rangos de temperatura para la conservación de los alimentos:

Congelación: -18°C o menor (microorganismos dormidos)

Refrigeración: 0°C a $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ (microorganismos despiertos sin reproducción).

Zona de peligro: 6°C a 60°C (Reproducción de los microorganismos)



MÓDULO 3: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y

DESINFECCIÓN

Los procesos de limpieza y desinfección son un factor fundamental dentro de la manipulación higiénica de los alimentos. Estos procesos aplican a todas las áreas, superficies, equipos, utensilios, ambientes y al personal manipulador. Los procedimientos de limpieza y desinfección se ejecutan antes de los procesos de elaboración, durante y al finalizar las labores según lo establezca el POES (Procedimientos estandarizados de limpieza y desinfección) en el programa de limpieza y desinfección del plan de saneamiento básico del establecimiento.

La **limpieza** consiste en sacar toda la suciedad visible y la **desinfección**, es disminuir los microorganismos de las superficies e instalaciones en contacto con alimentos. La **esterilización** si es el proceso de eliminación total de los microorganismos y de sus esporas resistentes.

Estos procedimientos de limpieza y desinfección deben incluir cuando menos una combinación de métodos físicos y químicos para limpiar las superficies, refregar, cepillar y desinfectar, por lo general se deben de llevar etapas de limpieza como estas.

1. Una remisión de suciedad gruesa seguido de un enjuague, se sacan los restos del alimento con fibras e igual, si se trata de un equipo desarmarlo y remojar las partes previamente en un recipiente.
2. Aplicación de un detergente o desengrasante para retirar la suciedad restante, las superficies deben ser estregados con un cepillo o esponja, si en algunos casos requiere de agua caliente se puede hacer.
3. Enjuague con agua tibia o agua a presión para retirar detergente o desengrasante.
4. Aplicación de un desinfectante para disminuir los microorganismos presentes, este proceso se puede hacer por aspersión, también se puede hacer con agua caliente para hacer un choque.
5. Enjuague final si se requiere ya que algunos desinfectantes pueden afectar el producto alimenticio.

Existen diferentes tipos de detergentes como los son: los detergentes alcalinos (desengrasantes), detergentes ácidos (suciedad incrustada) y neutros (higiene personal). También agentes abrasivos como las lijas.

EQUIPOS Y UTENSILIOS

Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

Planta física:

Pisos, paredes, techos, servicios sanitarios, pediluvios, Alrededores, etc. Pisos y drenajes: a. Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, residentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario. b. El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2%; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes. Los pisos de las cavas de refrigeración deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior c. El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por la industria. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y, si se requieren trampas adecuadas para grasas y sólidos, estarán diseñadas de forma que permitan su limpieza.

Paredes.

En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mimas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados. Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos y entre las paredes y los techos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza.

Pasos para la limpieza:

1. *Recoger* y desechar los residuos del producto, polvo o cualquier otra suciedad presente en el lugar a limpiar.
2. *Humedecer* con suficiente agua potable el lugar o superficie que se va a limpiar.
3. *Preparar la solución* de detergente que se va a usar.

4. Enjabonar la superficie por limpiar, esparciendo la solución de detergente con esponja o cepillo.
5. Estregar la superficie fuertemente con ayuda de un paño o cepillo eliminando toda la suciedad posible.
6. Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para que este actúe.
7. Enjuagar con suficiente agua asegurándose que todo el detergente se elimine.
8. Observar detenidamente el lugar que se limpió para verificar que haya sido eliminada toda suciedad.

DESINFECCIÓN:


Los procesos de desinfección pueden realizarse por medio del calor (agua caliente, vapor saturado) o utilizando sustancias químicas especiales para la disminución de los microorganismos como el hipoclorito de sodio (pisos, empaques), entre otros. Estos desinfectantes se deben rotar y realizar dosis de choque para evitar que los microorganismos adquieran resistencia. Ejemplos de desinfectantes:

1. Asegúrese de que la superficie este limpia, si no es así repetir el procedimiento anterior.
2. Antes de proceder a desinfectar se debe tener los desinfectantes que se van a utilizar y que se mencionan más adelante.
3. Aplicar la solución desinfectante sobre el lugar o superficie que se va a desinfectar.
4. Se deja el tiempo establecido en la tabla dosificadora.
5. Durante ese tiempo se está disminuyendo la mayor cantidad de microorganismos, de modo que la superficie quedebien desinfectada.

La desinfección se realiza por tres métodos:

- 1.- Aspersión: Es mediante el cual se usa el atomizador y se comienza a rociar al ambiente, superficies y equipos.
- 2.- Inmersión: Se realiza al sumergir utensilios u objetos dentro de un recipiente profundo que contiene agua ydesinfectante.
- 3.- Contacto directo: Es la acción de estregar una superficie con un cepillo, esponja o trapo impregnado de cualquiertipo de desinfectante.

EJEMPLO DE TABLA DE DOSIFICACIÓN CON HIPOCLORITO AL 5.25 %

APLICACIÓN	TIEMPO	LITROS DE AGUA	CC DE HIPOCLO 5.25 %	PREPARACIÓN	INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN
HUEVOS FRUTAS VERDURAS 80 ppm	1-10 min	1	1		En un recipiente con 1 litro de agua, se le agregan 1 ml (1 cc) de hipoclorito al 5.25%.
		2	2		
		3	3		
		10	10		
EQUIPOS UTENSILIOS (NEVERAS, CUCHILLOS) 100 ppm	1-5 min	1	2.5		En un recipiente con 1 litro de agua, se le agregan 2.5 ml (2.5 cc) de hipoclorito al 5.25%.
		2	5		
		3	7.5		
		10	25		
SUPERFICIES PISOS, PAREDES, 200 ppm	5-10 min	1	4		En un recipiente con 1 litro de agua, se le agregan 4 ml (4 cc) de hipoclorito al 5.25%.
		2	8		
		3	12		
		10	40		
BAÑOS CANEAS 400 ppm	5-10 min	1	8		En un recipiente con 1 litro de agua, se le agregan 8 ml (8 cc) de hipoclorito al 5.25%.

MÓDULO 4: SANEAMIENTO BÁSICO

PROGRAMA DE MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

El establecimiento debe disponer de recipientes apropiados para la recolección y almacenamiento de los residuos

sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.

CLASIFICACION:

- **Residuos orgánicos:** Son sustancias que se pueden descomponer en un tiempo relativamente corto, como por ejemplo cascaras de frutas, verduras, residuos de comida, hierbas, hojas y raíces, vegetales, madera, papeles, cartón, entre otros. Estos residuos van en una caneca de crema, beige o color piel, en caso de ausencia va en el contenedor de color verde.
- **Residuo Aprovechable:** cualquier material, objeto, sustancia o elemento que no tiene valor para quien lo genera, pero se puede incorporar nuevamente a un proceso productivo.
- **Residuo No Aprovechable:** Todo material o sustancia que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, reutilización o reincorporación a un proceso productivo. No tienen ningún valor comercial, por lo tanto, requieren disposición final.
- **Residuo orgánico biodegradable:** Son aquellos que tienen la característica de poder desintegrarse o degradarse rápidamente, transformándose en otro tipo de materia orgánica. Ejemplo: Los restos de comida, de fruta, cascaras, carnes, huevos.
- **Residuos Peligrosos:** Es aquel residuo o desecho que, por sus características corrosivas, reactivas, explosivas, tóxicas, inflamables, infecciosas o radiactivas puede causar riesgo a la salud humana y el ambiente. Así mismo, se considera residuo o desecho peligroso los envases, empaques o embalajes que hayan estado en contacto con ellos. Son ejemplos de residuos peligrosos los que provienen de: hospitales, peluquerías, spa, estéticas, veterinarias, entre otros.
- **Residuos Especiales:** Residuos sólidos que por su calidad, cantidad, magnitud, volumen o peso puede presentar peligros y, por lo tanto, requiere un manejo especial. Incluye a los residuos con plazos de consumo expirados, desechos de establecimientos que utilizan sustancias peligrosas, lodos, residuos voluminosos o pesados que, con autorización o ilícitamente, son manejados conjuntamente con los residuos sólidos municipales.

El Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible expidió la Resolución 2184 de 2019, por la cual empezará a regir en el 2021 el código de colores blanco, negro y verde para la separación de residuos en la fuente con el objetivo de fomentar la cultura ciudadana en materia de separación de residuos en el país.

De igual forma, la Resolución 2184 de 2019, introduce el Formato Único Nacional para la Presentación del Programa de Uso Racional de Bolsas Plásticas y del Informe de Avance. Esto, con el fin de facilitar la consolidación y análisis de los datos por parte de las autoridades ambientales competentes, y garantizar la presentación homogénea de la información por parte de los distribuidores de bolsas plásticas en el país, tales como los almacenes de cadena, grandes superficies comerciales, supermercados de cadena, entre otros.

Adicionalmente, dicha Resolución impone una obligación para la presentación del reporte anual por parte de los distribuidores que no están obligados a presentar el Programa de Uso Racional de Bolsas Plásticas, el cual consiste en informar la cantidad de bolsas vendidas y el cálculo del porcentaje anual de reducción de bolsas vendidas respecto al año base.

Actualización de la norma para la clasificación de basuras: Resolución 2184 del 26 de diciembre del 2019 por medio del cual se establece el nuevo código de colores para la clasificación de basuras Artículo 4 de la resolución. Y tienen la siguiente clasificación.

- 1.- Color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables.
- 2.- Color blanco para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón.
- 3.- Color negro para depositar los residuos no aprovechables.



PROGRAMA DE CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

La palabra **PLAGA** incluye cualquier animal o insecto que perjudique al ser humano, incluyendo, a las aves como las palomas, roedores e insectos. Los insectos comunes que frecuentemente son un problema en una empresa de alimentos incluyen, cucarachas, hormigas, escarabajos, moscas, arañas y polillas.

Es esencial mantener las plagas fuera de las instalaciones. Las plagas pueden transportar un gran número de diferentes tipos de microorganismos que pueden causar enfermedades. Si se permite que las plagas entren o vivan en un edificio donde se manejen o almacenen alimentos, podrían contaminarlos con microorganismos dañinos o con suciedad.

Tipos de ratas

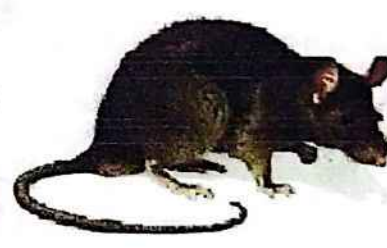
Rata de alcantarilla



Ratón doméstico



Rata de los tejados



La saliva y excrementos de las ratas y ratones transmiten enfermedades como:

HANTAVIRUS: El virus, que se encuentra en la orina, la saliva y los excrementos del animal, se mezcla con la atmósfera por medio del aire o polvo, los síntomas iniciales son dolores musculares y fiebre. Sin embargo, el síntoma primario de la enfermedad del hantavirus es la dificultad de respirar que es causada por la acumulación de fluidos en los pulmones. Principalmente los transmite los ratones de campo. Los síntomas del hantavirus en el comienzo son confundidos con pulmonía.

LEPTOSPIROSIS: Se transmite por la orina de las ratas, también con las heces y orina de perros y vacas. El cuadro clínico que se presenta es similar a una gripe con fiebre alta, escalofríos, sudoración, dolores de cabeza, dolores musculares y en la región lumbar. En algunos casos se pasa a una segunda fase con mayor gravedad se le denomina enfermedad de Weil y sus síntomas son manifestaciones renales, tales como niveles altos de proteínas y presencia de sangre en la orina, lesión hepática que se manifiesta por ictericia.

TENIASIS: Infestación del tubo digestivo por tenias, gusanos planos, cada vez más infrecuentes, al procesarse incorrectamente las carnes para alimentación. Las tenias producen millones de huevos diariamente, que son evacuados por las heces, las ratas los propagan por las heces y por animales ingeridos por mamíferos. Cuando el hombre come carne de animales con gusanos, poco cocinada, se infecta. En la mayoría de los casos la infestación

TOXOPLASMOSIS: Es un término médico dado a una enfermedad infecciosa humana y de muchos otros animales, ocasionada por un parásito triangular de distribución mundial, el *Toxoplasma gondii*. La enfermedad es considerada una zoonosis, es decir, existe normalmente en otros animales, pero puede ser transmitida a seres humanos. La fuente de infección primaria son las heces de las ratas, la toxoplasmosis puede causar infecciones leves y sintomáticas, así como infecciones mortales, que afectan normalmente al feto, recién nacidos, ancianos y personas vulnerables. Los síntomas más comunes son dolor de cabeza, dolores musculares, inflamación de los ganglios linfáticos, etc. En infecciones crónicas persiste como quiste en los tejidos, en otros casos menos comunes se presenta como enfermedad crónica.

CUCARACHAS

A las cucarachas se les conoce por los daños que suelen producir en los alimentos que tocan, aunque el perjuicio no radica en el material que están comiendo, sino en la contaminación que suelen producir mediante sus secreciones, las cuales poseen un olor totalmente desagradable. Además, dejan virus, bacterias y protozoos, los cuales suelen ser transportados luego de haber contactado con las heces que están en las alcantarillas donde anidan.

Las cucarachas transmiten muchas enfermedades dado que más de 30 bacterias se han relacionado con estos insectos, aunque no existe directa relación entre una enfermedad y una especie determinada de cucaracha.

Además, en investigaciones se ha comprobado que pueden llevar en el intestino o en la superficie de su cuerpo unas bacterias muy contaminantes residentes en las heces que pisan, por lo que se relacionan con enfermedades tales como la peste bubónica, lepra, diarrea infantil, disentería, infecciones urinarias, gastroenteritis, infecciones en el intestino, inflamación e infecciones con pus, fiebre tifoidea, entre otras.

Muchos estudios mostraron que las cucarachas pueden mantener, adquirir y excretar ciertos virus, siendo totalmente vectores de la hepatitis infecciosa. Hay documentos de inconvenientes en los seres humanos por el contacto con cucarachas, como por ejemplo la dermatitis, además en los párpados y en la nariz, estornudos, lagrimeo constante de los ojos, etc. Es probable que las personas que poseen estos síntomas, en el futuro desencadenen reacciones alérgicas a las secreciones de las cucarachas.

Tipos de cucarachas: americana, oriental, alemana y cucaracha de bandas marrones



MOSCAS:

Mosca es el nombre vulgar dado a numerosas especies de insectos, sobre todo a las pertenecientes al orden de los dípteros, seguramente, las moscas han seguido al hombre desde la prehistoria, y son, por tanto, uno de los insectos más arraigados en el imaginario popular.

Enfermedades que contagian las moscas:

Desde hace un tiempo se pensaba que algunas enfermedades comunes estaban desapareciendo, pero en los últimos estudios de la OMS (Organización mundial de la salud), se han percibido que enfermedades como el tífus, paludismo, la fiebre amarilla está resurgiendo.



La principal causa es la resistencia que los insectos a los insecticidas químicos, a los medicamentos y los microbios propios que los combaten, todo ello favorecido por la mal utilización de los fármacos e insecticidas. También el cambio climático favorece el hábitat de los insectos y su rápida extensión por otras zonas no habituadas a ellos.

Las moscas viven como parásitos debajo de la piel de los animales, produciendo miasis y transmitiendo enfermedades tales como:

El cólera: Es una enfermedad bacteriana intestinal, suele producir diarrea líquida, vómitos, calambres musculares, y pérdidas de líquidos del cuerpo, en casos muy graves llega a producir la muerte.

Fiebre tifoidea: Es una enfermedad infecciosa aguda provocada por una bacteria del género *salmonella*, se inicia con malestar general debilidad, pérdida de apetito, dolor de cabeza, dolor de cabeza y estreñimiento.

La disentería: Puede describirse como una diarrea con sangre. La enfermedad incluye calambres abdominales, fiebre dolor rectal. Puede tener complicaciones infecciosas que afectan al riñón.

Lombrices parasitarias: En infecciones leves son asintomático, en procesos más graves se presentan con vómitos, diarreas, anorexia y alteraciones nerviosas.

Salmonelosis: En una intoxicación alimentaria producida por la bacteria salmonella. Este microorganismo se transmite a través de alimentos contaminados, que generalmente, ni huelen ni saben de manera distinta a lo habitual.

Además, otras plagas no tan comunes pero que también están generando inconvenientes son las palomas ya que portan un microorganismo llamado criptococo que genera la neumonía y el caracol africano que puede generar meningitis.

MÓDULO 5: ETAS (ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS).

Las enfermedades de origen alimentario, incluidas las intoxicaciones e infecciones, son patologías producidas por la ingestión accidental, incidental o intencional de alimentos o agua, contaminados en cantidades suficientes con agentes químicos o microbiológicos, debido a la deficiencia en el proceso de elaboración, manipulación, conservación, transporte, distribución o comercialización de los alimentos y agua (Benenson, 1997: 272-273). Esta consideración no incluye las reacciones de hipersensibilidad por ingesta de alimentos.

Es importante diferenciar las infecciones alimentarias de las intoxicaciones alimentarias:

Infecciones alimentarias: son las ETA producidas por la ingestión de alimentos o agua contaminados con agentes infecciosos específicos tales como bacterias, virus, hongos, parásitos.

Intoxicaciones alimentarias: son las ETA producidas por la ingestión de alimentos o agua contaminados con cantidades suficientes de toxinas elaboradas por proliferación bacteriana o con agentes químicos (metales pesados y otros compuestos orgánicos) que se incorporan a ellos de modo accidental, incidental o intencional, en cualquier momento desde su producción hasta su consumo.

El cuadro clínico agudo se caracteriza por presencia súbita o temprana de signos y síntomas como vómito, diarrea, dolor abdominal, cefalea, algunas veces reacciones alérgicas, deshidratación y otras complicaciones que pueden generar incluso la muerte, asociadas al consumo reciente de un alimento o agua. Se presenta generalmente en las infecciones alimentarias.

Botulismo

Microorganismos responsable: bacteria *Clostridium botulinum*

Periodo de duración: 12 a 36 horas

Síntomas principales: Fatiga, debilidad, visión doble, habla arrastrada, insuficiencia respiratoria, a veces la muerte.

Alimentos típicos: enlatados inflados

Campilobacteriosis

Microorganismos responsable: bacteria *Campylobacter jejuni*

Periodo de duración: 3 a 5 días

Síntomas principales: Diarrea, dolores abdominales, fiebre, náuseas, vómitos

Alimentos típicos: Alimentos de origen animal, infectados. Pollo, leche cruda (no pasteurizada)

Cholera

Microorganismos responsable: bacteria *Vibrio cholera*

Periodo de duración: 3 a 5 días

Síntomas principales: Heces líquidas profusas; a veces vómitos, deshidratación; si no se trata puede ser mortal

Alimentos típicos: Mariscos crudos o mal cocinados

Gastroenteritis

Microorganismos responsable: *Escherichia coli*

Periodo de duración: 12-60 horas

Síntomas principales: cólicos, diarrea líquida, sanguinolenta

Alimentos típicos: Carne de res cruda o mal cocida, leche cruda. Contaminación fecal humana, directa o a través del agua.

Listeriosis

Microorganismos responsable: *Listeria monocytogenes*

Periodo de duración: 3-70 días

Síntomas principales: Meningo-encefalitis; mortinatos; septicemia o meningitis en neonatos

Alimentos típicos: Leche, queso y vegetales crudos. De la tierra o de animales infectados, directamente o por estiércol.

Salmonelosis

Microorganismos responsable: *Salmonella* especies

Periodo de duración: 5-72 horas

Síntomas principales: Diarrea, dolores abdominales, escalofríos, fiebre, vómitos, deshidratación

Alimentos típicos: Huevos crudos, mal cocinados: leche, carne y pollos crudos. Alimentos de origen animal, infectados; heces humanas.

Shigelosis

Microorganismos responsable: *Shigella* especies

Periodo de duración: 4 -7 días

Síntomas principales: Diarrea, fiebre, náuseas, a veces vómitos y cólicos

Alimentos típicos: Alimentos crudos. Contaminación fecal humana, directa o a través del agua.

Intoxicación alimentaria por estafilococos

Microorganismos responsable: enterotoxina de *Staphylococcus aureus* estable al calor

Periodo de duración: 1 -6 horas

Síntomas principales: Náuseas, vómitos, diarrea y cólicos

Alimentos típicos: Jamón, productos cárnicos y avícola, pastelería rellena de crema, mantequilla batida, queso. Operarios con resfríos, dolor de garganta o cortadas que están infectadas, rebanadoras de carne.

Infección por estreptococos transmitidos por los alimentos

Microorganismos responsable: *Streptococcus pyogenes*

Periodo de duración: 1-3 días

Síntomas principales: Diversos, incluso dolor de garganta, erisipela, escarlatina

Alimentos típicos: Leche cruda, huevos "endiablados". Operarios con , dolor de garganta y otro tipo de infecciones por estreptococos.

Yersiniosis

Microorganismos responsable: *Yersinia enterocolitica*

Periodo de duración: 1-7 días

Síntomas principales: Diarrea, dolores imitando apendicitis, fiebre, vómitos, etc.

Alimentos típicos: Animales infectados, especialmente cerdos; aguas contaminadas.

Hepatitis A

Microorganismos responsable: Virus de hepatitis A

Periodo de duración: 15 -20 días

Síntomas principales: Fiebre, debilidad, náuseas, malestar. A menudo ictericia.

Alimentos típicos: Mariscos crudos o mal cocinados; emparedados, ensaladas, etc. Contaminación fecal humana, directa o a través del agua.

Gastroenteritis viral

Microorganismos responsable: rotavirus

Periodo de duración: 1-3 días

Síntomas principales: Diarrea, especialmente en bebés y niños

Alimentos típicos: Alimentos crudos o mal manejo de los alimentos.

Toxoplasmosis

Microorganismos responsable: *Toxoplasma gondii*

Periodo de duración: 10-23 días

Síntomas principales: Semeja mononucleosis, anomalía fetal o muerte

Alimentos típicos: Carnes crudas o mal cocinadas; leche cruda; mal manejo de los alimentos. Quistes en el cerdo o camero; raros en la carne de res; oocistos en el excremento de gato

Tenia del cerdo

Microorganismos responsable: *Taenia solium*

Periodo de duración: 8 semanas a 10 años

Síntomas principales: Segmentos del gusano en heces; a veces "cisticercosis" de los músculos, órganos, corazón o cerebro.

Alimentos típicos: Carne de cerdo cruda o mal cocinada; cualquier manejo impropio por un portador de *T. solium*.

MÓDULO 6: MANIPULADORES DE LA CADENA

CÁRNICASISTEMA HACCP

La industria alimentaria normalmente trata de establecer nuevos sistemas de control. Uno de los programas para eliminar los peligros del consumo de alimentos y consecuentemente reducir el número creciente de brotes de toxiinfecciones alimentarias declarados, es el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP). El análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) es una forma de conseguir una producción higiénica de alimentos previniendo sus problemas. No incluye la calidad del producto. Se

evalúan los peligros del proceso de producción y sus riesgos relativos. Después se establecen los procedimientos de control y verificación para mantener la elaboración de un producto aceptable higiénicamente, controlando para ello las etapas claves del proceso de producción en las que se hayan identificado peligros. La implementación del plan HACCP constituye un mecanismo que asegura que se mantiene en todo momento la seguridad del producto.

Orígenes del HACCP

En la fase inicial de preparación para la exploración espacial la NASA comprobó que los astronautas necesitaban comidas absolutamente seguras. Sin embargo, para conseguirlo con el análisis tradicional de los productos finales, se necesitaría analizar toda la comida, lo que no dejaría nada para el consumo. Por ello se buscó un procedimiento que confirmase una producción alimentaria segura. De la colaboración entre la Pillsbury Company, la NASA y los laboratorios del ejército de los EE UU salió la propuesta del HACCP. Se basó en el Análisis del Modo y Efecto del Fallo (Failure, Mode and Effect Analysis, FMEA) que utilizan los ingenieros en sus diseños de construcción. El concepto HACCP se introdujo en los EEUU en 1971 en la conferencia sobre protección alimentaria. La industria alimentaria de los EE UU mostró poco interés, pero los problemas microbiológicos de los alimentos enlatados de baja acidez especialmente los champiñones, llevó a la FDA a promulgar unas normas de control específicas que incluían los principios del HACCP. El éxito de su aplicación en la industria del enlatado llevó inevitablemente, a presionar para que se aceptase en toda la industria alimentaria. Posteriormente, y como medio para conseguir una producción alimentaria segura, fue adoptado en todo el mundo al hacerlo la Comisión del Codex Alimentarius.

El sistema HACCP se basa en 7 principios presentados a continuación:

PRINCIPIO 1: Realizar un análisis de peligros e identificar las medidas preventivas respectivas.

PRINCIPIO 2: Determinar los puntos críticos de control.

PRINCIPIO 3: Establecer límites críticos.

PRINCIPIO 4: Establecer un sistema de control para monitorear el PCC.

PRINCIPIO 5: Establecer las acciones correctivas a ser tomadas, cuando el monitoreo indique que un determinado PCC no está bajo control.

PRINCIPIO 6: Establecer procedimientos de verificación para confirmar si el sistema HACCP está funcionando de manera eficaz.

PRINCIPIO 7: Establecer documentación para todos los procedimientos y registros apropiados a esos principios y su aplicación.

Lues	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
Barrer y trapear-Horno Baños - Domicilios Salón recoger Lavar platos	trapear-Horno Baños - Domicilios Salón recoger Lavar platos	Barrer y trapear-Horno Baños - domicilios Salón recoger Lavar platos	Barrer y trapear-Horno Baños - domicilios Salón recoger Lavar platos	Barrer y trapear-Horno Baños - domicilios Salón recoger Lavar platos	Barrer y trapear-Horno Baños - domicilios Salón recoger Lavar platos
Responsable #1					
Vitrina / Diario					
Estantería donde está la máquina / cada 15 días					
Cafetera / Diario					
Lavar pisos / cada 15 días					
Responsable #2					
Lavar neveras / cada 3 días o antes si se ensucia					
Organizar almacenamiento / cada que llegue materia prima					
Surtir la cafetera / diario					
Responsable #3					
Lavar y desinfectar utensilios poco utilizados/ cada 15 días					
Lavar y desinfectar lugares de producción / diario					
Lavar paredes / cada 15 días					
Los 3					
Estar pendientes de los productos de poca rotación y su caducidad					
Aseo profundo / semanal					
Lavar mesas y sillas aseo profundo / cada 15 días					

Ah tener en cuenta: Todos los días se lava y se desinfecta con los productos correspondientes para cada función. Estar pendientes de la temperatura de las neveras para evitar descomposición de los alimentos. Los productos elaborados deben tener una duración de 24 horas. rotular todo producto destapado con fecha.

2. Concepto 13 Actualización de oficio

4. Número de formulario 14664690084



(415)7707212489984(8070) 0000014664690084

5. Número de Identificación Tributaria (NIT) 1 1 5 2 1 9 8 3 2 6 6. DV 9 12. Dirección seccional Impuestos de Medellín 14. Buzón electrónico 1 1

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente: Persona natural o sucesión ilíquida 2
25. Tipo de documento: Cédula de Ciudadanía 1 3
26. Número de Identificación: 1 1 5 2 1 9 8 3 2 6
27. Fecha expedición: 2 0 1 0, 1 1, 1 2
28. País: COLOMBIA
29. Departamento: Antioquia
30. Ciudad/Municipio: Medellín
31. Primer apellido: PEREZ
32. Segundo apellido: GUIZAHO
33. Primer nombre: SANDRA
34. Otros nombres: JULIANA
35. Razón social
36. Nombre comercial
37. Sigla

UBICACIÓN

38. País: COLOMBIA
39. Departamento: Antioquia
40. Ciudad/Municipio: Medellín
41. Dirección principal: CR 79 CL 42 33
42. Correo electrónico: perezguizaho@hotmail.com
43. Código postal
44. Teléfono 1: 4 1 2 0 8 4 5
45. Teléfono 2: 3 1 1 3 3 5 8 5 3 6

CLASIFICACIÓN

Actividad económica
Actividad principal: 46. Código 0 0 1 0, 47. Fecha inicio actividad 2 0 1 2, 0 9, 2 4
Actividad secundaria: 48. Código 5 6 2 9, 49. Fecha inicio actividad 2 0 1 3, 0 2, 2 5
Otras actividades: 50. Código 1, 2
Ocupación: 51. Código 5 1 2 2
52. Número establecimientos

Responsabilidades, Calidades y Atributos

53. Código: 4 9 5 0
49 - No responsable de IVA
50 - No responsable de Consumo restaurant

Usuarios aduaneros

Exportadores

54. Código: 1-20
55. Forma, 56. Tipo, Servicio, 1-3, 57. Modo, 58. CPC

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI NO X 60. No. de Folios: 0 61. Fecha: 2019 - 10 - 05

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012. Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice. Firma autorizada:

984. Nombre: ACTUACIÓN DE OFICIO AUTOMÁTICA
985. Cargo:

Seguridad y Salud en el trabajo

Responsabilidades del Empleador

Se debe:

- Asegurar la salud y seguridad de sus empleados y de aquellos (tales como contratistas y clientes) quienes tal vez sean afectados por sus actividades en los servicios alimenticios.
- Realizar una valoración de riesgos para identificar cualquier riesgo y poner en práctica procedimientos para controlar y monitorear riesgos.
- Discutir la salud y seguridad con los empleados o su representante designado.
- Proporcionar equipo de protección personal.
- Proporcionar instalaciones aceptables de primeros auxilios.
- Proporcionar capacitación e información pertinente sobre riesgos a todo el personal incluyendo a trabajadores temporarios.
- Asegurar que haya personal suficiente y con experiencia para dirigir actividades.
- Establecer procedimientos en caso de emergencia (o sea, incendio, accidente, robo, etc.).

Personal temporario

Es importante que el personal temporario de servicios alimenticios sea completamente informado sobre riesgos a la salud y seguridad en el lugar del trabajo y los pasos

Al limpiar equipo de restaurante

Platería

- Siempre use guantes al usar cualquier limpia plata u otros agentes de limpieza.
- Siempre siga las instrucciones del fabricante o proveedor.

Cuchillos

- Los cuchillos de cocina y la cuchillería representan un riesgo al dejarse en fregaderos y otros contenedores llenos de agua.
- Limpie los cuchillos del lado sin filo, con la hoja orientada en dirección contraria a usted.
- Al transportar cuchillos, apunte la hoja para abajo.
- Al pulir vasos, trate los bordes con cuidado.
- Maneje con cuidado los vasos enfriados; el vidrio es más frágil cuando está frío.

La Vajilla

- No los amontone demasiado alto; el peso puede sobrecargar fácilmente la estantería y el montón de platos puede caer.
- No sobrecargue las estaciones de servicio (por ejemplo, los montaplatos); el peso puede sobrecargar estantes y cajones.
- Abra los cajones de cubiertos lentamente (sobre todo si están llenos).

Preparaciones

Siempre verifique que las mesas estén seguras y que hayan sido ensambladas con seguridad antes de que cualquier equipo o comida se coloque sobre de ellas.

La Cuchillería

- Use contenedores/canastas de cuchillería para cargar la cuchillería.
- Almacene la cuchillería en canastas, mangos para arriba.
- Asegure manejar los cuchillos solamente por el mango.

La Cristalería

- Al hacer preparaciones para numerosas personas, use canastas o charolas diseñadas para transportar vasos.
- Levante los vasos por el pie.
- No golpee vasos uno contra otro ya que esto los debilita internamente.

Transportando charolas y levantando cosas

- Distribuya la vajilla y cuchillería uniformemente en las charolas.
- Cargue solamente el peso que sienta seguro y cómodo.
- Pida ayuda al supervisor para transportar cosas pesadas o incómodas.
- Sepa el destino de las cosas antes de moverlas.
- Asegure que el camino esté libre de obstrucciones antes de empezar a caminar.

Cafeteras

- Opérelas solamente al ser completamente capacitado.

- Siga las instrucciones del fabricante para llenar y hacer funcionar las cafeteras no importa que sean de mucha o poca capacidad.

Materiales flamables y potencialmente explosivos

(metanol, cilindros de gas, aerosoles, cerillos)

- Manéjelos solamente al ser completamente capacitado.
- Almacene los materiales fuera de calor y sol directo..
- Siga las instrucciones del fabricante o proveedor al cargar equipo con metanol o al cambiar cilindros de gas, incluyendo lo que se debe hacer por si empiezan a perder contenido.
- Use cerillos y astillas para prender velas y calentadores.
- Coloque velas y quemadores muy lejos de adornos de mesa, cortinas, telas, y bebidas alcohólicas.

Vestuario del personal

Calzado

- Use calzado sólido y apropiadamente ajustado para reducir el riesgo de resbalos, tropiezos, y caídas.
- El calzado que cubre el pie retrasa la penetración de calor a los pies debido a derrames de líquidos calientes.

Ropa

- No use faldas largas con colas ya que aumentan el riesgo de tropiezos.
- No use mangas largas y sueltas ya que pueden enredarse en las manillas de puertas y los respaldos de las sillas de los clientes y pueden prenderse fuego de las velas.

Cabello

- Amarre el cabello largo o recójalo a toda hora para prevenir que: o llegue a estar en contacto con llamas (quemadores portátiles, velas) o o llegue a enredarse al pasar por cortinas de plástico

en las puertas.

Sirviendo comida y copas

Puertas de Vaivén

- Esté consciente de las rutas de entrada y salida si se usan puertas de vaivén, o si no se usan, esté consciente que puede haber diferentes puertas de entrada o salida al área de servicio/cocina.
- Pase por esta clase de puertas de lado o hacia atrás para empujarlas con el cuerpo (y no la charola).
- Si es que hay una sola puerta de vaivén de entrada/salida, cerciórese, si es posible, que nadie venga de la dirección contraria, por lo demás acérquese con cautela.

Transportando charolas o platos

- Asegúrese de que estén seguros y fáciles de cargar.
- Distribuya artículos uniformemente en la charola.
- Ponga alimentos y bebidas calientes en el centro de las charolas para asegurar que los derrames terminarán en la charola y no en usted, otro personal, clientes, o en el piso.

Transportando líquidos

- No sobrellene los contenedores (o sea soperas, ollas de café o té).

Transportando platos o platillos calientes

- Use un trapo grueso y seco (los trapos mojados pasan más rápido el calor y aumentan el riesgo de quemaduras).
- Advierta a los clientes (especialmente a los niños) si los platos, platos hondos, o tarros y tazas están calientes.
- Preste atención especial al llevar platos o platillos calientes por escaleras.

Champaña

- Después de quitar la tapa de aluminio, mantenga presión en el corcho con el trapo o el dedo mientras quita el gancho.
- Después tape el corcho con el trapo y saque el corcho lentamente (para controlar el escape de presión de la botella) al girar la botella y no el corcho.

Montaplatos

- Use solamente después de recibir instrucciones del supervisor.
- Nunca cancele el interruptor de seguridad.

Clientes

- Esté consciente de que los clientes (particularmente los niños) pueden moverse de repente o empujar las sillas hacia atrás justamente al servir la comida.
- Si hay poco espacio al servir, pida cortésmente al cliente que se haga a un lado.
- Asegure que los clientes no lleguen a estar en contacto con superficies calientes.
- Tenga cuidado con bolsas, maletines, y abrigos en el piso.

- Conozca los remedios para tomar al tratar con clientes borrachos o agresivos.

Derrames

- Limpie de inmediato si hay riesgo de resbalos al servir, o cierre el área hasta que se limpie.

Limpiando las mesas

- Nunca use una charola rota.
- Asegure que esté estable la charola y agárrela bien antes de poner cosas pesadas en ella (ponga estas cosas en el centro de la charola).
- No sobrecargue las charolas; asegure distribuir el peso uniformemente por la charola.
- Use charolas que permiten agarrarse más o menos a lo ancho de los hombros.
- Detenga la charola con las dos manos, especialmente si está completamente llena.
- Amontone platos del mismo tamaño juntos.
- Nunca empalme las tazas más de dos, una encima de otra.
- Ponga cubiertos similares juntos en la charola (para evitar riesgos de cortaduras al separarlos antes de lavar)
- Use una charola aparte para llevar vasos.
- Al limpiar sin charola, amontone los platos en el brazo en capas equilibradas, colocando los cubiertos con seguridad.
- No cargue más de lo que se puede llevar fácilmente sin peligro.


- Al quitar basura, asegure que todos los cigarros y puros estén apagados y desechados en un contenedor de metal aparte que no tenga papel.
- Deseche con mucho cuidado vidrio o platos rotos en un contenedor designado.

Terminando servicios

- Los quemadores portátiles tienen que apagarse al terminar de usarse.
- Asegúrese que las velas estén apagadas.
- Inspeccione el área para cigarros desechados.
- Apague equipo eléctrico.
- No amontone sillas y mesas arriba de lo alto del pecho.
- No amontone muebles en rutas de evacuación, en pasillos, o atrás de puertas.

Emergencias

- Sepa que hacer en caso de accidentes, incendios, u otras emergencias.
- Tener los números respectivos para llamar de urgencia a la entidades que se requiera en el momento como: bomberos, empresas públicas, policía, ambulancias, etc.
- Tener siempre al día los respectivos extintores según el área de necesidad.
- Tener el botiquín de primeros auxilios al día
- Capacitación básica de empleados sobre los primeros auxilios

	Secretaría General
	Comité de Selección de Concesionarios
	Convocatoria abierta para la selección de concesionarios

Número: 01 Fecha: 11 de abril de 2024.

TÉRMINOS DE REFERENCIA

La Universidad Católica Luis Amigó, abre convocatoria pública para la postulación y asignación de concesionarios, con fines comerciales.

Fecha de apertura: 11 de abril de 2024. a las 8:00 am.

Fecha de cierre: 26 de abril de 2024. a las 12:00 pm.

Sede: Medellín.

El inmueble que está disponible para que usted presente su propuesta es:

Dos Burbujas ubicadas en la plazoleta central de la Universidad Católica Luis Amigó.

El área propuesta para cada uno de los espacios es de 12m² aproximadamente, (pudiendo ser menos), los cuales deberán tener una cubierta y una altura máxima será de 3m.

La Universidad brindará el suministro eléctrico en un costado del local comercial (una vez construida la burbuja y se le instalará el tablero eléctrico). También se brindará el suministro del agua en punto cero y desagüe y se realizará la infraestructura (ruta) para internet.

Corre por cuenta del arrendatario, la construcción de la burbuja y las adecuaciones eléctricas, desagües, internet y necesidades especiales.

Los diseños de las burbujas deberán ser aprobados previamente por el Analista de Espacios Físicos de la institución, antes de iniciar las obras.

Las burbujas serán realizadas por concesión. Esto implica que, el adjudicatario hará la inversión inicial de la construcción y sus adecuaciones, pero deberá hacer la cesión de la misma a la Universidad, la cual descontará mensualmente en un porcentaje del 50% del arriendo, hasta concluir el pago. Deberán allegarse facturas contables legalmente expedidas y contrato de confección de obra con la empresa seleccionada para la construcción de la burbuja. El canon de arrendamiento iniciará cuando comience el funcionamiento del negocio, para lo cual se darán quince (15) días calendario después de la entrega de la construcción.

Cada burbuja deberá pagar los servicios públicos que le corresponden, para lo cual tendrán sus propios contadores.

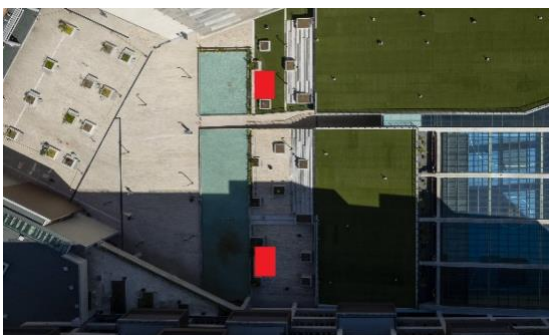
Deberá entregar las cotizaciones previamente al Analista de Espacios Físicos para verificación y aceptación por parte de la Universidad.

En caso de terminación del contrato, la burbuja quedará para la Universidad y no podrá ser retirada por el concesionario.

Si la terminación la realiza directamente el concesionario, cualquiera sea la causa, la Universidad no pagará remanentes adeudados por el valor de la construcción, en caso de que existan.

Lo mismo ocurrirá, si la terminación es realizada con justa causa por parte de la Universidad, por incumplimiento del contrato, así sea leve o de las obligaciones que correspondan al concesionario.

Propuesta gráfica de las burbujas



Ubicación en la plazoleta señalados con punto rojo.



Propuesta de burbuja, la cual podrá variar en su diseño.

El adjudicatario de cada burbuja, además del canon de arrendamiento, deberá entregar 1.2 SMMLV en cada anualidad, para cumplimiento de responsabilidad social, en coordinación con Bienestar Institucional para estudiantes de bajo recursos (15% de SMMLV mensualmente, en los meses de febrero, marzo, abril, mayo, agosto, septiembre, octubre y noviembre de cada anualidad).

Condiciones iniciales:

A quien se le adjudique la burbuja, la Universidad podrá mantener el contrato hasta por tres (3) años, renovable año por año, siempre que cumpla a cabalidad con las obligaciones como concesionario.

Para iniciar el funcionamiento de la burbuja, deberá hacer previamente los alistamientos respectivos: diseños, cotizaciones, aprobación de ambas por parte del Analista de Espacios físicos.

El mantenimiento de las burbujas, a pesar de que se entreguen en cesión a la Universidad mediante descuento de arrendamiento, deberá hacerlo a cabalidad el adjudicatario, a su propia costa y en el momento de la entrega definitiva, en caso de no continuar prestando sus servicios a la Universidad, deberá estar en perfecto estado.

Los diseños de las burbujas, deberá implicar condiciones estéticas, de funcionamiento, sometidas estrictamente al espacio asignado, ambientales, de seguridad y comodidad para los usuarios y con construcciones livianas.

En caso de entrega anticipada por parte del adjudicatario, no podrá solicitar reconocimiento de la construcción, ni retiro de la misma, pues estas pertenecerán al concedente.

SELECCIONE SOLO UNO: maque con una X.

- **Burbuja # 1 (repostería y postres): _____.**

Área: 12m² aproximadamente. Ubicación: plazoleta central, a mano derecha de los espejos de agua, al lado del bloque 2. Valor del canon \$2.000.000 en los meses de febrero, marzo, abril, agosto, septiembre y octubre y \$1.000.000 en los meses de mayo, junio, julio, noviembre, diciembre y enero. Cada burbuja deberá pagar los servicios públicos que le corresponden.

La Universidad brindará el suministro eléctrico en un costado del local comercial (una vez construida la burbuja y se le instalará el tablero eléctrico). También se

brindará el suministro del agua en punto cero y desagüe y se realizará la infraestructura (ruta) para internet.

Corre por cuenta del arrendatario, la construcción de la burbuja y las adecuaciones eléctricas, desagües, internet y necesidades especiales.

Se decide para su destinación. Repostería y Postres, dulces artesanales, jugos, bebidas y cafés, agua.

Ninguna de las dos burbujas podrá vender gaseosas de ninguna marca ni naturaleza.

- **Burbuja # 2 (heladería y frutas):** _____

Área: 12m² aproximadamente. Ubicación: plazoleta central a mano izquierda de los espejos de agua, al lado del bloque 3. Valor del canon \$2.000.000 en los meses de febrero, marzo, abril, agosto, septiembre y octubre y \$1.000.000 en los meses de mayo, junio, julio, noviembre, diciembre y enero. Cada burbuja deberá pagar los servicios públicos que le corresponden.

La Universidad brindará el suministro eléctrico en un costado del local comercial (una vez construida la burbuja y se le instalará el tablero eléctrico). También se brindará el suministro del agua en punto cero y desagüe y se realizará la infraestructura (ruta) para internet.

Corre por cuenta del arrendatario, la construcción de la burbuja y las adecuaciones eléctricas, desagües, internet y necesidades especiales.

Se decide para su destinación. Ensalada de frutas y verduras, salpicón, productos veganos, helados con frutas, cereales, granolas, yogures, limonadas saborizadas, jugos naturales, mekatos artesanales, granizados de frutas, agua.

Ninguna de las dos burbujas podrá vender gaseosas de ninguna marca ni naturaleza.

La presente convocatoria se realiza conforme con lo preceptuado en el Acuerdo N° 03 de 2021. Deberá reunir los siguientes requisitos:

INFORMACIÓN DE QUIEN PRESENTA LA PROPUESTA:

Nombre completo: Margarita María García Lezcano

Cédula de Ciudadanía: 1.017.156.426 de Medellín

Correo electrónico: margarita.garcial@hotmail.com_____

Número celular: 3215656103_____

INFORMACIÓN DEL OFERENTE:

1. Nombre del establecimiento comercial y NIT que se encuentre debidamente registrado en Cámara de Comercio, en caso de ser persona jurídica, nombre y cédula, en caso de que sea persona natural:

_____VAINILLA BAKERY_____

2. Objeto o servicio que se pretende brindar: (circunscribirse a la destinación de la burbuja, pudiendo adicionar otros servicios conexos y complementarios).

Burbuja # 1 (repostería y postres):

Burbuja # 2 (heladería y frutas):

Describa:

A través de Vainilla Bakery, ofreceremos productos de repostería y panadería de excelente calidad a precios asequibles y competitivos con el mercado. Nuestros clientes, podrán sentarse a disfrutar de nuestros productos acompañados de un delicioso café, jugo o sodas saborizadas. Vivir la experiencia de la repostería hecha con amor.

3. Condiciones de prestación del servicio (deberá prestarse en el horario de la Universidad que garantice la atención a los usuarios, número de empleados proyectados).

HORARIOS:

LUNES A VIERNES DE 7 A.M A 6 P.M

SABADOS DE 7 A.M A 1 P.M

NUMERO DE PERSONAS: 1 A 2 PERSONAS

4. Trayectoria del oferente (indique experiencia, antigüedad, al menos dos recomendaciones y forma de validarlo). **La experiencia debe ser al menos de tres años en servicios iguales, conexos o complementarios a la propuesta.**

Vainilla Bakery es una marca de repostería que surge en la pandemia a mediados 2020, con el fin de proveer productos de repostería y panadería a domicilio. Hemos atendido del año eventos como cumpleaños, fiestas familiares, reuniones sociales y empresariales. Además, nuestros pedidos han sido manejados permanentemente por redes sociales, garantizando una presentación adecuada y la frescura e inocuidad de los alimentos. Ahora, de acuerdo con lo trabajado, y viendo la gran aceptación de nuestros productos deseamos abrir un punto físico en La Universidad Católica Luis Amigo.

CUMPLEAÑOS EN EMPRESAS:

EDU:

- Doralba García (Secretaria de Secretaría General, Celular 322-8833921)
- Elizabeth Castrillón (Abogada Secretaría General, Celular 301-2892199)

SECRETARIA DE MOVILIDAD:

- Sergio Pineda (Resolutor, Celular 300-7219210)

Reuniones familiares y de amigos:

- Martha Luz Cespedes, Celular: 312-7331930 Se provee productos de repostería para reunión de amigas
- Margarita Uribe, Celular: 313-6959740

4.1. Experiencia debidamente certificada: (describir al menos tres personas naturales o empresas que puedan certificar la experiencia con indicación de fecha, servicio prestado y contacto).

- Jorge Alberto Rojas, Celular 301-2231855. Cumpleaños, atención del público y se provee productos de repostería. Marzo de 2024.
- Carolina Aristizábal. Celular: 313-5839872. CELEBRACION DIA DE LA MADRE Área: COBRO COACTIVO SECRETARIA DE MOVILIDAD. Mayo de 2023
- Luz Adriana Gañan, Celular: 312-8613743. Primera Comunión hijo. Diciembre de 2023.
- Margarita Uribe, Celular: 313-6959740. Reunión familiar Año 2022

5. Valor agregado al bienestar institucional (indique de qué manera el negocio propuesto genera bienestar en la institución la oferta presentada).

- Ofrecer productos de calidad superior correspondientes a panadería, repostería, cafés y sodas saborizadas.
- Ofrecer un empleo de medio-tiempo con las prestaciones sociales correspondientes a dos estudiantes de la universidad que estén matriculados en el semestre correspondiente, ya que, sabemos que en la población estudiantil tenemos individuos con necesidades económicas importantes y generar este o estos empleos, les permitirá acceder a un trabajo en su sitio de estudio, el cual evitara los tiempos de movilización, y generará estabilidad y mejoría en aspectos de su calidad de vida.
- Generar un espacio amigable con el entorno y con el medio ambiente adentro de la universidad que permita el esparcimiento y la tranquilidad.
- Incluir productos aptos para personas intolerantes al gluten y personas que deseen consumir productos de repostería y panadería de bajo aporte energético.

6. Sello distintivo del negocio que lo hace diferente de otros similares (explique la particularidad y valor agregado del mismo frente a otras ofertas del mercado).

- Productos de muy buena calidad a muy buenos precios.
- Aporte visual y estético a la plazoleta de la universidad
- Queremos proveer bienestar tanto a la universidad como a los estudiantes, poniendo un granito de arena en la disminución de deserción estudiantil debido. Debido a la falta de ingresos familiares.

7. Propuesta de responsabilidad social, con estudiantes de bajos recursos, desde el negocio propuesto. (indique los aportes de responsabilidad social que ofrece el negocio para garantizar bienestar de estudiantes de bajos recursos). ¿Se compromete a entregar 1.2% SMMLV anuales en coordinación con Bienestar Institucional para estudiantes de bajos recursos? SI

8. Constitución legal del oferente en caso de que sea persona jurídica (constitución como sociedad, franquicia, establecimiento de comercio u otro y su correspondiente inscripción en la cámara de comercio respectiva), en los últimos 3 años. Adjuntar representación legal vigente.

SOMOS PERSONA NATURAL. SE ADJUNTA EL RUT.

9. Estrategias para el cumplimiento de políticas ambientales, describirlas en razón del negocio que pretende ofrecer (Gestión de Manejo Integral de Residuos Sólidos, Gestión del Recurso Hídrico, Gestión del Recurso Energético, Gestión Integral de Residuos Peligrosos, Compra y el Consumo Responsable y destinación de desechos alimenticios).

GESTION DE MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SOLIDOS

En el punto del negocio de dispondrá de dos puntos para la disposición de las basuras, que tendrán 3 tipos de canecas que serán clasificadas así:

- Disposición de desechos orgánicos.
- Disposición de desechos reciclables.
- Disposición de desechos no reciclables.
- Reducción de residuos.
- Utilizar algunos de los empaques biodegradables para la reducción del impacto ambiental.
- Capacitar los trabajadores de la burbuja sobre la importancia del

manejo de residuos.

- Enseñar mediante estrategias lúdicas y de mercadeo, prácticas ambientales a la comunidad universitaria.

GESTION DEL RECURSO HIDRICO

Revisión de procesos: Durante los procesos de producción y comercialización, identificar situaciones de ahorro en el uso del agua, implementado equipos eficientes a la hora de la producción de las recetas o lavado de los equipos.

Control de fugas y desperdicios.

Capacitación de las personas involucradas en el proceso de producción y comercialización de los productos.

Monitorización del consumo mensual.

Nota: Cumpliendo siempre con la norma de manejo y disposición de alimentos.

GESTION DEL RECURSO ENERGETICO

- Con respecto al recurso energético se trabajará con equipos que presenten buenos consumos de energía durante su funcionamiento.
- La iluminación del lugar tendrá luces led en su totalidad.
- Apagado de equipos que no estén en uso.
- Se evaluará la posibilidad de utilizar energía solar para la utilización del local a mediano plazo.
- Se buscará con el diseño de la burbuja que sea eficiente en el manejo de las temperaturas, con el fin de evitar exceso de consumos en los refrigeradores.
- Capacitación al personal sobre uso responsable de la energía
- Se proyectará en el futuro, el posible diseño de paneles solares en el techo de la burbuja.

GESTION INTEGRAL DE RESIDUOS PELIGROSOS

- Realizar una revisión detallada de los productos de limpieza, para determinar el riesgo ambiental que puedan tener.
- Capacitación del personal en el uso de este tipo de elementos.
- Evitar derrames y filtraciones de lixiviados de basuras o productos que puedan ser considerados como peligrosos.

COMPRA Y CONSUMO RESPONSABLE Y DESTINACIÓN DE DESECHOS ALIMENTICIOS

- Implementar la compra de productos locales beneficiando la economía del país.
- Disminuir los residuos de alimentos mediante la manipulación adecuada de estos. Diseñar productos con un tamaño adecuado para que los consumidores eviten botarlos.
- Implementar el uso de empaques biodegradables.
- Buscar eficiencia en el consumo de agua y de energía. De acuerdo con los apartados anteriores.
- Hacer públicas nuestras estrategias de consumo, uso del agua y de la energía a nuestros clientes.

10. Propuesta de precios de los productos. Indicar los 10 productos más relevantes con el precio de mayor a menor, en razón de la oferta de productos que pretende ofrecer. Anexar la tabla correspondiente de los productos y valores propuestos para la presente anualidad. Los incrementos de cada anualidad deberán ser aprobados previamente por Bienestar Institucional.

Precios de los 10 productos más relevantes				
Productos	Personal	Familiar	4-6 porciones	6-8 porciones
Pan Parmesano	\$ 6.000	\$ 18.000	N/A	N/A
Pan Nutella	\$ 5.000	\$ 16.000	N/A	N/A
Pan Canela	\$ 5.000	\$ 16.000	N/A	N/A

Napoleón de Milo	\$ 5.500		\$ 30.000	N/A
Napoleón de maracuyá	\$ 5.500	N/A	\$ 30.000	N/A
Napoleón frutos rojos	\$ 5.500	N/A	\$ 30.000	N/A
Galleta de Nutella	\$ 3.500	N/A	N/A	N/A
Torta Casera	\$ 10.000	N/A	N/A	\$ 25.000
Torta de chocolate	\$ 15.000	N/A	N/A	\$ 55.000
Torta red velvet	\$ 15.000	N/A	N/A	\$ 55.000
Alfajores	\$ 2.500	N/A	N/A	N/A
Jugos naturales en agua	\$ 3.900	N/A	N/A	N/A
Jugos naturales en leche	\$ 4.600	N/A	N/A	N/A
Tinto	\$ 2.500	N/A	N/A	N/A

11. Condiciones de higiene, manipulación de alimentos y salubridad. (anexe certificaciones).

Todos nuestros alimentos involucrados tanto de la cadena productiva como del resultado final son manipulados garantizando la inocuidad de estos de acuerdo con las normas, LEY 9 DE 1979, DECRETO 3075 DE 1997.

Se anexa certificado del curso en manejo de alimentos.

La manipulación de nuestros alimentos siempre deberá hacerse con guantes, tapabocas y gorro dentro de su proceso de elaboración, así mismo en el momento de disponerlo al usuario final siempre deberá hacerse la manipulación de los alimentos con pinzas. Todos los utensilios de cocina utilizados dentro del proceso deben ser desinfectados y siempre se deberá garantizar la cadena de frío en caso de que el alimento así lo requiera. Las temperaturas de los refrigeradores deben medirse diariamente para garantizar su correcto funcionamiento y el óptimo estado de los alimentos en su interior.

12. RUT vigente. (anexarlo y describirlo)

SE ADJUNTA COMO DOCUMENTO ANEXO.

13. Condiciones de salud y seguridad en el trabajo (certificación, capacitación, modelo para implementar, entre otros).

- Se debe garantizar la higiene en la manipulación de alimentos.
- Proporcionar equipos de protección personal adecuados.
- Mantener un ambiente seguro y limpio.
- Capacitar al personal en prácticas seguras de trabajo.
- Mantener las instalaciones limpias y ordenadas para prevenir riesgos de contaminación.
- Implementar medidas de prevención de accidentes, como la correcta manipulación de equipos y productos químicos asociados a nuestra actividad.
- Cumplir con las normativas de seguridad contra incendios y disponibilidad de equipos de extinción.
- Cumplir con los horarios establecidos por el código sustantivo del trabajo correspondientes a los horarios laborales de los empleados, garantizando así un correcto descanso.
- Estar en permanente comunicación con nuestra entidad de riesgos profesionales, con el fin de mitigar cualquier riesgo alrededor de nuestra actividad comercial.

14. Registro Cámara de Comercio actualizado, en caso de que sea persona jurídica. (describir y anexar).

Para este caso no nos aplica pues soy Persona Natural.

15. Condiciones de bioseguridad y limpieza del negocio y de las zonas comunes contiguas para la atención.

- Limpieza permanente del sitio de influencia del negocio
- Barrer y trapear en zonas contiguas para evitar la proliferación de insectos o vectores de enfermedades.
- Al interior del sitio se debe garantizar la limpieza y desinfección de las superficies y herramientas que tiene. Contacto directo con los alimentos, así mismo de las mesas en donde se consumen.

- Se utilizará al interior de la burbuja materiales que cumplan con las normas de manipulación y expendio de alimentos, tales como acero inoxidable.
- Se utilizarán amonios cuaternarios de quinta generación en los procesos de desinfección y limpieza, tanto en la producción, como en la comercialización, en las concentraciones descritas por los fabricantes, garantizando el cumplimiento de las normas técnicas colombianas.

Aceptación de las declaraciones de honestidad y transparencia durante el proceso de postulación, adjudicación y ejecución contractual en los siguientes términos:

El oferente declara que:

- Lo declarado en esta oferta es completamente cierto y que en caso de algún fraude o engaño asumirá la responsabilidad correspondiente incluyendo la terminación justificada en cualquier momento por parte de la universidad.
- El dinero del negocio es completamente lícito y autoriza cualquier consulta ante cualquier entidad para determinar la validez de la información.
- Se compromete a no solicitar interferencia alguna en su favor con ningún miembro de la Universidad o conexo con ella. No habrá tráfico de influencias, so pena de ser descalificado del proceso de selección en cualquiera de sus instancias.
- No tiene inhabilidades por parentesco con ninguno del Consejo Superior, el Rector general o altos cargos directivos dentro de la universidad.
- El servicio prestado se hará conforme con la ley, los reglamentos internos de la Universidad, la moral y los principios institucionales.
- El personal de servicios será contratado con todas las condiciones legales de la legislación laboral colombiana.
- Se respetarán siempre los lineamientos de la universidad, su código de ética, buen gobierno, transparencia, imagen corporativa, políticas ambientales, entre otros.

- El oferente asumirá las remodelaciones y mantenimiento de los locales, a su propia costa y bajo los lineamientos de la universidad.
- El representante legal del negocio es el que aparece como oferente y por ende no podrá subarrendar a terceros ni entregarlos en cesión, toda vez que la selección se hace en consideración a la persona.

CONSIDERACIONES FINALES

- **Solo podrá presentarse para un solo local. En caso de que lo haga para varios, será descalificado de todos los procesos.**
- La información deberá ser completa, integral, veraz y con evidencias. Quienes presenten información incompleta, no serán considerados dentro de la convocatoria.
- Deberá diligenciar lo acá indicado, con sus correspondientes anexos y allegarlo hasta la hora y fecha límite. Lo que remitan pasada la fecha y hora, no será tenido en cuenta. Cada anexo deberá estar debidamente relacionado y hacer alusión al número de la pregunta respectiva.
- Se recibirán por orden de llegada al correo electrónico, hasta 5 ofertas por cada local. Llegado a este límite quedarán en lista de espera los siguientes, en caso de que los primeros 5 proponentes o algunos de ellos, no reúnan requisitos o no sean seleccionados por el Comité de Selección de Concesionarios.
- La mera selección del proponente no generará derechos para este. La fuerza vinculante iniciará con la firma del contrato respectivo, el cual podrá renovarse hasta 3 anualidades, previa evaluación de satisfacción y cumplimiento estricto de las obligaciones por parte del proponente seleccionado.
- El proponente seleccionado no podrá realizar cesión de un contrato a un tercero, sin la autorización previa y escrita de la universidad.
- Si es un concesionario actual que cuenta con un local asignado no podrá presentarse por sí mismo ni por interpuesta persona para otro local ni solicitar cambio del mismo.

- Si es un concesionario actual, en caso de renovación de los locales que actualmente detentan y que se encuentra en condiciones de incumplimiento de sus obligaciones, así sea leve o la universidad tenga evidencia de la insatisfacción por su servicio, no podrá presentarse en la convocatoria.
- La adecuación de los locales comerciales será asumida en su totalidad por el proponente seleccionado. En todo caso, deberá tener el acompañamiento y autorización de diseños y mejoras por parte del Analista de Espacios Físicos de la Universidad. Por ninguna razón, la universidad asumirá estos costos y en caso de terminación del contrato o devolución voluntaria del inmueble, el concesionario deberá dejarlo en el mismo estado en que fue recibido, salvo que la universidad de manera expresa decida aceptarlo con las modificaciones realizadas, pero sin ninguna compensación económica para el concesionario.
- Cada local debe tener su propia red de internet.
- Los locales deberán respetar la exclusividad que pacte la universidad con determinadas marcas para proveer el servicio de bebidas y otras.
- Deberá tener en cuenta todo lo establecido en el Acuerdo Superior 03 del 9 de febrero de 2021.

ANEXOS

Describa en orden todos y cada uno de los anexos allegados y el número de folios.

Anexo _Certificado de manipulación de alimentos	Folios 1
Anexo: RUT	Folios 1
Anexo: Carne de manipulación de alimentos.	Folios 1
Anexo _____	Folios _____
Anexo _____	Folios _____
Anexo _____	Folios _____

Acepto todas las condiciones establecidas en este pliego, indico que la información aportada es completamente cierta, que no estoy incurso en ninguna

inhabilidad o incompatibilidad y que el mero hecho de presentar la oferta no implica un derecho para que me sea asignado un local comercial.

Nombre de quien diligencia MARGARITA MARIA GARCIA LEZCANO


Cédula: 1.017.156.426

Nombre del establecimiento de comercio

VAINILLA BAKERY

Firma 

Fecha de remisión 22 DE ABRIL DE 2024

	Secretaría General
	Comité de Selección de Concesionarios
	Convocatoria abierta para la selección de concesionarios

Número: 01 Fecha: 11 de abril de 2024.

TÉRMINOS DE REFERENCIA

La Universidad Católica Luis Amigó, abre convocatoria pública para la postulación y asignación de concesionarios, con fines comerciales.

Fecha de apertura: 11 de abril de 2024. a las 8:00 am.

Fecha de cierre: 26 de abril de 2024. a las 12:00 pm.

Sede: Medellín.

El inmueble que está disponible para que usted presente su propuesta es:

Dos Burbujas ubicadas en la plazoleta central de la Universidad Católica Luis Amigó.

El área propuesta para cada uno de los espacios es de 12m² aproximadamente, (pudiendo ser menos), los cuales deberán tener una cubierta y una altura máxima será de 3m.

La Universidad brindará el suministro eléctrico en un costado del local comercial (una vez construida la burbuja y se le instalará el tablero eléctrico). También se brindará el suministro del agua en punto cero y desagüe y se realizará la infraestructura (ruta) para internet.

Corre por cuenta del arrendatario, la construcción de la burbuja y las adecuaciones eléctricas, desagües, internet y necesidades especiales.

Los diseños de las burbujas deberán ser aprobados previamente por el Analista de Espacios Físicos de la institución, antes de iniciar las obras.

Las burbujas serán realizadas por concesión. Esto implica que, el adjudicatario hará la inversión inicial de la construcción y sus adecuaciones, pero deberá hacer la cesión de la misma a la Universidad, la cual descontará mensualmente en un porcentaje del 50% del arriendo, hasta concluir el pago. Deberán allegarse facturas contables legalmente expedidas y contrato de confección de obra con la empresa seleccionada para la construcción de la burbuja. El canon de arrendamiento iniciará cuando comience el funcionamiento del negocio, para lo cual se darán quince (15) días calendario después de la entrega de la construcción.

Cada burbuja deberá pagar los servicios públicos que le corresponden, para lo cual tendrán sus propios contadores.

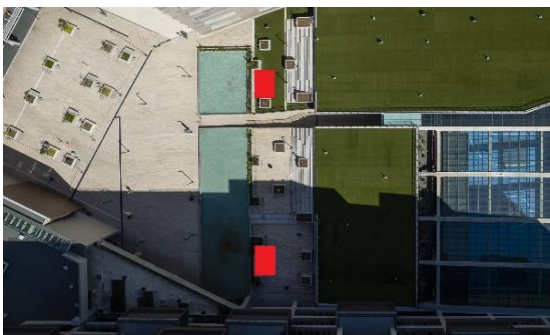
Deberá entregar las cotizaciones previamente al Analista de Espacios Físicos para verificación y aceptación por parte de la Universidad.

En caso de terminación del contrato, la burbuja quedará para la Universidad y no podrá ser retirada por el concesionario.

Si la terminación la realiza directamente el concesionario, cualquiera sea la causa, la Universidad no pagará remanentes adeudados por el valor de la construcción, en caso de que existan.

Lo mismo ocurrirá, si la terminación es realizada con justa causa por parte de la Universidad, por incumplimiento del contrato, así sea leve o de las obligaciones que correspondan al concesionario.

Propuesta gráfica de las burbujas



Ubicación en la plazoleta señalados con punto rojo. Propuesta de burbuja, la cual podrá variar en su diseño.

El adjudicatario de cada burbuja, además del canon de arrendamiento, deberá entregar 1.2 SMMLV en cada anualidad, para cumplimiento de responsabilidad social, en coordinación con Bienestar Institucional para estudiantes de bajo recursos (15% de SMMLV mensualmente, en los meses de febrero, marzo, abril, mayo, agosto, septiembre, octubre y noviembre de cada anualidad).

Condiciones iniciales:

A quien se le adjudique la burbuja, la Universidad podrá mantener el contrato hasta por tres (3) años, renovable año por año, siempre que cumpla a cabalidad con las obligaciones como concesionario.

Para iniciar el funcionamiento de la burbuja, deberá hacer previamente los alistamientos respectivos: diseños, cotizaciones, aprobación de ambas por parte del Analista de Espacios físicos.

El mantenimiento de las burbujas, a pesar de que se entreguen en cesión a la Universidad mediante descuento de arrendamiento, deberá hacerlo a cabalidad el adjudicatario, a su propia costa y en el momento de la entrega definitiva, en caso de no continuar prestando sus servicios a la Universidad, deberá estar en perfecto estado.

Los diseños de las burbujas, deberá implicar condiciones estéticas, de funcionamiento, sometidas estrictamente al espacio asignado, ambientales, de seguridad y comodidad para los usuarios y con construcciones livianas.

En caso de entrega anticipada por parte del adjudicatario, no podrá solicitar reconocimiento de la construcción, ni retiro de la misma, pues estas pertenecerán al concedente.

SELECCIONE SOLO UNO: maque con una X.

- **Burbuja # 1 (repostería y postres): _____.**

Área: 12m² aproximadamente. Ubicación: plazoleta central, a mano derecha de los espejos de agua, al lado del bloque 2. Valor del canon \$2.000.000 en los meses de febrero, marzo, abril, agosto, septiembre y octubre y \$1.000.000 en los meses de mayo, junio, julio, noviembre, diciembre y enero. Cada burbuja deberá pagar los servicios públicos que le corresponden.

La Universidad brindará el suministro eléctrico en un costado del local comercial (una vez construida la burbuja y se le instalará el tablero eléctrico). También se

brindará el suministro del agua en punto cero y desagüe y se realizará la infraestructura (ruta) para internet.

Corre por cuenta del arrendatario, la construcción de la burbuja y las adecuaciones eléctricas, desagües, internet y necesidades especiales.

Se decide para su destinación. Repostería y Postres, dulces artesanales, jugos, bebidas y cafés, agua.

Ninguna de las dos burbujas podrá vender gaseosas de ninguna marca ni naturaleza.

- **Burbuja # 2 (heladería y frutas):** ___X___

Área: 12m² aproximadamente. Ubicación: plazoleta central a mano izquierda de los espejos de agua, al lado del bloque 3. Valor del canon \$2.000.000 en los meses de febrero, marzo, abril, agosto, septiembre y octubre y \$1.000.000 en los meses de mayo, junio, julio, noviembre, diciembre y enero. Cada burbuja deberá pagar los servicios públicos que le corresponden.

La Universidad brindará el suministro eléctrico en un costado del local comercial (una vez construida la burbuja y se le instalará el tablero eléctrico). También se brindará el suministro del agua en punto cero y desagüe y se realizará la infraestructura (ruta) para internet.

Corre por cuenta del arrendatario, la construcción de la burbuja y las adecuaciones eléctricas, desagües, internet y necesidades especiales.

Se decide para su destinación. Ensalada de frutas y verduras, salpicón, productos veganos, helados con frutas, cereales, granolas, yogures, limonadas saborizadas, jugos naturales, mekatos artesanales, granizados de frutas, agua.

Ninguna de las dos burbujas podrá vender gaseosas de ninguna marca ni naturaleza.

La presente convocatoria se realiza conforme con lo preceptuado en el Acuerdo N° 03 de 2021. Deberá reunir los siguientes requisitos:

INFORMACIÓN DE QUIEN PRESENTA LA PROPUESTA:

Nombre completo: Paula Andrea Valencia Sánchez

Cédula de Ciudadanía: 43261420

Correo electrónico: andrea86241@hotmail.com

Número celular: 3053520804

INFORMACIÓN DEL OFERENTE:

1. Nombre del establecimiento comercial y NIT que se encuentre debidamente registrado en Cámara de Comercio, en caso de ser persona jurídica, nombre y cédula, en caso de que sea persona natural:

Nombre Comercial: Más Saludable + Refrescante

NIT: 43261420-6

2. Objeto o servicio que se pretende brindar: (circunscribirse a la destinación de la burbuja, pudiendo adicionar otros servicios conexos y complementarios).

Burbuja # 1 (repostería y postres):

Burbuja # 2 (heladería y frutas):

Describe: Brindaremos un servicio excepcional para los estudiantes, enfocándonos en la fruta; con un amplio porfolio de productos, tales como: bowl de frutas, batido y jugos naturales, salpicón con o sin helado, fruta con yogurt y granola, batido proteico, frutas con crema, ensalada de frutas con o sin helado y smoothie

3. Condiciones de prestación del servicio (deberá prestarse en el horario de la Universidad que garantice la atención a los usuarios, número de empleados proyectados).

Para garantizar la disponibilidad tenemos proyectados 3 empleados, 2 personas para la operación en semana y una destinada para los sábados.

4. Trayectoria del oferente (indique experiencia, antigüedad, al menos dos recomendaciones y forma de validarlo). **La experiencia debe ser al menos de tres años en servicios iguales, conexos o complementarios a la propuesta.**

Contamos con 10 años de experiencia en preparación y venta de jugos, batidos y diferentes productos a base de frutas, contamos con un establecimiento en el Cerro Nutibara (Pueblito Paisa), donde brindamos la mejor atención, además, de la experiencia en el manejo de las frutas para garantizar excelente calidad en los productos.

4.1. Experiencia debidamente certificada: (describir al menos tres personas naturales o empresas que puedan certificar la experiencia con indicación de fecha, servicio prestado y contacto).

Alejandra Avendaño, antigua colaboradora, enero 2021, contacto: 3005909302.

Paulina Sánchez, Colaboradora de La Casita de la Cerveza en el Pueblito Paisa, compañera y cliente, noviembre 2019, contacto: 3207515511.

Fabian Echeverri, Contratista de servicios múltiples, diciembre 2018, contacto: 3017866750

5. Valor agregado al bienestar institucional (indique de qué manera el negocio propuesto genera bienestar en la institución la oferta presentada)

Generaremos bienestar dado que no hay una oferta exclusiva que brinde alimentos saludables dentro de la institución, esta será una propuesta que impacte positivamente no solo a los estudiantes sino a los diferentes roles de la universidad, trabajaremos con los mejores productos de calidad y con los mejores precios para que sea asequibles a todos los públicos. Teniendo en cuenta que estamos en un momento donde la humanidad se está concientizando de la importancia de la alimentación para tener calidad de vida en todos los ámbitos.

6. Sello distintivo del negocio que lo hace diferente de otros similares (explique la particularidad y valor agregado del mismo frente a otras ofertas del mercado).

Nuestro sello distintivo se enfoca en dos factores importantes, el primero es la atención de calidad que brindamos, nos centramos en que el cliente viva una experiencia gratificante, y aquel que no disfrute mucho comer saludable tenga diferentes opciones para adentrarse al mundo de disfrutar este tipo de alimentos. Y el otro factor fundamental es la calidad de los productos al mejor precio, contamos con 10 años de experiencia en la compra y manipulación de estos de alimentos, para asegurar que la fruta y los productos estén frescos y aptos para el consumo.

7. Propuesta de responsabilidad social, con estudiantes de bajos recursos, desde el negocio propuesto. (indique los aportes de responsabilidad social que ofrece el negocio para garantizar bienestar de estudiantes de bajos recursos). ¿Se compromete a entregar 1.2% SMMLV anuales en coordinación con Bienestar Institucional para estudiantes de bajos recursos? SI

8. Constitución legal del oferente en caso de que sea persona jurídica (constitución como sociedad, franquicia, establecimiento de comercio u otro y su correspondiente inscripción en la cámara de comercio respectiva), en los últimos 3 años. Adjuntar representación legal vigente.

9. Estrategias para el cumplimiento de políticas ambientales, describirlas en razón del negocio que pretende ofrecer (Gestión de Manejo Integral de Residuos Sólidos, Gestión del Recurso Hídrico, Gestión del Recurso Energético, Gestión Integral de Residuos Peligrosos, Compra y el Consumo Responsable y destinación de desechos alimenticios).

Al nosotros tener un espacio comercial en el Pueblito Paisa (Cerro Nutibara) contamos con estrategias solidas para la responsabilidad ambiental, somos estrictos en el cuidado del agua y la electricidad, y responsables con el reciclaje.

Nuestra primera estrategia es la separación de los residuos, ya que este paso es fundamental para el reciclaje. Otro aspecto importante es la generación de residuos, siempre hacer una compra responsable para prevenir el desperdicio de los alimentos, si tenemos un control de inventario y somos coherentes con lo que se compra y se consume estamos aportando valiosamente a este ítem.

En cuanto al consumo responsable de agua y energía actuamos de la siguiente manera: desconectamos aparatos que no son indispensables para conservar los alimentos, tales como: licuadora, cargador de celular, granizadora etc.

También monitoreamos y medimos el consumo de agua e instalaremos dispositivos de ahorro, además, ahorramos agua al momento de lavar los productos utilizando recipientes para no permitir que corra el agua y se generen desperdicios. Y, por último, fomentamos la conciencia y la educación sobre el ahorro de agua con las personas pertenecientes a nuestro equipo de trabajo

10. Propuesta de precios de los productos. Indicar los 10 productos más relevantes con el precio de mayor a menor, en razón de la oferta de productos que pretende ofrecer. Anexar la tabla correspondiente de los productos y valores propuestos para la presente anualidad. Los incrementos de cada anualidad deberán ser aprobados previamente por Bienestar Institucional.

Malteadas ½ litro - \$15.000

Ensalada con Helado - \$15.000

Ensalada Sencilla - \$12.000

Bowl Saludable ½ litro - \$12.000

Salpicón Especial 16 onz - \$10.000

Limonada Especial 16 onz - \$10.000

Fresas con Crema - \$10.000

Fruta Picada - \$8.000

Jugos Tropicales 16 onz - \$6.000

Jugos Tradicionales 16 onz - \$6.000

11. Condiciones de higiene, manipulación de alimentos y salubridad. (anexe certificaciones).

Anexado



12. RUT vigente. (anexarlo y describirlo)

NIT: 43261420-6

Persona Natural: Paula Andrea Valencia Sánchez

Cedula de Ciudadanía: 43261420

Nombre Comercial: Más Saludable + Refrescante

Actividad Principal: 5611

13. Condiciones de salud y seguridad en el trabajo (certificación, capacitación, modelo para implementar, entre otros).

La salud de nuestro equipo de trabajo es de suma importancia, por ende, promovemos la implementación de elementos de protección personal (guantes, zapatos y tapabocas plástico), tener el área de trabajo limpia y ordenada, portar los certificados de manipulación de alimentos, promover la ergonomía, concientizar la postura al momento de levantar o transportar cualquier tipo de mercancía.

14. Registro Cámara de Comercio actualizado, en caso de que sea persona jurídica. (describir y anexar).

Certificado de persona natural

Nombre: Paula Andrea Valencia Sánchez

Cedula de ciudadanía: 43261420

NIT: 43261420-6

Nombre Comercial: Más Saludable + Refrescante

Matricula No: 21-676345-02

15. Condiciones de bioseguridad y limpieza del negocio y de las zonas comunes contiguas para la atención.

Sabemos que en el manejo de alimentos es fundamental el tema de limpieza y bioseguridad, por ende, tenemos condiciones estrictas para el cumplimiento de estas normativas, desde las herramientas de protección, tales como: delantales, gorros, guantes y tapabocas plástico. Diariamente la persona encargada en la mañana deberá destinar un tiempo para la limpieza tanto de la burbuja y las zonas contiguas y la persona de la noche dejar las instalaciones completamente ordenadas y limpias, además, se destinará un día a la semana para limpieza profunda. Y controlar de forma efectiva el almacenamiento de los productos y monitorear el ejercicio de fumigación.

Aceptación de las declaraciones de honestidad y transparencia durante el proceso de postulación, adjudicación y ejecución contractual en los siguientes términos:

El oferente declara que:

- Lo declarado en esta oferta es completamente cierto y que en caso de algún fraude o engaño asumirá la responsabilidad correspondiente incluyendo la terminación justificada en cualquier momento por parte de la universidad.
- El dinero del negocio es completamente lícito y autoriza cualquier consulta ante cualquier entidad para determinar la validez de la información.
- Se compromete a no solicitar interferencia alguna en su favor con ningún miembro de la Universidad o conexo con ella. No habrá tráfico de influencias, so pena de ser descalificado del proceso de selección en cualquiera de sus instancias.
- No tiene inhabilidades por parentesco con ninguno del Consejo Superior, el Rector general o altos cargos directivos dentro de la universidad.
- El servicio prestado se hará conforme con la ley, los reglamentos internos de la Universidad, la moral y los principios institucionales.
- El personal de servicios será contratado con todas las condiciones legales de la legislación laboral colombiana.

- Se respetarán siempre los lineamientos de la universidad, su código de ética, buen gobierno, transparencia, imagen corporativa, políticas ambientales, entre otros.
- El oferente asumirá las remodelaciones y mantenimiento de los locales, a su propia costa y bajo los lineamientos de la universidad.
- El representante legal del negocio es el que aparece como oferente y por ende no podrá subarrendar a terceros ni entregarlos en cesión, toda vez que la selección se hace en consideración a la persona.

CONSIDERACIONES FINALES

- **Solo podrá presentarse para un solo local. En caso de que lo haga para varios, será descalificado de todos los procesos.**
- La información deberá ser completa, integral, veraz y con evidencias. Quienes presenten información incompleta, no serán considerados dentro de la convocatoria.
- Deberá diligenciar lo acá indicado, con sus correspondientes anexos y allegarlo hasta la hora y fecha límite. Lo que remitan pasada la fecha y hora, no será tenido en cuenta. Cada anexo deberá estar debidamente relacionado y hacer alusión al número de la pregunta respectiva.
- Se recibirán por orden de llegada al correo electrónico, hasta 5 ofertas por cada local. Llegado a este límite quedarán en lista de espera los siguientes, en caso de que los primeros 5 proponentes o algunos de ellos, no reúnan requisitos o no sean seleccionados por el Comité de Selección de Concesionarios.
- La mera selección del proponente no generará derechos para este. La fuerza vinculante iniciará con la firma del contrato respectivo, el cual podrá renovarse hasta 3 anualidades, previa evaluación de satisfacción y cumplimiento estricto de las obligaciones por parte del proponente seleccionado.
- El proponente seleccionado no podrá realizar cesión de un contrato a un tercero, sin la autorización previa y escrita de la universidad.

- Si es un concesionario actual que cuenta con un local asignado no podrá presentarse por sí mismo ni por interpuesta persona para otro local ni solicitar cambio del mismo.
- Si es un concesionario actual, en caso de renovación de los locales que actualmente detentan y que se encuentra en condiciones de incumplimiento de sus obligaciones, así sea leve o la universidad tenga evidencia de la insatisfacción por su servicio, no podrá presentarse en la convocatoria.
- La adecuación de los locales comerciales será asumida en su totalidad por el proponente seleccionado. En todo caso, deberá tener el acompañamiento y autorización de diseños y mejoras por parte del Analista de Espacios Físicos de la Universidad. Por ninguna razón, la universidad asumirá estos costos y en caso de terminación del contrato o devolución voluntaria del inmueble, el concesionario deberá dejarlo en el mismo estado en que fue recibido, salvo que la universidad de manera expresa decida aceptarlo con las modificaciones realizadas, pero sin ninguna compensación económica para el concesionario.
- Cada local debe tener su propia red de internet.
- Los locales deberán respetar la exclusividad que pacte la universidad con determinadas marcas para proveer el servicio de bebidas y otras.
- Deberá tener en cuenta todo lo establecido en el Acuerdo Superior 03 del 9 de febrero de 2021.

ANEXOS

Describa en orden todos y cada uno de los anexos allegados y el número de folios.

Anexo Recomendación número 1	Folios 15
Anexo Recomendación número 2	Folios 16
Anexo Certificado de Manipulación de Alimentos	Folios 17
Anexo Registro Único Tributario	Folios 18
Anexo Cámara de Comercio	Folios 19, 20

Acepto todas las condiciones establecidas en este pliego, indico que la información aportada es completamente cierta, que no estoy incurso en ninguna inhabilidad o incompatibilidad y que el mero hecho de presentar la oferta no implica un derecho para que me sea asignado un local comercial.

Nombre de quien diligencia: Paula Andrea Valencia Sánchez

Cédula: 43261420

Nombre del establecimiento de comercio

Más Saludable + Refrescante

Firma *Paula A Valencia*

Fecha de remisión: 24 de abril 2024

Medellín, 19 de abril 2024

A quien corresponda:

Conozco a la Sra. Paula Andrea Valencia Sánchez hace más de 4 años. A lo largo de estos años esta persona ha mostrado ser una excelente trabajadora y, además, un gran ser humano.

Paula Andrea es de mi entera confianza, y he visto lo mucho que se esfuerza en cada trabajo en el que ha estado.

Es por todo lo anterior que la recomiendo para los fines de prestar sus servicios en los concesionarios de la Universidad Católica Luis Amigó.

Atentamente,



Carlos Andrés Pineda Echavarría
CC 1035872935
Cel 3113646821

Medellín, 19 de abril de 2024

A quien corresponda:

Me permito informarles que conozco amplia y detalladamente a la Sra. Paula Andrea Valencia Sánchez y puedo asegurar que es una persona íntegra, estable, totalmente responsable y competente para cumplir con las obligaciones del establecimiento comercial. Cuenta con amplia experiencia en el sector de comercialización de productos saludables.

Por lo anterior no tengo inconveniente ninguno en recomendarla ampliamente agradeciendo de antemano la atención y facilidades que les pueda brindar.



Andrea Quintero
CC 1017124551
Cel 3053520804

Curso de Manipulación de Alimentos, Diagnostico, Implementación, Asesorías, Auditorías, Planes de Saneamiento, Capacitaciones Continuas, BPM

FUNDAMENTAMOS ALIMENTOS S.A.S.
CAPACITAMOS Y ASESORAMOS EN BPM

CERTIFICA QUE: /Serial006708

Que el señor (a) **PAULA ANDREA VALENCIA SANCHEZ**

Documento de Identidad **43261420**

Asistió al curso de **MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS** con una duración
de **10** horas, realizadas en Medellín

el día **27** del mes de **NOVIEMBRE** del año **2023**



Resolución CSO - 08 - 14



Jesús A. Torres B
Profesional


Representante Legal



DIAN		Formulario del Registro Único Tributario		001	
2. Concepto <input type="checkbox"/> 0 <input checked="" type="checkbox"/> 2 Actualización			4. Número de formulario 14983385121		
			 (415)7707212489984(8020) 000001498338512 1		
5. Número de Identificación Tributaria (NIT) 4 3 2 6 1 4 2 0		6. DV 6	12. Dirección seccional Impuestos de Medellín		14. Buzón electrónico 1 1
IDENTIFICACIÓN					
24. Tipo de contribuyente Persona natural o sucesión ilíquida		25. Tipo de documento Cédula de Ciudadanía		26. Número de identificación 4 3 2 6 1 4 2 0	27. Fecha expedición 1 9 9 9, 0 1 2 7
Lugar de expedición COLOMBIA		28. País 1 6 9		29. Departamento Antioquia	30. Ciudad/Municipio Medellín
31. Primer apellido VALENCIA		32. Segundo apellido SANCHEZ		33. Primer nombre PAULA	34. Otros nombres ANDREA
35. Razón social					
36. Nombre comercial MAS SALUDABLE + REFRESCANTE			37. Siglo		
UBICACIÓN					
38. País COLOMBIA		39. Departamento Antioquia		40. Ciudad/Municipio Medellín	0 0 1
41. Dirección principal CR 30 A 55 64					
42. Correo electrónico andrea86241@hotmail.com					
43. Código postal		44. Teléfono-1 3 1 1 3 3 9 8 5 6		45. Teléfono 2 3 0 5 3 5 2 0 8 0 4	
CLASIFICACIÓN					
Actividad económica				Ocupación	
Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades	52. Número establecimientos
46. Código 5 6 1 1	47. Fecha inicio actividad 1 9 9 0, 0 2 0 1	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1 2	51. Código
Responsabilidades, Calidades y Atributos					
53. Código 4 9					
49 - No responsable de IVA					
Usuarios aduaneros			Exportadores		
54. Código 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20			55. Forma	56. Tipo	Servicio 1 2 3
					57. Modo
					58. CPC
IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación					
Para uso exclusivo de la DIAN					
59. Anexos SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		60. No. de Folios: 0		61. Fecha: 2024 - 02 - 20 / 14 : 39: 00	
La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012. Firma del solicitante:			Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice. Firma autorizada: 984. Nombre VALENCIA SANCHEZ PAULA ANDREA 985. Cargo CONTRIBUYENTE		

Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia
CERTIFICADO DE MATRÍCULA DE PERSONA NATURAL
Fecha de expedición: 20/02/2024 - 1:27:18 PM
Recibo No.: 0026096658



CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: clbhanllQaVxWaok

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

hábiles.

Una vez interpuestos los recursos, los actos administrativos recurridos quedan en efecto suspensivo, hasta tanto los mismos sean resueltos, conforme lo prevé el artículo 79 del Código de Procedimiento Administrativo y de los Contencioso Administrativo.

ESTABLECIMIENTO(S) DE COMERCIO

A nombre de la persona natural figura matriculado en esta Cámara de Comercio el siguiente establecimiento de comercio/sucursal o agencia:

Nombre:	MAS SALUDABLE + REFRESCANTE
Matrícula No.:	21-676345-02
Fecha de Matrícula:	22 de Febrero de 2019
Ultimo año renovado:	2024
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 30 A 55 64
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA

SI DESEA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA DE LOS ANTERIORES ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO O DE AQUELLOS MATRICULADOS EN UNA JURISDICCIÓN DIFERENTE A LA DEL PROPIETARIO, DEBERÁ SOLICITAR EL CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DEL RESPECTIVO ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO.

LA INFORMACIÓN CORRESPONDIENTE A LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO QUE TIENE MATRICULADOS EL COMERCIANTE EN OTRAS CÁMARAS DE COMERCIO DEL PAÍS, PODRÁ CONSULTARLA EN WWW.RUES.ORG.CO.

SE RECOMIENDA VERIFICAR EL PORTAL WWW.GARANTIASMOBILIARIAS.COM.CO DONDE PUEDEN OBRAR INSCRIPCIONES ADICIONALES RELATIVAS A GARANTIAS MOBILIARIAS, CONTRATOS QUE GARANTICEN OBLIGACIONES O LIMITACIONES DE LA PROPIEDAD.

TAMAÑO DE EMPRESA

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del decreto 1074 de 2015 y la Resolución 2225 de 2019 del DANE el tamaño de la empresa es micro.

Lo anterior de acuerdo a la información reportada por el matriculado o

Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia
CERTIFICADO DE MATRÍCULA DE PERSONA NATURAL
Fecha de expedición: 20/02/2024 - 1:27:18 PM
Recibo No.: 0026096658 Valor: \$00



CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: clbhanllQaVxWaok

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

inscrito en el formulario RUES:

Ingresos por actividad ordinaria \$1,000,000.00

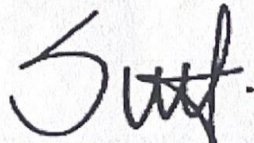
Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el periodo -
CIIU: 5611

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA


Este certificado refleja la situación jurídica registral de la persona natural, a la fecha y hora de su expedición.

Este certificado cuenta con plena validez jurídica según lo dispuesto en la ley 527 de 1999. En él se incorporan tanto la firma mecánica que es una representación gráfica de la firma del Secretario de la Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia, como la firma digital y la respectiva estampa cronológica, las cuales podrá verificar a través de su aplicativo visor de documentos PDF.

Si usted expidió el certificado a través de la plataforma virtual, puede imprimirlo con la certeza de que fue expedido por la Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia. La persona o entidad a la que usted le va a entregar el certificado puede verificar su contenido de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir del momento de su expedición, ingresando a www.certificadoscamara.com y digitando el código de verificación que se encuentra en el encabezado del presente documento. El certificado a validar corresponde a la imagen y contenido del certificado creado en el momento en que se generó en las taquillas o a través de la plataforma virtual de la Cámara.



SANDRA MILENA MONTES PALACIO
Vicepresidente de Registros

	Secretaría General
	Comité de Selección de Concesionarios
	Convocatoria abierta para la selección de concesionarios

Número: 01 Fecha: 11 de abril de 2024.

TÉRMINOS DE REFERENCIA

La Universidad Católica Luis Amigó, abre convocatoria pública para la postulación y asignación de concesionarios, con fines comerciales.

Fecha de apertura: 11 de abril de 2024. a las 8:00 am.

Fecha de cierre: 26 de abril de 2024. a las 12:00 pm.

Sede: Medellín.

El inmueble que está disponible para que usted presente su propuesta es:

Dos Burbujas ubicadas en la plazoleta central de la Universidad Católica Luis Amigó.

El área propuesta para cada uno de los espacios es de 12m² aproximadamente, (pudiendo ser menos), los cuales deberán tener una cubierta y una altura máxima será de 3m.

La Universidad brindará el suministro eléctrico en un costado del local comercial (una vez construida la burbuja y se le instalará el tablero eléctrico). También se brindará el suministro del agua en punto cero y desagüe y se realizará la infraestructura (ruta) para internet.

Corre por cuenta del arrendatario, la construcción de la burbuja y las adecuaciones eléctricas, desagües, internet y necesidades especiales.

Los diseños de las burbujas deberán ser aprobados previamente por el Analista de Espacios Físicos de la institución, antes de iniciar las obras.

Las burbujas serán realizadas por concesión. Esto implica que, el adjudicatario hará la inversión inicial de la construcción y sus adecuaciones, pero deberá hacer la cesión de la misma a la Universidad, la cual descontará mensualmente en un porcentaje del 50% del arriendo, hasta concluir el pago. Deberán allegarse facturas contables legalmente expedidas y contrato de confección de obra con la empresa seleccionada para la construcción de la burbuja. El canon de arrendamiento iniciará cuando comience el funcionamiento del negocio, para lo cual se darán quince (15) días calendario después de la entrega de la construcción.

Cada burbuja deberá pagar los servicios públicos que le corresponden, para lo cual tendrán sus propios contadores.

Deberá entregar las cotizaciones previamente al Analista de Espacios Físicos para verificación y aceptación por parte de la Universidad.

En caso de terminación del contrato, la burbuja quedará para la Universidad y no podrá ser retirada por el concesionario.

Si la terminación la realiza directamente el concesionario, cualquiera sea la causa, la Universidad no pagará remanentes adeudados por el valor de la construcción, en caso de que existan.

Lo mismo ocurrirá, si la terminación es realizada con justa causa por parte de la Universidad, por incumplimiento del contrato, así sea leve o de las obligaciones que correspondan al concesionario.

Propuesta gráfica de las burbujas



Ubicación en la plazoleta señalados con punto rojo. Propuesta de burbuja, la cual podrá variar en su diseño.

El adjudicatario de cada burbuja, además del canon de arrendamiento, deberá entregar 1.2 SMMLV en cada anualidad, para cumplimiento de responsabilidad social, en coordinación con Bienestar Institucional para estudiantes de bajo recursos (15% de SMMLV mensualmente, en los meses de febrero, marzo, abril, mayo, agosto, septiembre, octubre y noviembre de cada anualidad).

Condiciones iniciales:

A quien se le adjudique la burbuja, la Universidad podrá mantener el contrato hasta por tres (3) años, renovable año por año, siempre que cumpla a cabalidad con las obligaciones como concesionario.

Para iniciar el funcionamiento de la burbuja, deberá hacer previamente los alistamientos respectivos: diseños, cotizaciones, aprobación de ambas por parte del Analista de Espacios físicos.

El mantenimiento de las burbujas, a pesar de que se entreguen en cesión a la Universidad mediante descuento de arrendamiento, deberá hacerlo a cabalidad el adjudicatario, a su propia costa y en el momento de la entrega definitiva, en caso de no continuar prestando sus servicios a la Universidad, deberá estar en perfecto estado.

Los diseños de las burbujas, deberá implicar condiciones estéticas, de funcionamiento, sometidas estrictamente al espacio asignado, ambientales, de seguridad y comodidad para los usuarios y con construcciones livianas.

En caso de entrega anticipada por parte del adjudicatario, no podrá solicitar reconocimiento de la construcción, ni retiro de la misma, pues estas pertenecerán al concedente.

SELECCIONE SOLO UNO: maque con una X.

- **Burbuja # 1 (repostería y postres):** ____X____.

Área: 12m² aproximadamente. Ubicación: plazoleta central, a mano derecha de los espejos de agua, al lado del bloque 2. Valor del canon \$2.000.000 en los meses de febrero, marzo, abril, agosto, septiembre y octubre y \$1.000.000 en los meses de mayo, junio, julio, noviembre, diciembre y enero. Cada burbuja deberá pagar los servicios públicos que le corresponden.

La Universidad brindará el suministro eléctrico en un costado del local comercial (una vez construida la burbuja y se le instalará el tablero eléctrico). También se brindará el suministro del agua en punto cero y desagüe y se realizará la infraestructura (ruta) para internet.

Corre por cuenta del arrendatario, la construcción de la burbuja y las adecuaciones eléctricas, desagües, internet y necesidades especiales.

Se decide para su destinación. Repostería y Postres, dulces artesanales, jugos, bebidas y cafés, agua.

Ninguna de las dos burbujas podrá vender gaseosas de ninguna marca ni naturaleza.

- **Burbuja # 2 (heladería y frutas):**

Área: 12m² aproximadamente. Ubicación: plazoleta central a mano izquierda de los espejos de agua, al lado del bloque 3. Valor del canon \$2.000.000 en los meses de febrero, marzo, abril, agosto, septiembre y octubre y \$1.000.000 en los meses de mayo, junio, julio, noviembre, diciembre y enero. Cada burbuja deberá pagar los servicios públicos que le corresponden.

La Universidad brindará el suministro eléctrico en un costado del local comercial (una vez construida la burbuja y se le instalará el tablero eléctrico). También se brindará el suministro del agua en punto cero y desagüe y se realizará la infraestructura (ruta) para internet.

Corre por cuenta del arrendatario, la construcción de la burbuja y las adecuaciones eléctricas, desagües, internet y necesidades especiales.

Se decide para su destinación. Ensalada de frutas y verduras, salpicón, productos veganos, helados con frutas, cereales, granolas, yogures, limonadas saborizadas, jugos naturales, mekatos artesanales, granizados de frutas, agua.

Ninguna de las dos burbujas podrá vender gaseosas de ninguna marca ni naturaleza.

La presente convocatoria se realiza conforme con lo preceptuado en el Acuerdo N° 03 de 2021. Deberá reunir los siguientes requisitos:

INFORMACIÓN DE QUIEN PRESENTA LA PROPUESTA:

Nombre completo: CLAUDIA PATRICIA JIMENEZ BEDOYA

Cédula de Ciudadanía: 43.701.804

Correo electrónico: claudijb24@hotmail.com

Número celular: 3146963777

INFORMACIÓN DEL OFERENTE:

1. Nombre del establecimiento comercial y NIT que se encuentre debidamente registrado en Cámara de Comercio, en caso de ser persona jurídica, nombre y cédula, en caso de que sea persona natural: CLAUDIA PATRICIA JIMENEZ BEDOYA

2. Objeto o servicio que se pretende brindar: (circunscribirse a la destinación de la burbuja, pudiendo adicionar otros servicios conexos y complementarios).

Burbuja # 1 (repostería y postres):

Burbuja # 2 (heladería y frutas):

Describe: Nuestro objetivo principal es brindar un producto novedoso, atención amable y oportuna.

El enfoque principal de nuestro proyecto está orientado al suministro de productos a base de café especial entre ellas cortado, espresso, Café latte Cappuccino, Mocca, infusiones, tortas, galletas postres de frutas malteadas y alfajores.

3. Condiciones de prestación del servicio (deberá prestarse en el horario de la Universidad que garantice la atención a los usuarios, número de empleados proyectados).

Se tiene contemplado tener 1 persona debidamente capacitada y con excelente atención al cliente teniendo como insignia principal que el cliente siempre tiene la razón.

4. **Trayectoria del oferente** (indique experiencia, antigüedad, al menos dos recomendaciones y forma de validarlo). **La experiencia debe ser al menos de tres años en servicios iguales, conexos o complementarios a la propuesta.**

NOMBRE	NIT/CEDULA	DESDE HASTA	TELEFONO
MAS TERRITORIO SAS	901.379.243-9	11/01/2024 HASTA LA FECHA	3108360708
SALON CAPRICHOS (LUZ ESTELLA QUINTERO GALLO)	C.C 22.019.719	01/01/2019 HASTA 01/06/2021	3137899370

4.1. **Experiencia debidamente certificada:** (describir al menos tres personas naturales o empresas que puedan certificar la experiencia con indicación de fecha, servicio prestado y contacto).

FECHA	SERVICIO PRESTADO	CONTACTO
11/01/2024 HASTA LA FECHA	suministros de insumos de cafetería y elementos logísticos que facilitan el desarrollo de actividades de índole administrativo	3108360708
01/01/2019 HASTA 01/06/2021	Catering	3138399370

5. **Valor agregado al bienestar institucional** (indique de qué manera el negocio propuesto genera bienestar en la institución la oferta presentada)

Queremos brindar un espacio donde los estudiantes, docentes y demás personal de la Institución puedan compartir productos aptos para una media mañana o brunch, además de un espacio cómodo, cálido y agradable.

6. Sello distintivo del negocio que lo hace diferente de otros similares (explique la particularidad y valor agregado del mismo frente a otras ofertas del mercado).

Nuestro valor agregado será calidad del producto y precio justo, con atención al detalle, como el decorado, cobertura, relleno del pastel, postres para que puedas compartir y celebrar diferentes ocasiones y bebidas a base de café especial e infusiones.

7. Propuesta de responsabilidad social, con estudiantes de bajos recursos, desde el negocio propuesto. (indique los aportes de responsabilidad social que ofrece el negocio para garantizar bienestar de estudiantes de bajos recursos). ¿Se compromete a entregar 1?2% SMMLV anuales en coordinación con Bienestar Institucional para estudiantes de bajos recursos? SI

8. Constitución legal del oferente en caso de que sea persona jurídica (constitución como sociedad, franquicia, establecimiento de comercio u otro y su correspondiente inscripción en la cámara de comercio respectiva), en los últimos 3 años. Adjuntar representación legal vigente. **N/A (Una vez se adjudique se aperturará establecimiento comercial de dicha burbuja)**

9. Estrategias para el cumplimiento de políticas ambientales, describirlas en razón del negocio que pretende ofrecer (Gestión de Manejo Integral de Residuos Sólidos, Gestión del Recurso Hídrico, Gestión del Recurso Energético, Gestión Integral de Residuos Peligrosos, Compra y el Consumo Responsable y destinación de desechos alimenticios).

- Manejo racional del agua como recurso vital para la vida



- ubicación de canecas de recolección de basura serán verde (residuos orgánicos aprovechables, blanco (residuos aprovechables y negro (residuos no aprovechables Color blanco: Para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.



- Uso de fuentes de **energías** renovables, Aprovechamiento de residuos, Análisis del entorno ambiental, Estudio de técnicas nuevas de producir y ahorrar **energía**.








- Gestión Integral de Residuos Peligrosos, no aplica en el alcance de nuestro proyecto.
- Destinación de desechos alimenticios: serán depositados en la caneca verde además usaremos empaques tales como botellas, vasos, tazas y platos reciclables o reutilizables



10. Propuesta de precios de los productos. Indicar los 10 productos más relevantes con el precio de mayor a menor, en razón de la oferta de productos que pretende ofrecer. Anexar la tabla correspondiente de los productos y valores propuestos para la presente anualidad. Los incrementos de cada anualidad deberán ser aprobados previamente por Bienestar Institucional.

PRODUCTO	PRECIO SUGERIDO AL PUBLICO	
Aromáticas	\$ 2,300	
Tinto	\$ 2,500	
Campesino	\$ 3,200	

<p>Latte</p>	<p>\$ 4,000</p>	
<p>Cappuccino</p>	<p>\$ 4,000</p>	
<p>Torta de Zanahoria</p>	<p>\$ 4,500</p>	
<p>Torta de Chocolate</p>	<p>\$ 4,500</p>	
<p>Torta de banano</p>	<p>\$ 4,500</p>	



Brownie	\$ 4,500	
Galletas Chips	\$ 3,500	
Alfajores	\$ 4,000	

11. Condiciones de higiene, manipulación de alimentos y salubridad. (anexe certificaciones).

Una vez se pretenda iniciar actividad, se entregará a la Universidad los siguientes documentos:

- Certificado de manipulación de alimentos de cada empleado.
- Exámenes médicos de ingreso de cada empleado.
- Exámen KHO de cada empleado

12. RUT vigente. (anexarlo y describirlo)

05- Impto. renta y compl. régimen ordinario

49 - No responsable de IVA

13. Condiciones de salud y seguridad en el trabajo (certificación, capacitación, modelo para implementar, entre otros).

Una vez se prenteda iniciar actividad se dará cumplimiento a los requisitos normativos legales vigentes, al monitoreo, disminución y control de los riesgos como también a la implementación total del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, garantizando el bienestar de sus trabajadores. Para tal efecto se adjuntará el certificado de autoevaluación de Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en cumplimiento con la resolución Resolución 0312 de 2019.

Así mismo se brindará los certificados de afiliación a ARL de cada uno de los empleados adscritos a la burbúja.

14. Registro Cámara de Comercio actualizado, en caso de que sea persona jurídica. (describir y anexar). **N/A**

15. Condiciones de bioseguridad y limpieza del negocio y de las zonas comunes contiguas para la atención.

CONDICIONES DE BIOSEGURIDAD Y LIMPIEZA DEL NEGOCIO Y DE LAS ZONAS COMUNES CONTIGUAS PARA LA ATENCIÓN.				
<ul style="list-style-type: none"> • Espacios libres de obstáculos. 				
<ul style="list-style-type: none"> • Uso adecuado de los instrumentos. 				
<ul style="list-style-type: none"> • Uso de elementos de protección guantes, gorro 				
<ul style="list-style-type: none"> • Uso de vestimenta adecuada. 				
<ul style="list-style-type: none"> • Orden a la hora de guardar objetos. 				
<ul style="list-style-type: none"> • Aula ordenada. 				
<ul style="list-style-type: none"> • Cabello recogido. 				
<ul style="list-style-type: none"> • Precaución al manipular líquidos. 				
RESOLUCIÓN (mayo 13)	NÚMERO	0000749	DE	2020
<p>por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19 en el comercio al por mayor de alimentos, bebidas y tabaco, al por menor en establecimientos no especializados y al por menor de alimentos, bebidas y tabaco en establecimientos especializados, así como el alojamiento en hoteles y actividades de restaurantes, cafeterías y servicio móvil de comidas.</p>				

Aceptación de las declaraciones de honestidad y transparencia durante el proceso de postulación, adjudicación y ejecución contractual en los siguientes términos:

El oferente declara que:

- Lo declarado en esta oferta es completamente cierto y que en caso de algún fraude o engaño asumirá la responsabilidad correspondiente incluyendo la terminación justificada en cualquier momento por parte de la universidad.
- El dinero del negocio es completamente lícito y autoriza cualquier consulta ante cualquier entidad para determinar la validez de la información.
- Se compromete a no solicitar interferencia alguna en su favor con ningún miembro de la Universidad o conexo con ella. No habrá tráfico de influencias, so pena de ser descalificado del proceso de selección en cualquiera de sus instancias.
- No tiene inhabilidades por parentesco con ninguno del Consejo Superior, el Rector general o altos cargos directivos dentro de la universidad.
- El servicio prestado se hará conforme con la ley, los reglamentos internos de la Universidad, la moral y los principios institucionales.
- El personal de servicios será contratado con todas las condiciones legales de la legislación laboral colombiana.
- Se respetarán siempre los lineamientos de la universidad, su código de ética, buen gobierno, transparencia, imagen corporativa, políticas ambientales, entre otros.
- El oferente asumirá las remodelaciones y mantenimiento de los locales, a su propia costa y bajo los lineamientos de la universidad.
- El representante legal del negocio es el que aparece como oferente y por ende no podrá subarrendar a terceros ni entregarlos en cesión, toda vez que la selección se hace en consideración a la persona.

CONSIDERACIONES FINALES

- **Solo podrá presentarse para un solo local. En caso de que lo haga para varios, será descalificado de todos los procesos.**
- La información deberá ser completa, integral, veraz y con evidencias. Quienes presenten información incompleta, no serán considerados dentro de la convocatoria.
- Deberá diligenciar lo acá indicado, con sus correspondientes anexos y allegarlo hasta la hora y fecha límite. Lo que remitan pasada la fecha y hora, no será tenido en cuenta. Cada anexo deberá estar debidamente relacionado y hacer alusión al número de la pregunta respectiva.
- Se recibirán por orden de llegada al correo electrónico, hasta 5 ofertas por cada local. Llegado a este límite quedarán en lista de espera los siguientes, en caso de que los primeros 5 proponentes o algunos de ellos, no reúnan requisitos o no sean seleccionados por el Comité de Selección de Concesionarios.
- La mera selección del proponente no generará derechos para este. La fuerza vinculante iniciará con la firma del contrato respectivo, el cual podrá renovarse hasta 3 anualidades, previa evaluación de satisfacción y cumplimiento estricto de las obligaciones por parte del proponente seleccionado.
- El proponente seleccionado no podrá realizar cesión de un contrato a un tercero, sin la autorización previa y escrita de la universidad.
- Si es un concesionario actual que cuenta con un local asignado no podrá presentarse por sí mismo ni por interpuesta persona para otro local ni solicitar cambio del mismo.
- Si es un concesionario actual, en caso de renovación de los locales que actualmente detentan y que se encuentra en condiciones de incumplimiento de sus obligaciones, así sea leve o la universidad tenga evidencia de la insatisfacción por su servicio, no podrá presentarse en la convocatoria.
- La adecuación de los locales comerciales será asumida en su totalidad por el proponente seleccionado. En todo caso, deberá tener el acompañamiento y autorización de diseños y mejoras por parte del Analista de Espacios Físicos de la Universidad. Por ninguna razón, la universidad asumirá estos costos y en caso de terminación del contrato o devolución voluntaria del inmueble, el concesionario deberá dejarlo en el mismo estado en que fue recibido, salvo que la universidad de manera expresa decida aceptarlo con

las modificaciones realizadas, pero sin ninguna compensación económica para el concesionario.

- Cada local debe tener su propia red de internet.
- Los locales deberán respetar la exclusividad que pacte la universidad con determinadas marcas para proveer el servicio de bebidas y otras.
- Deberá tener en cuenta todo lo establecido en el Acuerdo Superior 03 del 9 de febrero de 2021.

ANEXOS

Describa en orden todos y cada uno de los anexos allegados y el número de folios.

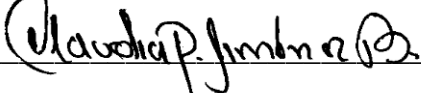
BURBUJA # 1(REPOSTERIA Y POSTRES)				
DESCRIPCION			HOJA N°	
			DE	A
1	PRESENTACION DE LA OFERTA (FORMATO LUIS AMIGO)		1	15
2	RUT EMPRESA		16	16
3	CERTIFICADO DE EXPERIENCIA		17	17
4	CERTIFICADO DE EXPERIENCIA		18	18
5	PROPUESTA DE PRECIOS Y PRODUCTOS		19	21

Acepto todas las condiciones establecidas en este pliego, indico que la información aportada es completamente cierta, que no estoy incurso en ninguna inhabilidad o incompatibilidad y que el mero hecho de presentar la oferta no implica un derecho para que me sea asignado un local comercial.

Nombre de quien diligencia CLAUDIA PATRICIA JIMENEZ BEDOYA

Cédula: 43.701.804

Nombre del establecimiento de comercio CAFÉ SAN JUAN

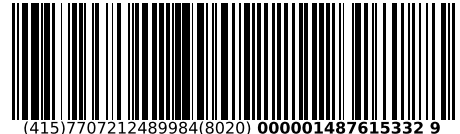
Firma 

Fecha de remisión 23/04/2024

2. Concepto Actualización

4. Número de formulario

14876153329



(415)7707212489984(8020) 000001487615332 9

5. Número de Identificación Tributaria (NIT) 6. DV 12. Dirección seccional 14. Buzón electrónico

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente 25. Tipo de documento 26. Número de Identificación 27. Fecha expedición
 28. País 29. Departamento 30. Ciudad/Municipio 31. Primer apellido 32. Segundo apellido 33. Primer nombre 34. Otros nombres
 35. Razón social
 36. Nombre comercial
 37. Sigla

UBICACIÓN

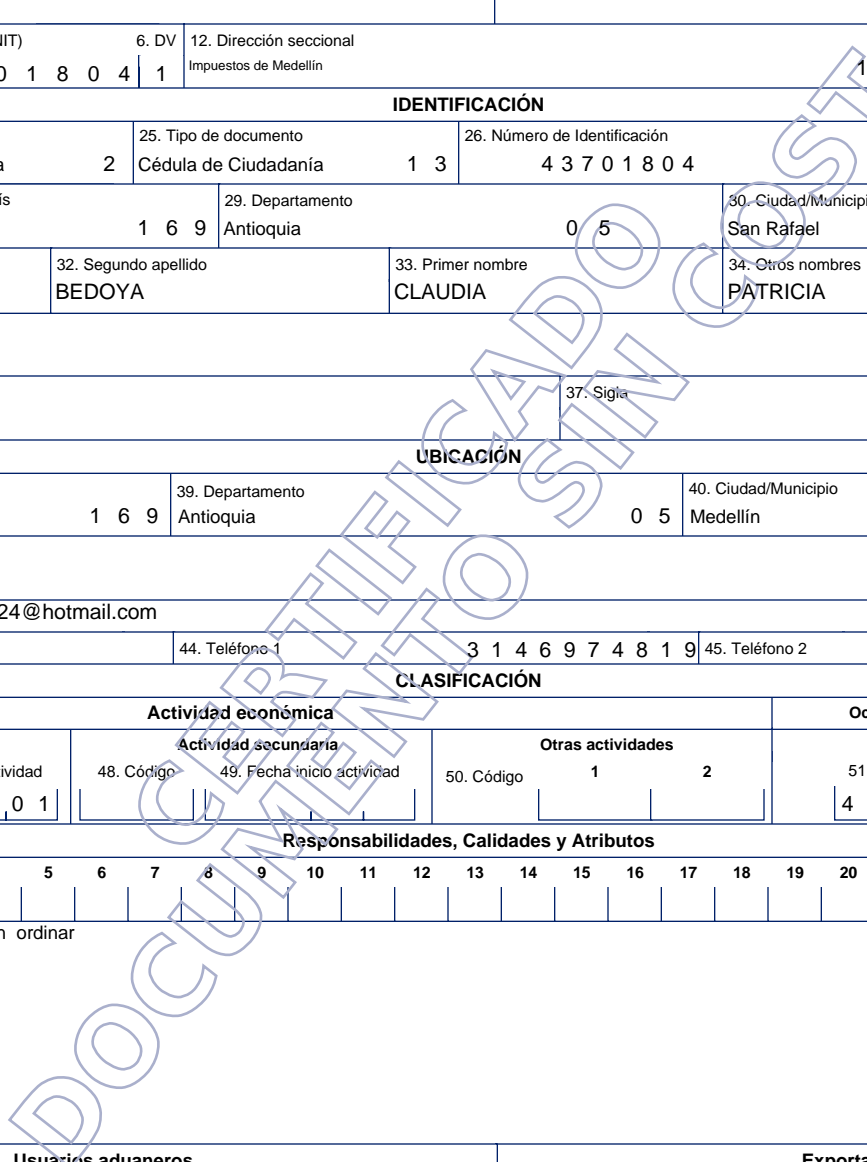
38. País 39. Departamento 40. Ciudad/Municipio
 41. Dirección principal
 42. Correo electrónico
 43. Código postal 44. Teléfono 1 45. Teléfono 2

CLASIFICACIÓN

Actividad económica					Ocupación		
Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		51. Código	52. Número establecimientos
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código	1		
<input type="text" value="0090"/>	<input type="text" value="20160101"/>					<input type="text" value="4114"/>	

Responsabilidades, Calidades y Atributos

53. Código 05- Impto. renta y compl. régimen ordinario
 49 - No responsable de IVA



Usuarios aduaneros

54. Código

Exportadores

55. Forma 56. Tipo Servicio 1 2 3
 57. Modo
 58. CPC

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI NO 60. No. de Folios: 61. Fecha

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.
 Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre JIMENEZ BEDOYA CLAUDIA PATRICIA
 985. Cargo CONTRIBUYENTE

A QUIEN PUEDA INTERESAR

MAS TERRITORIO S.A.S. con NIT Nro. 901.379.243-9, representada legalmente por DILZA FERNANDA GUARIN VARGAS, identificada con Documento de Identidad Nro. 1.032.071.118 del municipio de Alejandría, se permite certificar que la Señora CLAUDIA PATRICIA JIMENEZ BEDOYA, identificada con Documento de Identidad Nro. 43.701.804 del Municipio de San Rafael, realiza suministros de insumos de cafetería y elementos logísticos que facilitan el desarrollo de actividades de índole administrativo desde el día 11 de enero del año 2021 hasta la fecha, De la misma forma, la Señora CLAUDIA PATRICIA JIMENEZ BEDOYA, ha prestado el servicio de atención eventos garantizando la entrega de refrigerios y demás elementos necesarios para el éxito de nuestros eventos.

La Señora CLAUDIA PATRICIA JIMENEZ BEDOYA, se ha caracterizado por su responsabilidad, entrega oportuna de los elementos y servicios requeridos y por su sentido de pertenencia, cumpliendo a cabalidad con lo requerido y/o solicitado.

Desde esta empresa, conceptuamos acerca de su excelente servicio prestado y le recomendamos de forma positiva para quien desee adquirir su acompañamiento.

Dada en el municipio de San Rafael a los 18 días del mes de abril de 2024.

Atentamente,



Dilza Fernanda Guarín Vargas
Representante legal Mas Territorio
S.A.S

Acciones que generan Valor Correo Electrónico:

masterritorio2000@gmail.com San Rafael

Antioquia Telefono: 310 836 07 08



LA SUSCRITA PROPIETARIA DEL SALON CAPRICHOS




HACE CONSTAR:


Que la señora CLAUDIA PATRICIA JIMENENZ BEDOYA, identificada con la cedula de ciudadanía Nro. 43.701.804, prestó servicios de asesoría como barista y servicios de CATERING, en mi establecimiento, ubicado en el municipio de San Rafael Ant. Calle 20 Nro. 19 34.

Estas asesorías se realizaron durante los años 2019, 2020 y 2021, con excelentes resultados.

Atentamente,

LUZ ESTELLA QUINTERO GALLO.
C.C. 22.019.719
Tel. 313 789 9370

PRODUCTO	PRECIO SUGERIDO AL PUBLICO	
Aromaticas	\$ 2,300	
Tinto	\$ 2,500	
Campesino	\$ 3,200	
Latte	\$ 4,000	
Cappucino	\$ 4,000	


Torta de Zanahoria	\$ 4,500	
Torta de Chocolate	\$ 4,500	
Torta de banano	\$ 4,500	
Brownie	\$ 4,500	
Galletas Chips	\$ 3,500	

Alfajores

\$

4,000



	Secretaría General
	Comité de Selección de Concesionarios
	Convocatoria abierta para la selección de concesionarios

Número: 01 Fecha: 11 de abril de 2024.

TÉRMINOS DE REFERENCIA

La Universidad Católica Luis Amigó, abre convocatoria pública para la postulación y asignación de concesionarios, con fines comerciales.

Fecha de apertura: 11 de abril de 2024. a las 8:00 am.

Fecha de cierre: 26 de abril de 2024. a las 12:00 pm.

Sede: Medellín.

El inmueble que está disponible para que usted presente su propuesta es:

Dos Burbujas ubicadas en la plazoleta central de la Universidad Católica Luis Amigó.

El área propuesta para cada uno de los espacios es de 12m² aproximadamente, (pudiendo ser menos), los cuales deberán tener una cubierta y una altura máxima será de 3m.

La Universidad brindará el suministro eléctrico en un costado del local comercial (una vez construida la burbuja y se le instalará el tablero eléctrico). También se brindará el suministro del agua en punto cero y desagüe y se realizará la infraestructura (ruta) para internet.

Corre por cuenta del arrendatario, la construcción de la burbuja y las adecuaciones eléctricas, desagües, internet y necesidades especiales.

Los diseños de las burbujas deberán ser aprobados previamente por el Analista de Espacios Físicos de la institución, antes de iniciar las obras.

Las burbujas serán realizadas por concesión. Esto implica que, el adjudicatario hará la inversión inicial de la construcción y sus adecuaciones, pero deberá hacer la cesión de la misma a la Universidad, la cual descontará mensualmente en un porcentaje del 50% del arriendo, hasta concluir el pago. Deberán allegarse facturas contables legalmente expedidas y contrato de confección de obra con la empresa seleccionada para la construcción de la burbuja. El canon de arrendamiento iniciará cuando comience el funcionamiento del negocio, para lo cual se darán quince (15) días calendario después de la entrega de la construcción.

Cada burbuja deberá pagar los servicios públicos que le corresponden, para lo cual tendrán sus propios contadores.

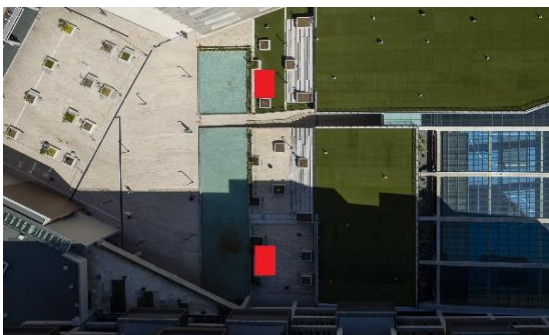
Deberá entregar las cotizaciones previamente al Analista de Espacios Físicos para verificación y aceptación por parte de la Universidad.

En caso de terminación del contrato, la burbuja quedará para la Universidad y no podrá ser retirada por el concesionario.

Si la terminación la realiza directamente el concesionario, cualquiera sea la causa, la Universidad no pagará remanentes adeudados por el valor de la construcción, en caso de que existan.

Lo mismo ocurrirá, si la terminación es realizada con justa causa por parte de la Universidad, por incumplimiento del contrato, así sea leve o de las obligaciones que correspondan al concesionario.

Propuesta gráfica de las burbujas



Ubicación en la plazoleta señalados con punto rojo. Propuesta de burbuja, la cual podrá variar en su diseño.

El adjudicatario de cada burbuja, además del canon de arrendamiento, deberá entregar 1.2 SMMLV en cada anualidad, para cumplimiento de responsabilidad social, en coordinación con Bienestar Institucional para estudiantes de bajo recursos (15% de SMMLV mensualmente, en los meses de febrero, marzo, abril, mayo, agosto, septiembre, octubre y noviembre de cada anualidad).

Condiciones iniciales:

A quien se le adjudique la burbuja, la Universidad podrá mantener el contrato hasta por tres (3) años, renovable año por año, siempre que cumpla a cabalidad con las obligaciones como concesionario.

Para iniciar el funcionamiento de la burbuja, deberá hacer previamente los alistamientos respectivos: diseños, cotizaciones, aprobación de ambas por parte del Analista de Espacios físicos.

El mantenimiento de las burbujas, a pesar de que se entreguen en cesión a la Universidad mediante descuento de arrendamiento, deberá hacerlo a cabalidad el adjudicatario, a su propia costa y en el momento de la entrega definitiva, en caso de no continuar prestando sus servicios a la Universidad, deberá estar en perfecto estado.

Los diseños de las burbujas, deberá implicar condiciones estéticas, de funcionamiento, sometidas estrictamente al espacio asignado, ambientales, de seguridad y comodidad para los usuarios y con construcciones livianas.

En caso de entrega anticipada por parte del adjudicatario, no podrá solicitar reconocimiento de la construcción, ni retiro de la misma, pues estas pertenecerán al concedente.

SELECCIONE SOLO UNO: maque con una X.

- **Burbuja # 1 (repostería y postres):** ___X_____.

Área: 12m² aproximadamente. Ubicación: plazoleta central, a mano derecha de los espejos de agua, al lado del bloque 2. Valor del canon \$2.000.000 en los meses de febrero, marzo, abril, agosto, septiembre y octubre y \$1.000.000 en los meses de mayo, junio, julio, noviembre, diciembre y enero. Cada burbuja deberá pagar los servicios públicos que le corresponden.

La Universidad brindará el suministro eléctrico en un costado del local comercial (una vez construida la burbuja y se le instalará el tablero eléctrico). También se

brindará el suministro del agua en punto cero y desagüe y se realizará la infraestructura (ruta) para internet.

Corre por cuenta del arrendatario, la construcción de la burbuja y las adecuaciones eléctricas, desagües, internet y necesidades especiales.

Se decide para su destinación. Repostería y Postres, dulces artesanales, jugos, bebidas y cafés, agua.

Ninguna de las dos burbujas podrá vender gaseosas de ninguna marca ni naturaleza.

- **Burbuja # 2 (heladería y frutas):** _____

Área: 12m² aproximadamente. Ubicación: plazoleta central a mano izquierda de los espejos de agua, al lado del bloque 3. Valor del canon \$2.000.000 en los meses de febrero, marzo, abril, agosto, septiembre y octubre y \$1.000.000 en los meses de mayo, junio, julio, noviembre, diciembre y enero. Cada burbuja deberá pagar los servicios públicos que le corresponden.

La Universidad brindará el suministro eléctrico en un costado del local comercial (una vez construida la burbuja y se le instalará el tablero eléctrico). También se brindará el suministro del agua en punto cero y desagüe y se realizará la infraestructura (ruta) para internet.

Corre por cuenta del arrendatario, la construcción de la burbuja y las adecuaciones eléctricas, desagües, internet y necesidades especiales.

Se decide para su destinación. Ensalada de frutas y verduras, salpicón, productos veganos, helados con frutas, cereales, granolas, yogures, limonadas saborizadas, jugos naturales, mekatos artesanales, granizados de frutas, agua.

Ninguna de las dos burbujas podrá vender gaseosas de ninguna marca ni naturaleza.

La presente convocatoria se realiza conforme con lo preceptuado en el Acuerdo N° 03 de 2021. Deberá reunir los siguientes requisitos:

INFORMACIÓN DE QUIEN PRESENTA LA PROPUESTA:

Nombre completo: _JUAN CARLOS MOLINA RESTREPO

Cédula de Ciudadanía: 98662145

Correo electrónico: maxipastelrecienhorneados@gmail.com

Número celular: 300 884 4410

INFORMACIÓN DEL OFERENTE:

1. Nombre del establecimiento comercial y NIT que se encuentre debidamente registrado en Cámara de Comercio, en caso de ser persona jurídica, nombre y cédula, en caso de que sea persona natural:

INVERSIONES MOLINA AGUIRRE SAS NIT 900.618.972-2

2. Objeto o servicio que se pretende brindar: (circunscribirse a la destinación de la burbuja, pudiendo adicionar otros servicios conexos y complementarios).

Burbuja # 1 (repostería y postres): XX

Burbuja # 2 (heladería y frutas):

Describa:

HORNEO Y VENTA DE PRODUCTOS DE HOJALDRES COMO PASTELES EN VARIEDAD DE SABORES PARA SU VENTA AL PUBLICO, ADICIONAL PRODUCTOS COMO PANES, GALLETAS, ALFALORES Y TORTAS PORCIONADAS EN DIFERENTES SABORES

3. Condiciones de prestación del servicio (deberá prestarse en el horario de la Universidad que garantice la atención a los usuarios, número de empleados proyectados).



4. **Trayectoria del oferente** (indique experiencia, antigüedad, al menos dos recomendaciones y forma de validarlo). **La experiencia debe ser al menos de tres años en servicios iguales, conexos o complementarios a la propuesta.**

MÁS DE 15 AÑOS DE TRADICIÓN Y EXPERIENCIA HACEN DE MAXIPASTEL UNA MARCA DE EXCELENCIA, NUESTRA PLANTA DE PRODUCCIÓN SISTEMATIZADA CUMPLE AMPLIAMENTE TODOS LOS ESTÁNDARES, PROCESOS Y PRODUCTOS CERTIFICADOS POR EL INVIMA GARANTIZAN NUESTRA CALIDAD Y CAPACIDAD

4.1. Experiencia debidamente certificada: (describir al menos tres personas naturales o empresas que puedan certificar la experiencia con indicación de fecha, servicio prestado y contacto).

PRODUCTOS FAMILIA

ALMACENES ÉXITO

COMPASS GROUP

5. **Valor agregado al bienestar institucional** (indique de qué manera el negocio propuesto genera bienestar en la institución la oferta presentada)

SON PRODUCTOS FRESCOS, SIEMPRE RECIEN HORNEADOS, LO QUE GARANTIZA SIEMPRE UN EXCELENTE SABOR Y UNA MUY BUENA OPCION PARA DESAYUNAR, PICAR O TOMAR EL AGO

6. **Sello distintivo del negocio que lo hace diferente de otros similares** (explique la particularidad y valor agregado del mismo frente a otras ofertas del mercado).

CONTAMOS CON REGISTRO INVIMA EN NUESTROS PRODUCTOS, SIEMPRE TRABAJAMOS EN PRO DE MEJORAR NUESTRO PRODUCTO Y DES ER UNA EMPRESA RECONOCIDA A NIVEL NACIONAL POR SU EXCELENTE PRODUCTO Y SU BUENA ATENCION AL PUBLICO

0000000000000000000000000007. Propuesta de responsabilidad social, con estudiantes de bajos recursos, desde el negocio propuesto. (indique los aportes de responsabilidad social que ofrece el negocio para garantizar bienestar de estudiantes de bajos recursos). ¿Se compromete a entregar 1.2% SMMLV anuales en coordinación con Bienestar Institucional para estudiantes de bajos recursos? SI

8. Constitución legal del oferente en caso de que sea persona jurídica (constitución como sociedad, franquicia, establecimiento de comercio u otro y su correspondiente inscripción en la cámara de comercio respectiva), en los últimos 3 años. Adjuntar representación legal vigente.

ANEXO 1

9. Estrategias para el cumplimiento de políticas ambientales, describirlas en razón del negocio que pretende ofrecer (Gestión de Manejo Integral de Residuos Sólidos, Gestión del Recurso Hídrico, Gestión del Recurso Energético, Gestión Integral de Residuos Peligrosos, Compra y el Consumo Responsable y destinación de desechos alimenticios).

CONTAMOS CON UN EXCELENTE PROGRAMA BPM, Y CONTAMOS CON PERSONAL TANTO INTERNO COMO EXTERNO QUE SE ENCARAGA DE EVALUAR QUE EL PROCESO SE CUMPLA A CABALIDAD TANTO EN LA PLANTA DE PRODUCCION COMO EN LOS PUNTOS DE VENTA

10. Propuesta de precios de los productos. Indicar los 10 productos más relevantes con el precio de mayor a menor, en razón de la oferta de productos que pretende ofrecer. Anexar la tabla correspondiente de los productos y valores propuestos para la presente anualidad. Los incrementos de cada anualidad deberán ser aprobados previamente por Bienestar Institucional.

PRODUCTO	VALOR
PALO DE QUESO	3.900
PASTEL MAICITOS	4.200
PASTEL POLLO VERDURA	4.900
PASTEL CARNE VERDURA	4.900
PASTEL POLLO CHAMPIÑÓN	4.900
PASTEL QUESO	4.200
PASTEL DE AREQUIPE	3.900
PASTEL AREQUIPE QUESO	3.900
PASTEL DE GUAYABA	3.900
PASTEL GUAYABA QUESO	3.900

11. Condiciones de higiene, manipulación de alimentos y salubridad. (anexe certificaciones).

ANEXO 2

12. RUT vigente. (anexarlo y describirlo)

ANEXO 3

13. Condiciones de salud y seguridad en el trabajo (certificación, capacitación, modelo para implementar, entre otros).

ANEXO 4

14. Registro Cámara de Comercio actualizado, en caso de que sea persona jurídica. (describir y anexar).

ANEXO 5

15. Condiciones de bioseguridad y limpieza del negocio y de las zonas comunes contiguas para la atención.

CONTAMOS CON PROGRAMA BPM ACTIVO Y ADECUADO A CADA PUNTO DE VENTA CON ATENCION AL PUBLICO

Aceptación de las declaraciones de honestidad y transparencia durante el proceso de postulación, adjudicación y ejecución contractual en los siguientes términos:

El oferente declara que:

- Lo declarado en esta oferta es completamente cierto y que en caso de algún fraude o engaño asumirá la responsabilidad correspondiente incluyendo la terminación justificada en cualquier momento por parte de la universidad.
- El dinero del negocio es completamente lícito y autoriza cualquier consulta ante cualquier entidad para determinar la validez de la información.
- Se compromete a no solicitar interferencia alguna en su favor con ningún miembro de la Universidad o conexo con ella. No habrá tráfico de influencias, so pena de ser descalificado del proceso de selección en cualquiera de sus instancias.
- No tiene inhabilidades por parentesco con ninguno del Consejo Superior, el Rector general o altos cargos directivos dentro de la universidad.
- El servicio prestado se hará conforme con la ley, los reglamentos internos de la Universidad, la moral y los principios institucionales.
- El personal de servicios será contratado con todas las condiciones legales de la legislación laboral colombiana.
- Se respetarán siempre los lineamientos de la universidad, su código de ética, buen gobierno, transparencia, imagen corporativa, políticas ambientales, entre otros.
- El oferente asumirá las remodelaciones y mantenimiento de los locales, a su propia costa y bajo los lineamientos de la universidad.
- El representante legal del negocio es el que aparece como oferente y por ende no podrá subarrendar a terceros ni entregarlos en cesión, toda vez que la selección se hace en consideración a la persona.

CONSIDERACIONES FINALES

- **Solo podrá presentarse para un solo local. En caso de que lo haga para varios, será descalificado de todos los procesos.**
- La información deberá ser completa, integral, veraz y con evidencias. Quienes presenten información incompleta, no serán considerados dentro de la convocatoria.
- Deberá diligenciar lo acá indicado, con sus correspondientes anexos y allegarlo hasta la hora y fecha límite. Lo que remitan pasada la fecha y hora, no será tenido en cuenta. Cada anexo deberá estar debidamente relacionado y hacer alusión al número de la pregunta respectiva.
- Se recibirán por orden de llegada al correo electrónico, hasta 5 ofertas por cada local. Llegado a este límite quedarán en lista de espera los siguientes, en caso de que los primeros 5 proponentes o algunos de ellos, no reúnan requisitos o no sean seleccionados por el Comité de Selección de Concesionarios.
- La mera selección del proponente no generará derechos para este. La fuerza vinculante iniciará con la firma del contrato respectivo, el cual podrá renovarse hasta 3 anualidades, previa evaluación de satisfacción y cumplimiento estricto de las obligaciones por parte del proponente seleccionado.
- El proponente seleccionado no podrá realizar cesión de un contrato a un tercero, sin la autorización previa y escrita de la universidad.
- Si es un concesionario actual que cuenta con un local asignado no podrá presentarse por sí mismo ni por interpuesta persona para otro local ni solicitar cambio del mismo.
- Si es un concesionario actual, en caso de renovación de los locales que actualmente detentan y que se encuentra en condiciones de incumplimiento de sus obligaciones, así sea leve o la universidad tenga evidencia de la insatisfacción por su servicio, no podrá presentarse en la convocatoria.
- La adecuación de los locales comerciales será asumida en su totalidad por el proponente seleccionado. En todo caso, deberá tener el acompañamiento y autorización de diseños y mejoras por parte del Analista de Espacios Físicos de la Universidad. Por ninguna razón, la universidad

asumirá estos costos y en caso de terminación del contrato o devolución voluntaria del inmueble, el concesionario deberá dejarlo en el mismo estado en que fue recibido, salvo que la universidad de manera expresa decida aceptarlo con las modificaciones realizadas, pero sin ninguna compensación económica para el concesionario.

- Cada local debe tener su propia red de internet.
- Los locales deberán respetar la exclusividad que pacte la universidad con determinadas marcas para proveer el servicio de bebidas y otras.
- Deberá tener en cuenta todo lo establecido en el Acuerdo Superior 03 del 9 de febrero de 2021.

ANEXOS

Describa en orden todos y cada uno de los anexos allegados y el número de folios.

Anexo 1 REPRESENTANTE LEGAL _____ Folios _____

Anexo 2 CARNET DE MANIPULACION _____ Folios _____

Anexo 3 RUT _____ Folios _____

Anexo 4 CERTIFICACION SG - SST _____ Folios _____

Anexo 5 CAMARA Y COMERCIO _____ Folios _____

Anexo _____ Folios _____

Acepto todas las condiciones establecidas en este pliego, indico que la información aportada es completamente cierta, que no estoy incurso en ninguna inhabilidad o incompatibilidad y que el mero hecho de presentar la oferta no implica un derecho para que me sea asignado un local comercial.

Nombre de quien diligencia JUAN CARLOS MOLINA RESTREPO

Cédula: 98 662145

Nombre del establecimiento de comercio


MAXI PASTEL

Firma

JUAN CARLOS MOLINA R.

Fecha de remisión 25 DE ABRIL 2024



	Secretaría General
	Comité de Selección de Concesionarios
	Convocatoria abierta para la selección de concesionarios

Número: 01 Fecha: 11 de abril de 2024.

TÉRMINOS DE REFERENCIA

La Universidad Católica Luis Amigó, abre convocatoria pública para la postulación y asignación de concesionarios, con fines comerciales.

Fecha de apertura: 11 de abril de 2024. a las 8:00 am.

Fecha de cierre: 26 de abril de 2024. a las 12:00 pm.

Sede: Medellín.

El inmueble que está disponible para que usted presente su propuesta es:

Dos Burbujas ubicadas en la plazoleta central de la Universidad Católica Luis Amigó.

El área propuesta para cada uno de los espacios es de 12m² aproximadamente, (pudiendo ser menos), los cuales deberán tener una cubierta y una altura máxima será de 3m.

La Universidad brindará el suministro eléctrico en un costado del local comercial (una vez construida la burbuja y se le instalará el tablero eléctrico). También se brindará el suministro del agua en punto cero y desagüe y se realizará la infraestructura (ruta) para internet.

Corre por cuenta del arrendatario, la construcción de la burbuja y las adecuaciones eléctricas, desagües, internet y necesidades especiales.

Los diseños de las burbujas deberán ser aprobados previamente por el Analista de Espacios Físicos de la institución, antes de iniciar las obras.

Las burbujas serán realizadas por concesión. Esto implica que, el adjudicatario hará la inversión inicial de la construcción y sus adecuaciones, pero deberá hacer la cesión de la misma a la Universidad, la cual descontará mensualmente en un porcentaje del 50% del arriendo, hasta concluir el pago.

Cada burbuja deberá pagar los servicios públicos que le corresponden.

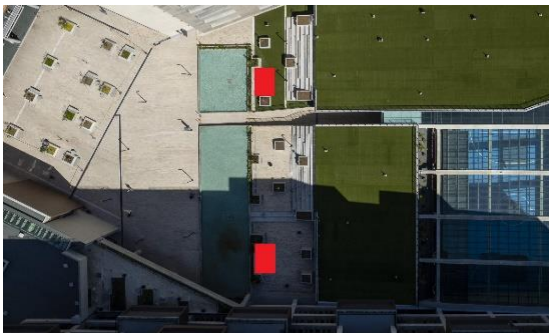
Deberá entregar las cotizaciones previamente al Analista de Espacios Físicos para verificación y aceptación por parte de la Universidad.

En caso de terminación del contrato, la burbuja quedará para la Universidad y no podrá ser retirada por el concesionario.

Si la terminación la realiza directamente el concesionario, cualquiera sea la causa, la Universidad no pagará remanentes adeudados por el valor de la construcción, en caso de que existan.

Lo mismo ocurrirá, si la terminación es realizada con justa causa por parte de la Universidad, por incumplimiento del contrato, así sea leve o de las obligaciones que correspondan al concesionario.

Propuesta gráfica de las burbujas



Ubicación en la plazoleta señalados con punto rojo. Propuesta de burbuja, la cual podrá variar en su diseño.

El adjudicatario de cada burbuja, además del canon de arrendamiento, deberá entregar 1.2 SMMLV en cada anualidad, para cumplimiento de responsabilidad

social, en coordinación con Bienestar Institucional para estudiantes de bajo recursos (15% de SMMLV mensualmente, en los meses de febrero, marzo, abril, mayo, agosto, septiembre, octubre y noviembre de cada anualidad).

Condiciones iniciales:

A quien se le adjudique la burbuja, la Universidad podrá mantener el contrato hasta por tres (3) años, renovable año por año, siempre que cumpla a cabalidad con las obligaciones como concesionario.

Para iniciar el funcionamiento de la burbuja, deberá hacer previamente los alistamientos respectivos: diseños, cotizaciones, aprobación de ambas por parte del Analista de Espacios físicos.

El mantenimiento de las burbujas, a pesar de que se entreguen en cesión a la Universidad mediante descuento de arrendamiento, deberá hacerlo a cabalidad el adjudicatario, a su propia costa y en el momento de la entrega definitiva, en caso de no continuar prestando sus servicios a la Universidad, deberá estar en perfecto estado.

Los diseños de las burbujas, deberá implicar condiciones estéticas, de funcionamiento, sometidas estrictamente al espacio asignado, ambientales, de seguridad y comodidad para los usuarios.

En caso de entrega anticipada por parte del adjudicatario, no podrá solicitar reconocimiento de la construcción, ni retiro de la misma, pues estas pertenecerán al concedente.

SELECCIONE SOLO UNO: maque con una X.

- **Burbuja # 1 (repostería y postres):** ____X____.

Área: 12m² aproximadamente. Ubicación: plazoleta central, a mano derecha de los espejos de agua, al lado del bloque 2. Valor del canon \$2.000.000 en los meses de febrero, marzo, abril, agosto, septiembre y octubre y \$1.000.000 en los meses de mayo, junio, julio, noviembre, diciembre y enero. Cada burbuja deberá pagar los servicios públicos que le corresponden.

La Universidad brindará el suministro eléctrico en un costado del local comercial (una vez construida la burbuja y se le instalará el tablero eléctrico). También se brindará el suministro del agua en punto cero y desagüe y se realizará la infraestructura (ruta) para internet.

Corre por cuenta del arrendatario, la construcción de la burbuja y las adecuaciones eléctricas, desagües, internet y necesidades especiales.

Se decide para su destinación. Repostería y Postres, dulces artesanales, jugos, bebidas y cafés, agua.

Ninguna de las dos burbujas podrá vender gaseosas de ninguna marca ni naturaleza.

- **Burbuja # 2 (heladería y frutas):** _____

Área: 12m² aproximadamente. Ubicación: plazoleta central a mano izquierda de los espejos de agua, al lado del bloque 3. Valor del canon \$2.000.000 en los meses de febrero, marzo, abril, agosto, septiembre y octubre y \$1.000.000 en los meses de mayo, junio, julio, noviembre, diciembre y enero. Cada burbuja deberá pagar los servicios públicos que le corresponden.

La Universidad brindará el suministro eléctrico en un costado del local comercial (una vez construida la burbuja y se le instalará el tablero eléctrico). También se brindará el suministro del agua en punto cero y desagüe y se realizará la infraestructura (ruta) para internet.

Corre por cuenta del arrendatario, la construcción de la burbuja y las adecuaciones eléctricas, desagües, internet y necesidades especiales.

Se decide para su destinación. Ensalada de frutas y verduras, salpicón, productos veganos, helados con frutas, cereales, granolas, yogures, limonadas saborizadas, jugos naturales, mekatos artesanales, granizados de frutas, agua.

Ninguna de las dos burbujas podrá vender gaseosas de ninguna marca ni naturaleza.

La presente convocatoria se realiza conforme con lo preceptuado en el Acuerdo N° 03 de 2021. Deberá reunir los siguientes requisitos:

INFORMACIÓN DE QUIEN PRESENTA LA PROPUESTA:

Nombre completo: Jairo Leonardo Hurtado

Cédula de Ciudadanía: 80401119

Correo electrónico: _anticagourmet2014@gmail.com

Número celular: 3206492788

INFORMACIÓN DEL OFERENTE:

1. **Nombre del establecimiento comercial y NIT que se encuentre debidamente registrado en Cámara de Comercio, en caso de ser persona jurídica, nombre y cédula, en caso de que sea persona natural:**

ANTICA GOURMET S.A.S.

N.I.T 901820723-3



2. **Objeto o servicio que se pretende brindar:** (circunscribirse a la destinación de la burbuja, pudiendo adicionar otros servicios conexos y complementarios).

Burbuja # 1 (repostería y postres):

Burbuja # 2 (heladería y frutas):

Describa:

ANTICA GOURMET S.A.S tiene por objeto social la producción, distribución, comercialización y venta de productos de alimentación especialmente deliciosos y únicos postres que pueden ser acompañados de un exquisito café, destinados al consumo y disfrute de los clientes donde se ofrece un servicio abierto al público en el cual se permitirá compartir y disfrutar de una grata experiencia de esparcimiento y distracción acorde a una jornada tanto universitaria como laboral.





LINK	INSTAGRAM	PRODUCTOS	ANTICA:
			https://www.instagram.com/p/CTaTnUcLo_w/?igsh=MW8zMm1vbm04bWMxdA==
			https://www.instagram.com/p/CWRj7ier2cs/?igsh=b3l3ZGJ2NnRkdWsz
			https://www.instagram.com/reel/Cp8UUXhOCzx/?igsh=dXRxejFvbm1sYjF4

3. Condiciones de prestación del servicio (deberá prestarse en el horario de la Universidad que garantice la atención a los usuarios, número de empleados proyectados).

El horario de atención será entre semana de lunes a viernes de 8:00 de la mañana hasta las 8:00 de la noche y el día sábado de 8:00 de la mañana a 2:00 de la tarde.

Prestaremos servicio con 2 empleados, uno encargado de la parte de toma de pedidos y manipulación de dinero y el otro empleado encargado de la parte de preparación y entrega del pedido.

Contaremos con dos medios de pago, efectivo y pago con transferencia por medio de QR.

La variedad y los precios de los productos se encontrarán identificados en la presentación de una carta física y de publicidad visible para los clientes.

Garantizaremos un excelente servicio al cliente, comprometiéndonos a mantener tiempos de espera óptimos y amabilidad de parte de nuestro personal ampliamente capacitado.

4. Trayectoria del oferente (indique experiencia, antigüedad, al menos dos recomendaciones y forma de validarlo). **La experiencia debe ser al menos de tres años en servicios iguales, conexos o complementarios a la propuesta.**

Ver Anexos 3 y 4.

ANTICA GOURMET S.A.S fue creado en el municipio de Chía, Cundinamarca, en el año 2021 pero por un equipo con más de 20 años en el sector de alimentos y atención al cliente, su sede principal se encuentra ubicada en la dirección Carrera 11 #21-09 de dicho municipio, en dicha sede se prestan servicios de distribución y comercialización de alimentos, cuya especialidad son los postres, cafés, pastas, pizzas, entre otros productos alimenticios para el consumo.

El valor fundamental de nuestro restaurante es brindar una experiencia única e inolvidable a nuestros clientes ofreciéndoles productos elaborados con dedicación y exceso de amor, generando sabores exclusivos e inolvidables.

Cuidamos la calidad de nuestros productos por medio de prácticas amigables con el medio ambiente y sostenibilidad.

4.1. Experiencia debidamente certificada: (describir al menos tres personas naturales o empresas que puedan certificar la experiencia con indicación de fecha, servicio prestado y contacto). Ver Anexo

Alimentos Lbc S.A.S empresa reconocida a nivel nacional por la fabricación y distribución de alimentos, ha sido proveedor de insumos y socio estratégico en la apertura de nuevos mercados y canales de distribución de Antica Gourmet por más de 3 años. (Certificación Adjunta)

Todo Pan Chia, empresa que por más de 10 años ha sido clave para el desarrollo y crecimiento de Antica Gourmet al ser proveedor clave de insumos para la producción de alimentos.

5. Valor agregado al bienestar institucional (indique de qué manera el negocio propuesto genera bienestar en la institución la oferta presentada)

Seremos un espacio único de bienestar, nuestra oferta gastronómica será el vínculo para atraer a la comunidad universitaria y generar espacios de socialización y esparcimiento seguros que les permita hacer una pausa en su día a día.

Sentido de pertenencia: El local proporcionará un ambiente acogedor donde los estudiantes, profesores y personal administrativo puedan reunirse, interactuar y socializar. Este tipo de espacios fomenta la construcción de relaciones entre los miembros de la comunidad universitaria, fortaleciendo así el sentido de pertenencia y la cohesión institucional.

Promoción de la cultura y la creatividad: Los postres y cafés ofrecidos no solo satisfacen necesidades gastronómicas, sino que también pueden servir como vehículo para promover la creatividad y la cultura. Parte de nuestra estrategia es organizar eventos temáticos, concursos de diseño de postres o

catas de café, involucrando a estudiantes y personal en actividades que estimulen su creatividad y sentido de pertenencia a la institución.

Antica Gourmet no solo satisface una necesidad gastronómica, sino que también contribuye al bienestar institucional al promover la interacción social, la creatividad, la productividad y la generación de recursos para iniciativas que enriquecen la vida universitaria.

6. Sello distintivo del negocio que lo hace diferente de otros similares (explique la particularidad y valor agregado del mismo frente a otras ofertas del mercado).

Todos nuestros servicios han sido validados por miles de clientes que a lo largo de los años nos han construido como compañía, acercándonos cada vez más a la excelencia en calidad, producción, oferta y experiencia del cliente.

Nuestra propuesta de valor y ventaja competitiva está fundamentada en:

Productos de alta calidad: El local ofrecerá una cuidadosa selección de postres y cafés elaborados con ingredientes frescos y de calidad premium. Desde la selección de granos de café hasta la preparación de los postres, se mantendrá un estándar de excelencia para garantizar una experiencia gastronómica memorable para los clientes.

Innovación en el menú: El negocio se distinguirá por su capacidad para innovar constantemente en su oferta de productos. Se introducirán nuevos sabores, combinaciones creativas y opciones saludables para satisfacer las preferencias cambiantes de los clientes y mantener su interés en el local.

Ambiente único y acogedor: El local se diseñará cuidadosamente para crear un ambiente acogedor y distintivo que invite a los clientes a quedarse y disfrutar de su experiencia. Será un espacio que se destaque y se convierta en un destino preferido dentro del campus universitario.

Compromiso con la sostenibilidad: estamos comprometidos con prácticas sostenibles en todas nuestras operaciones, desde la elección de proveedores locales hasta la reducción de residuos y el uso de envases ecoamigables. Esta preocupación por el medio ambiente y la responsabilidad social agrega valor a la marca y será referente en una comunidad universitaria cada vez más consciente.

7. Propuesta de responsabilidad social, con estudiantes de bajos recursos, desde el negocio propuesto. (indique los aportes de responsabilidad social que ofrece el negocio para garantizar bienestar de estudiantes de bajos recursos). ¿Se compromete a entregar 1.2% SMMLV anuales en coordinación con Bienestar Institucional para estudiantes de bajos recursos? **SI**

Ejerceremos un papel activo con la participación en otras iniciativas universitarias de apoyo económico, ferias de emprendimiento, acompañamiento en eventos y cualquier actividad donde podamos aportar desde nuestra experiencia como empresarios del sector gastronómico.

Apoyaremos los estudiantes de bajos recursos de la institución comprometiéndonos a realizar el aporte de responsabilidad social según los resultados operativos que tenga Antica Gourmet en su operación en la universidad Luis Amigó, partiendo del mínimo propuesto.

8. Constitución legal del oferente en caso de que sea persona jurídica (constitución como sociedad, franquicia, establecimiento de comercio u otro y su correspondiente inscripción en la cámara de comercio respectiva), en los últimos 3 años. Adjuntar representación legal vigente. ____

Ver Anexo 2-Certificación de existencia y representación legal adjunto

9. Estrategias para el cumplimiento de políticas ambientales, describirlas en razón del negocio que pretende ofrecer (Gestión de Manejo Integral de Residuos Sólidos, Gestión del Recurso Hídrico, Gestión del Recurso Energético, Gestión

Integral de Residuos Peligrosos, Compra y el Consumo Responsable y destinación de desechos alimenticios).

En Antica estamos comprometidos activamente con el cumplimiento de políticas ambientales a través de estrategias transversales a nuestra operación:

Gestión de Manejo Integral de Residuos Sólidos:

Contamos con un sistema de separación de residuos en el local para facilitar el reciclaje y la gestión adecuada de materiales como papel, cartón, plástico y vidrio.

Usamos envases biodegradables y aplicamos la minimización del embalaje en toda nuestra cadena de suministro.

Estamos dispuestos a colaborar con programas de reciclaje en el campus universitario y participación activa en campañas de concienciación sobre la importancia de la gestión de residuos sólidos.

Gestión del Recurso Hídrico:

Se instalarán grifos y sistemas de lavado de bajo flujo en la burbuja.

Se tendrá un esquema de mantenimiento preventivo y la reparación rápida de cualquier fuga.

Promocionamos prácticas de sensibilización entre el personal y los clientes sobre el uso responsable del agua.

Gestión del Recurso Energético:

Todos nuestros electrodomésticos son energéticamente eficientes y de bajo consumo.

Fomentamos prácticas de ahorro energético entre el personal, como apagar equipos cuando no estén en uso y hacer un doble chequeo antes del cierre del local al final del día.

Gestión Integral de Residuos Peligrosos:

Implementación de protocolos de manejo seguro para la manipulación y disposición de productos químicos utilizados en la preparación de alimentos y bebidas.

Colaboración con empresas o entidades especializadas en la gestión de residuos peligrosos para garantizar su tratamiento adecuado y seguro.

Compra y Consumo Responsable:

Priorizamos proveedores que adopten prácticas sostenibles en la producción y distribución de materias primas, como café de comercio justo y productos orgánicos.

Ofrecemos opciones vegetarianas y veganas en el menú para promover una dieta más sostenible e incluyente.

Destinación de Desechos Alimenticios:

Implementamos prácticas de reducción de desperdicios, como la planificación cuidadosa de inventarios y la donación de alimentos no vendidos a organizaciones benéficas locales.

Estas estrategias integradas permiten que Antica cumpla con las políticas ambientales mientras ofrecemos nuestros productos y servicios, promoviendo así la sostenibilidad y la responsabilidad ambiental en el campus universitario.

10. Propuesta de precios de los productos. Indicar los 10 productos más relevantes con el precio de mayor a menor, en razón de la oferta de productos que pretende ofrecer. Anexar la tabla correspondiente de los productos y valores

propuestos para la presente anualidad. Los incrementos de cada anualidad deberán ser aprobados previamente por Bienestar Institucional.

VER ANEXO 5 - Propuesta de precios adjuntos.

Postres

POSTRE Y ACOMPAÑAMIENTO	\$9.900
SABORES: ISLAS FLOTANTES, MIEL MESABLE, ARROZ CON LECHE, ESPONJADO DE MARACUYÁ, FLAN DE COCO.	
ACOMPAÑAMIENTO: DULE DE FRESA, MORA, SALSA INGLESA, AREQUIPE CON COCO	
TORTA MANTECADA	\$7.900



· ANTICA ·

GOURMET

Bebidas

FRAPUCHINO	\$9.600
MOCACHINO	\$6.900 <i>Desde 2014</i>
CAPUCHINO	\$5.900
LATE	\$4.900
CAFÉ AMERICANO	\$2.500



11. Condiciones de higiene, manipulación de alimentos y salubridad. (anexe certificaciones).

Ver Anexo 6- Acta de inspección sanitaria.

12. RUT vigente. (anexarlo y describirlo)

Ver anexo 1:

Actividad comercial 5611: Expendio a la mesa de comidas preparadas.

La preparación y el expendio de alimentos a la carta y/o menú del día (comidas completas principalmente) para su consumo inmediato, mediante el servicio a la mesa. Pueden o no prestar servicio a domicilio, suministrar bebidas alcohólicas o algún tipo de espectáculo.

13. Condiciones de salud y seguridad en el trabajo (certificación, capacitación, modelo para implementar, entre otros).

A continuación, referenciamos el modelo que ha sido puesto en práctica en nuestro local actual y que ha demostrado ser efectivo:

1. **Identificación de riesgos:** Realizar una evaluación exhaustiva de los posibles riesgos para la salud y la seguridad en el lugar de trabajo, incluyendo riesgos relacionados con la manipulación de alimentos, el manejo de equipos y maquinaria, así como posibles riesgos ergonómicos y de seguridad física.
2. **Planificación de medidas preventivas:** Desarrollar un plan detallado que incluya medidas preventivas para minimizar los riesgos identificados. Esto puede incluir la implementación de procedimientos seguros de trabajo, la capacitación del personal en seguridad e higiene, y la instalación de equipos de protección personal cuando sea necesario.
3. **Higiene alimentaria:** Establecer estrictos protocolos de higiene alimentaria para garantizar la seguridad de los alimentos ofrecidos a los clientes. Esto incluye prácticas de higiene personal, limpieza y desinfección de equipos y superficies, y el mantenimiento de una cadena de frío adecuada para los alimentos perecederos.
4. **Capacitación del personal:** Proporcionar capacitación regular al personal en temas de salud y seguridad en el trabajo, incluyendo la manipulación segura de alimentos, la prevención de accidentes y lesiones, y los procedimientos de emergencia en caso de incendios u otras situaciones de riesgo.
5. **Equipamiento de seguridad:** Suministrar el equipo de protección personal necesario para el personal, como guantes, delantales y calzado

antideslizante. Además, asegurarse de que se disponga de equipos de primeros auxilios y extintores de incendios en caso de emergencia.

6. **Diseño ergonómico del puesto de trabajo:** Organizar el espacio de trabajo de manera que se reduzcan al mínimo los riesgos de lesiones musculoesqueléticas y se promueva una postura ergonómica entre el personal. Esto puede incluir la altura adecuada de las mesas de trabajo, la disposición ergonómica de los equipos y la provisión de descansos regulares para evitar la fatiga.
7. **Supervisión y seguimiento:** Establecer un sistema de supervisión y seguimiento para garantizar el cumplimiento de las medidas de salud y seguridad en el trabajo. Esto puede incluir inspecciones regulares del lugar de trabajo, revisiones de los procedimientos operativos y la retroalimentación constante del personal.
8. **Comunicación y participación:** Fomentar una cultura de seguridad en el lugar de trabajo mediante la comunicación abierta y la participación activa del personal en la identificación y solución de problemas relacionados con la salud y la seguridad.

Al implementar este modelo de condiciones de salud y seguridad en el trabajo, el local de Antica en la universidad podrá ofrecer un entorno de trabajo seguro y saludable para su personal, al mismo tiempo que garantiza la seguridad y el bienestar de sus clientes.

14. Registro Cámara de Comercio actualizado, en caso de que sea persona jurídica. (describir y anexar).

Ver anexo 2.

Contituidos como persona jurídica por objeto social todo lo relacionado a la industria de gastronomía, la producción distribución, comercialización y venta de productos de alimentación especialmente pizza y otros productos destinados al consumo humano, donde se ofrezca servicio abierto al público de restaurante.

15. Condiciones de bioseguridad y limpieza del negocio y de las zonas comunes contiguas para la atención.

La bioseguridad y la higiene son claves para el éxito de nuestro negocio y la satisfacción de nuestros clientes, entre nuestras prácticas actuales tenemos:

Higiene personal del personal:

Lavado de manos frecuente con agua y jabón durante al menos 20 segundos.

Uso de equipo de protección personal adecuado, como gorros, guantes y cubrebocas.

Limpieza y desinfección del local:

Limpieza regular y desinfección de todas las superficies de contacto frecuente, como mesas, mostradores, barandas y máquinas de café.

Utilización de productos desinfectantes aprobados por las autoridades sanitarias y seguimiento de las instrucciones de uso.

Gestión de residuos:

Disposición adecuada de los residuos, incluyendo envases de alimentos y materiales de limpieza.

Implementación de contenedores de basura con tapa y bolsas desechables para evitar la contaminación y la proliferación de insectos y roedores.

Manipulación segura de alimentos:

Almacenamiento adecuado de ingredientes y alimentos, manteniendo las temperaturas apropiadas para prevenir la proliferación de bacterias.

Evitar la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos, utilizando utensilios y superficies separadas para su manipulación.

Control de plagas:

Implementación de un plan de control de plagas que incluya medidas preventivas, como sellado de grietas y fisuras, y el uso controlado de pesticidas según sea necesario.

Monitoreo regular de la presencia de plagas y toma de acciones correctivas inmediatas en caso de infestación.

Ventilación adecuada:

Asegurarse de que el local cuente con una adecuada ventilación natural o, en su defecto, con sistemas de ventilación mecánica que renueven el aire de forma regular.

de equipos de protección personal y normas de comportamiento en el local.

Capacitación del personal:

Proporcionar capacitación regular al personal sobre prácticas de higiene, manipulación segura de alimentos y medidas de prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

Al implementar estas medidas de bioseguridad y limpieza tanto en el negocio como en las zonas comunes contiguas para la atención, se puede garantizar un ambiente seguro y saludable para todos los involucrados en la operación del local.

Aceptación de las declaraciones de honestidad y transparencia durante el proceso de postulación, adjudicación y ejecución contractual en los siguientes términos:

El oferente declara que:

- Lo declarado en esta oferta es completamente cierto y que en caso de algún fraude o engaño asumirá la responsabilidad correspondiente incluyendo la terminación justificada en cualquier momento por parte de la universidad.
- El dinero del negocio es completamente lícito y autoriza cualquier consulta ante cualquier entidad para determinar la validez de la información.
- Se compromete a no solicitar interferencia alguna en su favor con ningún miembro de la Universidad o conexo con ella. No habrá tráfico de influencias, so pena de ser descalificado del proceso de selección en cualquiera de sus instancias.
- No tiene inhabilidades por parentesco con ninguno del Consejo Superior, el Rector general o altos cargos directivos dentro de la universidad.
- El servicio prestado se hará conforme con la ley, los reglamentos internos de la Universidad, la moral y los principios institucionales.
- El personal de servicios será contratado con todas las condiciones legales de la legislación laboral colombiana.

- Se respetarán siempre los lineamientos de la universidad, su código de ética, buen gobierno, transparencia, imagen corporativa, políticas ambientales, entre otros.
- El oferente asumirá las remodelaciones y mantenimiento de los locales, a su propia costa y bajo los lineamientos de la universidad.
- El representante legal del negocio es el que aparece como oferente y por ende no podrá subarrendar a terceros ni entregarlos en cesión, toda vez que la selección se hace en consideración a la persona.

CONSIDERACIONES FINALES

- **Solo podrá presentarse para un solo local. En caso de que lo haga para varios, será descalificado de todos los procesos.**
- La información deberá ser completa, integral, veraz y con evidencias. Quienes presenten información incompleta, no serán considerados dentro de la convocatoria.
- Deberá diligenciar lo acá indicado, con sus correspondientes anexos y allegarlo hasta la hora y fecha límite. Lo que remitan pasada la fecha y hora, no será tenido en cuenta. Cada anexo deberá estar debidamente relacionado y hacer alusión al número de la pregunta respectiva.
- Se recibirán por orden de llegada al correo electrónico, hasta 5 ofertas por cada local. Llegado a este límite quedarán en lista de espera los siguientes, en caso de que los primeros 5 proponentes o algunos de ellos, no reúnan requisitos o no sean seleccionados por el Comité de Selección de Concesionarios.
- La mera selección del proponente no generará derechos para este. La fuerza vinculante iniciará con la firma del contrato respectivo, el cual podrá renovarse hasta 3 anualidades, previa evaluación de satisfacción y cumplimiento estricto de las obligaciones por parte del proponente seleccionado.
- El proponente seleccionado no podrá realizar cesión de un contrato a un tercero, sin la autorización previa y escrita de la universidad.

- Si es un concesionario actual que cuenta con un local asignado no podrá presentarse por sí mismo ni por interpuesta persona para otro local ni solicitar cambio del mismo.
- Si es un concesionario actual, en caso de renovación de los locales que actualmente detentan y que se encuentra en condiciones de incumplimiento de sus obligaciones, así sea leve o la universidad tenga evidencia de la insatisfacción por su servicio, no podrá presentarse en la convocatoria.
- La adecuación de los locales comerciales será asumida en su totalidad por el proponente seleccionado. En todo caso, deberá tener el acompañamiento y autorización de diseños y mejoras por parte del Analista de Espacios Físicos de la Universidad. Por ninguna razón, la universidad asumirá estos costos y en caso de terminación del contrato o devolución voluntaria del inmueble, el concesionario deberá dejarlo en el mismo estado en que fue recibido, salvo que la universidad de manera expresa decida aceptarlo con las modificaciones realizadas, pero sin ninguna compensación económica para el concesionario.
- Cada local debe tener su propia red de internet.
- Los locales deberán respetar la exclusividad que pacte la universidad con determinadas marcas para proveer el servicio de bebidas y otras.
- Deberá tener en cuenta todo lo establecido en el Acuerdo Superior 03 del 9 de febrero de 2021.

ANEXOS

Describe en orden todos y cada uno de los anexos allegados y el número de folios.

Anexo 1 RUT ANTICA GOURMET

Anexo 2 Cámara y comercio ANTICA GOURMET Folios 7

Anexo 3 Referencia comercial ALIMENTOS LBC Folios 1

Anexo 4 Referencia comercial TODOPANCHIA Folios 1

Anexo 5 Propuesta de precios ANTICA GOURMET Folios 1

Anexo 6 Acta de inspección sanitaria Folios 1

Acepto todas las condiciones establecidas en este pliego, indico que la información aportada es completamente cierta, que no estoy incurso en ninguna inhabilidad o incompatibilidad y que el mero hecho de presentar la oferta no implica un derecho para que me sea asignado un local comercial.

Nombre de quien diligencia Jairo Leonardo Hurtado

Cédula de Ciudadanía: 80401119

Correo electrónico: _anticagourmet2014@gmail.com

Número celular: 3206492788


Nombre del establecimiento de comercio

ANTICA GOURMET S.A.S

Jairo Leonardo Hurtado

Firma

Fecha de remisión 26 de abril de 2024.

	Secretaría General
	Comité de Selección de Concesionarios
	Convocatoria abierta para la selección de concesionarios

Número: 01 Fecha: 11 de abril de 2024.

TÉRMINOS DE REFERENCIA

La Universidad Católica Luis Amigó, abre convocatoria pública para la postulación y asignación de concesionarios, con fines comerciales.

Fecha de apertura: 11 de abril de 2024. a las 8:00 am.

Fecha de cierre: 26 de abril de 2024. a las 12:00 pm.

Sede: Medellín.

El inmueble que está disponible para que usted presente su propuesta es:

Dos Burbujas ubicadas en la plazoleta central de la Universidad Católica Luis Amigó.

El área propuesta para cada uno de los espacios es de 12m² aproximadamente, (pudiendo ser menos), los cuales deberán tener una cubierta y una altura máxima será de 3m.

La Universidad brindará el suministro eléctrico en un costado del local comercial (una vez construida la burbuja y se le instalará el tablero eléctrico). También se brindará el suministro del agua en punto cero y desagüe y se realizará la infraestructura (ruta) para internet.

Corre por cuenta del arrendatario, la construcción de la burbuja y las adecuaciones eléctricas, desagües, internet y necesidades especiales.

Los diseños de las burbujas deberán ser aprobados previamente por el Analista de Espacios Físicos de la institución, antes de iniciar las obras.

Las burbujas serán realizadas por concesión. Esto implica que, el adjudicatario hará la inversión inicial de la construcción y sus adecuaciones, pero deberá hacer la cesión de la misma a la Universidad, la cual descontará mensualmente en un porcentaje del 50% del arriendo, hasta concluir el pago. Deberán allegarse facturas contables legalmente expedidas y contrato de confección de obra con la empresa seleccionada para la construcción de la burbuja. El canon de arrendamiento iniciará cuando comience el funcionamiento del negocio, para lo cual se darán quince (15) días calendario después de la entrega de la construcción.

Cada burbuja deberá pagar los servicios públicos que le corresponden, para lo cual tendrán sus propios contadores.

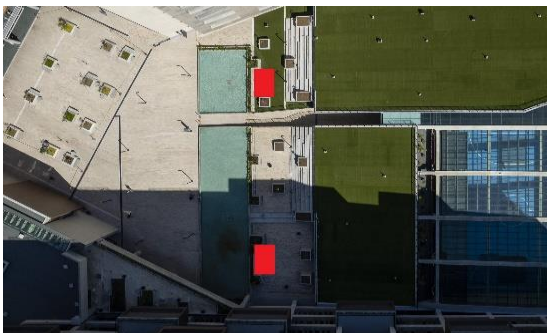
Deberá entregar las cotizaciones previamente al Analista de Espacios Físicos para verificación y aceptación por parte de la Universidad.

En caso de terminación del contrato, la burbuja quedará para la Universidad y no podrá ser retirada por el concesionario.

Si la terminación la realiza directamente el concesionario, cualquiera sea la causa, la Universidad no pagará remanentes adeudados por el valor de la construcción, en caso de que existan.

Lo mismo ocurrirá, si la terminación es realizada con justa causa por parte de la Universidad, por incumplimiento del contrato, así sea leve o de las obligaciones que correspondan al concesionario.

Propuesta gráfica de las burbujas



Ubicación en la plazoleta señalados con punto rojo. Propuesta de burbuja, la cual podrá variar en su diseño.

El adjudicatario de cada burbuja, además del canon de arrendamiento, deberá entregar 1.2 SMMLV en cada anualidad, para cumplimiento de responsabilidad social, en coordinación con Bienestar Institucional para estudiantes de bajo recursos (15% de SMMLV mensualmente, en los meses de febrero, marzo, abril, mayo, agosto, septiembre, octubre y noviembre de cada anualidad).

Condiciones iniciales:

A quien se le adjudique la burbuja, la Universidad podrá mantener el contrato hasta por tres (3) años, renovable año por año, siempre que cumpla a cabalidad con las obligaciones como concesionario.

Para iniciar el funcionamiento de la burbuja, deberá hacer previamente los alistamientos respectivos: diseños, cotizaciones, aprobación de ambas por parte del Analista de Espacios físicos.

El mantenimiento de las burbujas, a pesar de que se entreguen en cesión a la Universidad mediante descuento de arrendamiento, deberá hacerlo a cabalidad el adjudicatario, a su propia costa y en el momento de la entrega definitiva, en caso de no continuar prestando sus servicios a la Universidad, deberá estar en perfecto estado.

Los diseños de las burbujas, deberá implicar condiciones estéticas, de funcionamiento, sometidas estrictamente al espacio asignado, ambientales, de seguridad y comodidad para los usuarios y con construcciones livianas.

En caso de entrega anticipada por parte del adjudicatario, no podrá solicitar reconocimiento de la construcción, ni retiro de la misma, pues estas pertenecerán al concedente.

SELECCIONE SOLO UNO: maque con una X.

- **Burbuja # 1 (repostería y postres):** _____X_____.

Área: 12m² aproximadamente. Ubicación: plazoleta central, a mano derecha de los espejos de agua, al lado del bloque 2. Valor del canon \$2.000.000 en los meses de febrero, marzo, abril, agosto, septiembre y octubre y \$1.000.000 en los meses de mayo, junio, julio, noviembre, diciembre y enero. Cada burbuja deberá pagar los servicios públicos que le corresponden.

La Universidad brindará el suministro eléctrico en un costado del local comercial (una vez construida la burbuja y se le instalará el tablero eléctrico). También se

brindará el suministro del agua en punto cero y desagüe y se realizará la infraestructura (ruta) para internet.

Corre por cuenta del arrendatario, la construcción de la burbuja y las adecuaciones eléctricas, desagües, internet y necesidades especiales.

Se decide para su destinación. Repostería y Postres, dulces artesanales, jugos, bebidas y cafés, agua.

Ninguna de las dos burbujas podrá vender gaseosas de ninguna marca ni naturaleza.

- **Burbuja # 2 (heladería y frutas):** _____

Área: 12m² aproximadamente. Ubicación: plazoleta central a mano izquierda de los espejos de agua, al lado del bloque 3. Valor del canon \$2.000.000 en los meses de febrero, marzo, abril, agosto, septiembre y octubre y \$1.000.000 en los meses de mayo, junio, julio, noviembre, diciembre y enero. Cada burbuja deberá pagar los servicios públicos que le corresponden.

La Universidad brindará el suministro eléctrico en un costado del local comercial (una vez construida la burbuja y se le instalará el tablero eléctrico). También se brindará el suministro del agua en punto cero y desagüe y se realizará la infraestructura (ruta) para internet.

Corre por cuenta del arrendatario, la construcción de la burbuja y las adecuaciones eléctricas, desagües, internet y necesidades especiales.

Se decide para su destinación. Ensalada de frutas y verduras, salpicón, productos veganos, helados con frutas, cereales, granolas, yogures, limonadas saborizadas, jugos naturales, mekatos artesanales, granizados de frutas, agua.

Ninguna de las dos burbujas podrá vender gaseosas de ninguna marca ni naturaleza.

La presente convocatoria se realiza conforme con lo preceptuado en el Acuerdo N° 03 de 2021. Deberá reunir los siguientes requisitos:

INFORMACIÓN DE QUIEN PRESENTA LA PROPUESTA:

Nombre completo: ELIANA MARCELA JARAMILLO MONTOYA_

Cédula de Ciudadanía: 43.106.374_____

Correo electrónico: marcelareposteriaarte@gmail.com_____

Número celular: 3017933820_____

INFORMACIÓN DEL OFERENTE:

1. Nombre del establecimiento comercial y NIT que se encuentre debidamente registrado en Cámara de Comercio, en caso de ser persona jurídica, nombre y cédula, en caso de que sea persona natural:

MARCELA REPOSTERIA NIT 43.106.374-2_____

2. Objeto o servicio que se pretende brindar: (circunscribirse a la destinación de la burbuja, pudiendo adicionar otros servicios conexos y complementarios).

Burbuja # 1 (repostería y postres): X

Burbuja # 2 (heladería y frutas):

Describe: Elaboración y venta de productos de repostería (postres, galletas, tortas)

3. Condiciones de prestación del servicio (deberá prestarse en el horario de la Universidad que garantice la atención a los usuarios, número de empleados proyectados).

Si nos ajustamos a los horarios de la universidad

4. Trayectoria del oferente (indique experiencia, antigüedad, al menos dos recomendaciones y forma de validarlo). **La experiencia debe ser al menos de tres años en servicios iguales, conexos o complementarios a la propuesta.**

La repostería lleva más de 3 años de operación en el oriente antioqueño, con dos sedes en Rionegro y una planta de producción.

4.1. Experiencia debidamente certificada: (describir al menos tres personas naturales o empresas que puedan certificar la experiencia con indicación de fecha, servicio prestado y contacto).

La Receta, JIMY teléfono: 3138847410

Don Fernando, VINCI GRAPHIC SAS teléfono: 3193619961

El Zarzal: teléfono 3104893322

5. Valor agregado al bienestar institucional (indique de qué manera el negocio propuesto genera bienestar en la institución la oferta presentada)

Productos de excelente calidad a precios competitivos, variedad, sabor y presentación.

6. Sello distintivo del negocio que lo hace diferente de otros similares (explique la particularidad y valor agregado del mismo frente a otras ofertas del mercado).

Somos especialistas en postres, son productos elaborados con materia prima de alta calidad, y que se distinguen de otros por su especial elaboración, sabor y presentación.

7. Propuesta de responsabilidad social, con estudiantes de bajos recursos, desde el negocio propuesto. (indique los aportes de responsabilidad social que ofrece el negocio para garantizar bienestar de estudiantes de bajos recursos). ¿Se compromete a entregar 1.2% SMMLV anuales en coordinación con Bienestar Institucional para estudiantes de bajos recursos? SI X

8. Constitución legal del oferente en caso de que sea persona jurídica (constitución como sociedad, franquicia, establecimiento de comercio u otro y su correspondiente inscripción en la cámara de comercio respectiva), en los últimos 3 años. Adjuntar representación legal vigente.

Adjunto a este documento el RUT

9. Estrategias para el cumplimiento de políticas ambientales, describirlas en razón del negocio que pretende ofrecer (Gestión de Manejo Integral de Residuos Sólidos, Gestión del Recurso Hídrico, Gestión del Recurso Energético, Gestión Integral de Residuos Peligrosos, Compra y el Consumo Responsable y destinación de desechos alimenticios).

Adjunto a esta propuesta el programa de saneamiento básico de MARCELA REPOSTERIA

10. Propuesta de precios de los productos. Indicar los 10 productos más relevantes con el precio de mayor a menor, en razón de la oferta de productos que pretende ofrecer. Anexar la tabla correspondiente de los productos y valores propuestos para la presente anualidad. Los incrementos de cada anualidad deberán ser aprobados previamente por Bienestar Institucional.

Adjunto a esta propuesta el listado con los productos y sus respectivos precios.

11. Condiciones de higiene, manipulación de alimentos y salubridad. (anexe certificaciones).

Adjunto certificados de carnet de manipulación de alimentos del personal que labora en la repostería.

12. RUT vigente. (anexarlo y describirlo)

Adjunto RUT

Expendio de comidas preparadas en cafeterías.

13. Condiciones de salud y seguridad en el trabajo (certificación, capacitación, modelo para implementar, entre otros).

Actualmente no lo tenemos implementado, nos ajustamos al requerimiento

14. Registro Cámara de Comercio actualizado, en caso de que sea persona jurídica. (describir y anexar).

Adjunto cámara de comercio.

15. Condiciones de bioseguridad y limpieza del negocio y de las zonas comunes contiguas para la atención.

Se adjunta programa de saneamiento básico de MARCELA REPOSTERIA

Aceptación de las declaraciones de honestidad y transparencia durante el proceso de postulación, adjudicación y ejecución contractual en los siguientes términos:

El oferente declara que:

- Lo declarado en esta oferta es completamente cierto y que en caso de algún fraude o engaño asumirá la responsabilidad correspondiente incluyendo la terminación justificada en cualquier momento por parte de la universidad.
- El dinero del negocio es completamente lícito y autoriza cualquier consulta ante cualquier entidad para determinar la validez de la información.
- Se compromete a no solicitar interferencia alguna en su favor con ningún miembro de la Universidad o conexo con ella. No habrá tráfico de influencias, so pena de ser descalificado del proceso de selección en cualquiera de sus instancias.
- No tiene inhabilidades por parentesco con ninguno del Consejo Superior, el Rector general o altos cargos directivos dentro de la universidad.
- El servicio prestado se hará conforme con la ley, los reglamentos internos de la Universidad, la moral y los principios institucionales.
- El personal de servicios será contratado con todas las condiciones legales de la legislación laboral colombiana.
- Se respetarán siempre los lineamientos de la universidad, su código de ética, buen gobierno, transparencia, imagen corporativa, políticas ambientales, entre otros.
- El oferente asumirá las remodelaciones y mantenimiento de los locales, a su propia costa y bajo los lineamientos de la universidad.

- El representante legal del negocio es el que aparece como oferente y por ende no podrá subarrendar a terceros ni entregarlos en cesión, toda vez que la selección se hace en consideración a la persona.

CONSIDERACIONES FINALES

- **Solo podrá presentarse para un solo local. En caso de que lo haga para varios, será descalificado de todos los procesos.**
- La información deberá ser completa, integral, veraz y con evidencias. Quienes presenten información incompleta, no serán considerados dentro de la convocatoria.
- Deberá diligenciar lo acá indicado, con sus correspondientes anexos y allegarlo hasta la hora y fecha límite. Lo que remitan pasada la fecha y hora, no será tenido en cuenta. Cada anexo deberá estar debidamente relacionado y hacer alusión al número de la pregunta respectiva.
- Se recibirán por orden de llegada al correo electrónico, hasta 5 ofertas por cada local. Llegado a este límite quedarán en lista de espera los siguientes, en caso de que los primeros 5 proponentes o algunos de ellos, no reúnan requisitos o no sean seleccionados por el Comité de Selección de Concesionarios.
- La mera selección del proponente no generará derechos para este. La fuerza vinculante iniciará con la firma del contrato respectivo, el cual podrá renovarse hasta 3 anualidades, previa evaluación de satisfacción y cumplimiento estricto de las obligaciones por parte del proponente seleccionado.
- El proponente seleccionado no podrá realizar cesión de un contrato a un tercero, sin la autorización previa y escrita de la universidad.
- Si es un concesionario actual que cuenta con un local asignado no podrá presentarse por sí mismo ni por interpuesta persona para otro local ni solicitar cambio del mismo.
- Si es un concesionario actual, en caso de renovación de los locales que actualmente detentan y que se encuentra en condiciones de incumplimiento de sus obligaciones, así sea leve o la universidad tenga evidencia de la insatisfacción por su servicio, no podrá presentarse en la convocatoria.

- La adecuación de los locales comerciales será asumida en su totalidad por el proponente seleccionado. En todo caso, deberá tener el acompañamiento y autorización de diseños y mejoras por parte del Analista de Espacios Físicos de la Universidad. Por ninguna razón, la universidad asumirá estos costos y en caso de terminación del contrato o devolución voluntaria del inmueble, el concesionario deberá dejarlo en el mismo estado en que fue recibido, salvo que la universidad de manera expresa decida aceptarlo con las modificaciones realizadas, pero sin ninguna compensación económica para el concesionario.
- Cada local debe tener su propia red de internet.
- Los locales deberán respetar la exclusividad que pacte la universidad con determinadas marcas para proveer el servicio de bebidas y otras.
- Deberá tener en cuenta todo lo establecido en el Acuerdo Superior 03 del 9 de febrero de 2021.

ANEXOS

Describa en orden todos y cada uno de los anexos allegados y el número de folios.

Anexo _____	Folios _____
Anexo _____	Folios _____
Anexo _____	Folios _____
Anexo _____	Folios _____
Anexo _____	Folios _____
Anexo _____	Folios _____

Acepto todas las condiciones establecidas en este pliego, indico que la información aportada es completamente cierta, que no estoy incurso en ninguna inhabilidad o incompatibilidad y que el mero hecho de presentar la oferta no implica un derecho para que me sea asignado un local comercial.

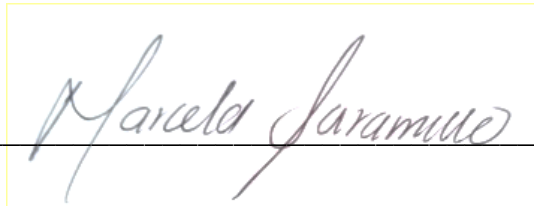
Nombre de quien diligencia: ELIANA MARCELA JARAMILLO MONTOYA____

Cédula:43106374____


Nombre del establecimiento de comercio

MARCELA REPOSTERIA__

Firma

A handwritten signature in cursive script, reading "Marcela Jaramillo", is enclosed within a yellow rectangular box. The signature is written in black ink on a white background.

Fecha de remisión 26/04/2024_____

	Secretaría General
	Comité de Selección de Concesionarios
	Convocatoria abierta para la selección de concesionarios

Número: 01 Fecha: 11 de abril de 2024.

TÉRMINOS DE REFERENCIA

La Universidad Católica Luis Amigó, abre convocatoria pública para la postulación y asignación de concesionarios, con fines comerciales.

Fecha de apertura: 11 de abril de 2024. a las 8:00 am.

Fecha de cierre: 26 de abril de 2024. a las 12:00 pm.

Sede: Medellín.

El inmueble que está disponible para que usted presente su propuesta es:

Dos Burbujas ubicadas en la plazoleta central de la Universidad Católica Luis Amigó.

El área propuesta para cada uno de los espacios es de 12m² aproximadamente, (pudiendo ser menos), los cuales deberán tener una cubierta y una altura máxima será de 3m.

La Universidad brindará el suministro eléctrico en un costado del local comercial (una vez construida la burbuja y se le instalará el tablero eléctrico). También se brindará el suministro del agua en punto cero y desagüe y se realizará la infraestructura (ruta) para internet.

Corre por cuenta del arrendatario, la construcción de la burbuja y las adecuaciones eléctricas, desagües, internet y necesidades especiales.

Los diseños de las burbujas deberán ser aprobados previamente por el Analista de Espacios Físicos de la institución, antes de iniciar las obras.

Las burbujas serán realizadas por concesión. Esto implica que, el adjudicatario hará la inversión inicial de la construcción y sus adecuaciones, pero deberá hacer la cesión de la misma a la Universidad, la cual descontará mensualmente en un porcentaje del 50% del arriendo, hasta concluir el pago. Deberán allegarse facturas contables legalmente expedidas y contrato de confección de obra con la empresa seleccionada para la construcción de la burbuja. El canon de arrendamiento iniciará cuando comience el funcionamiento del negocio, para lo cual se darán quince (15) días calendario después de la entrega de la construcción.

Cada burbuja deberá pagar los servicios públicos que le corresponden, para lo cual tendrán sus propios contadores.

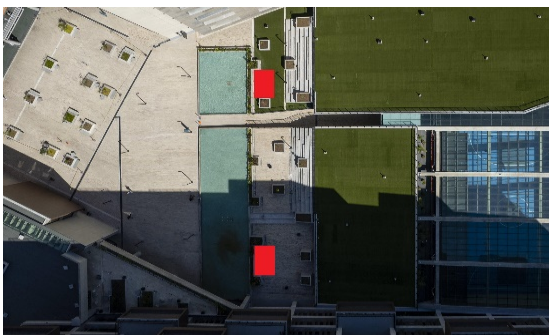
Deberá entregar las cotizaciones previamente al Analista de Espacios Físicos para verificación y aceptación por parte de la Universidad.

En caso de terminación del contrato, la burbuja quedará para la Universidad y no podrá ser retirada por el concesionario.

Si la terminación la realiza directamente el concesionario, cualquiera sea la causa, la Universidad no pagará remanentes adeudados por el valor de la construcción, en caso de que existan.

Lo mismo ocurrirá, si la terminación es realizada con justa causa por parte de la Universidad, por incumplimiento del contrato, así sea leve o de las obligaciones que correspondan al concesionario.

Propuesta gráfica de las burbujas



Ubicación en la plazoleta señalados con punto rojo. Propuesta de burbuja, la cual podrá variar en su diseño.

El adjudicatario de cada burbuja, además del canon de arrendamiento, deberá entregar 1.2 SMMLV en cada anualidad, para cumplimiento de responsabilidad

social, en coordinación con Bienestar Institucional para estudiantes de bajo recursos (15% de SMMLV mensualmente, en los meses de febrero, marzo, abril, mayo, agosto, septiembre, octubre y noviembre de cada anualidad).

Condiciones iniciales:

A quien se le adjudique la burbuja, la Universidad podrá mantener el contrato hasta por tres (3) años, renovable año por año, siempre que cumpla a cabalidad con las obligaciones como concesionario.

Para iniciar el funcionamiento de la burbuja, deberá hacer previamente los alistamientos respectivos: diseños, cotizaciones, aprobación de ambas por parte del Analista de Espacios físicos.

El mantenimiento de las burbujas, a pesar de que se entreguen en cesión a la Universidad mediante descuento de arrendamiento, deberá hacerlo a cabalidad el adjudicatario, a su propia costa y en el momento de la entrega definitiva, en caso de no continuar prestando sus servicios a la Universidad, deberá estar en perfecto estado.

Los diseños de las burbujas, deberá implicar condiciones estéticas, de funcionamiento, sometidas estrictamente al espacio asignado, ambientales, de seguridad y comodidad para los usuarios y con construcciones livianas.

En caso de entrega anticipada por parte del adjudicatario, no podrá solicitar reconocimiento de la construcción, ni retiro de la misma, pues estas pertenecerán al concedente.

SELECCIONE SOLO UNO: maque con una X.

- **Burbuja # 1 (repostería y postres): _____.**

Área: 12m² aproximadamente. Ubicación: plazoleta central, a mano derecha de los espejos de agua, al lado del bloque 2. Valor del canon \$2.000.000 en los meses de febrero, marzo, abril, agosto, septiembre y octubre y \$1.000.000 en los meses de mayo, junio, julio, noviembre, diciembre y enero. Cada burbuja deberá pagar los servicios públicos que le corresponden.

La Universidad brindará el suministro eléctrico en un costado del local comercial (una vez construida la burbuja y se le instalará el tablero eléctrico). También se brindará el suministro del agua en punto cero y desagüe y se realizará la infraestructura (ruta) para internet.

Corre por cuenta del arrendatario, la construcción de la burbuja y las adecuaciones eléctricas, desagües, internet y necesidades especiales.

Se decide para su destinación. Repostería y Postres, dulces artesanales, jugos, bebidas y cafés, agua.

Ninguna de las dos burbujas podrá vender gaseosas de ninguna marca ni naturaleza.

- **Burbuja # 2 (heladería y frutas):** ___X___

Área: 12m² aproximadamente. Ubicación: plazoleta central a mano izquierda de los espejos de agua, al lado del bloque 3. Valor del canon \$2.000.000 en los meses de febrero, marzo, abril, agosto, septiembre y octubre y \$1.000.000 en los meses de mayo, junio, julio, noviembre, diciembre y enero. Cada burbuja deberá pagar los servicios públicos que le corresponden.

La Universidad brindará el suministro eléctrico en un costado del local comercial (una vez construida la burbuja y se le instalará el tablero eléctrico). También se brindará el suministro del agua en punto cero y desagüe y se realizará la infraestructura (ruta) para internet.

Corre por cuenta del arrendatario, la construcción de la burbuja y las adecuaciones eléctricas, desagües, internet y necesidades especiales.

Se decide para su destinación. Ensalada de frutas y verduras, salpicón, productos veganos, helados con frutas, cereales, granolas, yogures, limonadas saborizadas, jugos naturales, mekatos artesanales, granizados de frutas, agua.

Ninguna de las dos burbujas podrá vender gaseosas de ninguna marca ni naturaleza.

La presente convocatoria se realiza conforme con lo preceptuado en el Acuerdo N° 03 de 2021. Deberá reunir los siguientes requisitos:

INFORMACIÓN DE QUIEN PRESENTA LA PROPUESTA:

Nombre completo: SEBASTIÁN CAMPAZ GRISALES

Cédula de Ciudadanía: 1.037.660.580

Correo electrónico: sebastian.campazgr@amigo.edu.co

Número celular: [3147053693](tel:3147053693)

INFORMACIÓN DEL OFERENTE:

1. Nombre del establecimiento comercial y NIT que se encuentre debidamente registrado en Cámara de Comercio, en caso de ser persona jurídica, nombre y cédula, en caso de que sea persona natural:

SEBASTIÁN CAMPAZ GRISALES

2. Objeto o servicio que se pretende brindar: (circunscribirse a la destinación de la burbuja, pudiendo adicionar otros servicios conexos y complementarios).

Burbuja # 1 (repostería y postres):

Burbuja # 2 (heladería y frutas):

Describe: Se plantea instalar el establecimiento FRUTY CREAM en la Universidad Católica Luis Amigo la cual ofrece productos de heladería y fruta picada, una gran variedad de combinaciones con productos accesibles para los estudiantes.

3. Condiciones de prestación del servicio (deberá prestarse en el horario de la Universidad que garantice la atención a los usuarios, número de empleados proyectados).

Se destinarán 2 empleados para la atención en sitio en el horario comprendido entre las 07:00 HH a las 18:00 HH

Para lo anterior es preciso indicar que puede ser concertado con la Universidad

4. Trayectoria del oferente (indique experiencia, antigüedad, al menos dos recomendaciones y forma de validarlo). **La experiencia debe ser al menos de tres años en servicios iguales, conexos o complementarios a la propuesta.**

La marca Fruty Cream es un negocio familiar con más de 15 años de trayectoria la cual cuenta actualmente con ocho (08) establecimientos en Medellín, es posible contactarse con nuestros grandes proveedores para verificar la dimensión de nuestros pedidos, siendo el tercer mayorista con más compras en Medellín para Cream Helado, lo anterior podrá verificarse directamente con el proveedor, así como también se evidencias de los establecimientos actuales así como sus respectivos certificados de registro mercantil.

4.1. Experiencia debidamente certificada: (describir al menos tres personas naturales o empresas que puedan certificar la experiencia con indicación de fecha, servicio prestado y contacto).

Fruty cream cuenta con alianzas comerciales afianzadas con:

Creamhelado (suministros permanente)

Colombina (suministros permanente)

Colanta (suministros permanente)

Bretaña (suministros permanente)

5. Valor agregado al bienestar institucional (indique de qué manera el negocio propuesto genera bienestar en la institución la oferta presentada)

Los precios establecidos consideran los diferentes estratos socioeconómicos de la población estudiantil, creando una gama de productos accesibles sin perder la calidad del mismo, así entonces, la instalación de este negocio no implicaría la venta de un producto con posicionamiento de marca sino que esta se dirige plenamente a la satisfacción de las necesidades de los estudiante.

6. Sello distintivo del negocio que lo hace diferente de otros similares (explique la particularidad y valor agregado del mismo frente a otras ofertas del mercado).

Como egresado de la Universidad se considera plenamente necesario que haya una oferta de un Amigoniano para los Amigonianos, pues 5 años en la Universidad Católica Luis Amigó se traducen en un conocimiento pleno de las necesidades,

experiencias y ambiente del universo estudiantil de la institución, por lo cual, la cercanía con el estudiante, así como la cotidianidad de los productos vincula al estudiante con el negocio y así con la Universidad en torno al sentimiento confortable de “casa”, la amplia gama de productos elaborados, así como la accesibilidad del producto conlleva a la satisfacción de las necesidades particulares del estudiante, la longevidad de la marca “Fruty Cream” ha afianzado las relaciones comerciales con sus diferentes proveedores, por lo cual se oferta la garantía de abastecimiento, consolidación y servicio permanente de los productos.

Para el servicio ofertado se prevé la utilización de empaques biodegradables, reutilizables y/o amigables con el medio ambiente.

Así también la instalación física (sujeto a aprobación de la cotización) sugiere la implementación de paneles solares para la utilización de energías limpias y amigables con el medio ambiente. De allí la responsabilidad social de la marca “fruty cream” alineada con los objetivos de la Universidad.

7. Propuesta de responsabilidad social, con estudiantes de bajos recursos, desde el negocio propuesto. (indique los aportes de responsabilidad social que ofrece el negocio para garantizar bienestar de estudiantes de bajos recursos). ¿Se compromete a entregar 1.2% SMMLV anuales en coordinación con Bienestar Institucional para estudiantes de bajos recursos? SI

8. Constitución legal del oferente en caso de que sea persona jurídica (constitución como sociedad, franquicia, establecimiento de comercio u otro y su correspondiente inscripción en la cámara de comercio respectiva), en los últimos 3 años. Adjuntar representación legal vigente. N/A

Si es requerido por la Universidad se realizará el registro en Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia que sea necesario.

9. Estrategias para el cumplimiento de políticas ambientales, describirlas en razón del negocio que pretende ofrecer (Gestión de Manejo Integral de Residuos Sólidos, Gestión del Recurso Hídrico, Gestión del Recurso Energético, Gestión Integral de Residuos Peligrosos, Compra y el Consumo Responsable y destinación de desechos alimenticios).

Para el inicio de la operación (avalado por la Universidad) se presentará debidamente los planes de:

- Gestión de Manejo Integral de Residuos Sólidos
- Gestión del Recurso Hídrico
- Gestión del Recurso Energético
- Gestión de Residuos Peligrosos
- Plan de implementación de la Política Pública de compra socialmente responsable
- Plan de destinación final de desechos alimenticios.

10. Propuesta de precios de los productos. Indicar los 10 productos más relevantes con el precio de mayor a menor, en razón de la oferta de productos que pretende ofrecer. Anexar la tabla correspondiente de los productos y valores propuestos para la presente anualidad. Los incrementos de cada anualidad deberán ser aprobados previamente por Bienestar Institucional.

Producto	Descripción	Valor
Ensalada de frutas	Deliciosa combinación de frutas (sandía, papaya, banano, mango, fresa y manzana) con queso, dos sabores de helado al gusto, chantilly y barquillo	\$ 16.000

Salpicón grande	Deliciosa combinación de frutas en salpicón, queso, helado chantilly	\$ 13.000
Salpicón mediano	Deliciosa combinación de frutas en salpicón, queso, helado chantilly	\$ 11.000
Salpicón pequeño	Deliciosa combinación de frutas en salpicón, queso, helado chantilly	\$ 8.000
Brownie especial	Delicioso brownie acompañado de cereza, durazno, 2 bolas de helado, chantilly y barquillo.	\$ 13.000
Fresas con crema	Deliciosas fresas con chantilly, toppings (chocolatina, dulces, etc) helado, salsas y barquillo.	\$ 13.000
Copa capricho	Deliciosos duraznos con queso, helado, chantilly y barquillo.	\$ 14.000
Crepes frutal	Deliciosa tortilla de crepes acompañado de banana, fresas y duraznos, helado, queso y chantilly.	\$ 14.000
Waffles choco-arequipe	Esponjosos waffles bañados en salsas de arequipe y chocolate, acompañados de fresas y banana, helado, chantilly y barquillo.	\$ 13.000
Malteada grande	Delicioso batido de helado, con chantilly y barquillo	\$ 11.000
Malteada pequeña	Delicioso batido de helado, con chantilly y barquillo	\$ 8.000
Copa queso	Helado acompañado de queso, chantilly y barquillo.	\$ 14.000
Banana Split	Delicioso almibar de mora en el fondo, helado, banana, chantilly y barquillo.	\$ 12.000
Cono de helado	1 bola de helado	\$ 2.500
Cucurucho	2 bolas de helado y chantilly.	\$ 4.500
Concha de helado	2 bolas de helado y chantilly.	\$ 6.500
Baso de helado	2 bolas de helado y chantilly.	\$ 5.500
Baso de helado con queso	2 bolas de helado, queso y chantilly.	\$ 6.500
Baso de fruta	2 bolas de helado, fruta, queso y chantilly.	\$ 9.500

11. Condiciones de higiene, manipulación de alimentos y salubridad. (anexe certificaciones).

Para el inicio de operación se realizarán las capacitaciones de buenas prácticas de manufactura y manejo de alimentos que será debidamente certificado por el ente competente, así también se realizarán los exámenes médicos y de KHO de cada empleado.

De igual manera, se contará con los elementos idoneos para la manipulación de alimentos (guantes, antifluidos y malla para cabello).

12. RUT vigente. (anexarlo y describirlo) Se aporta Rut con las actividades económicas respectivas y coherentes con los servicios aquí ofertados.

13. Condiciones de salud y seguridad en el trabajo (certificación, capacitación, modelo para implementar, entre otros).

Se dará cumplimiento a la certificación de estándares mínimos de SST avalado por la ARL

Se solicitará inspección sanitaria por el órgano competente

Se solicitará verificación de instalación por el DAGRD para verificar las condiciones de riesgo

14. Registro Cámara de Comercio actualizado, en caso de que sea persona jurídica. (describir y anexar). N/A

15. Condiciones de bioseguridad y limpieza del negocio y de las zonas comunes contiguas para la atención.

Se realizará un plan de bioseguridad tendiente a aprobación por parte de la Universidad, así también se plasma un plan de trabajo con su respectivo seguimiento en el cual se contemplará desinfección de los elementos y utensilios necesarios para la preparación de lo alimentos, limpieza permanente del amoblamiento, utensilios y zonas contiguas.

Aceptación de las declaraciones de honestidad y transparencia durante el proceso de postulación, adjudicación y ejecución contractual en los siguientes términos:

El oferente declara que:

- Lo declarado en esta oferta es completamente cierto y que en caso de algún fraude o engaño asumirá la responsabilidad correspondiente incluyendo la terminación justificada en cualquier momento por parte de la universidad.
- El dinero del negocio es completamente lícito y autoriza cualquier consulta ante cualquier entidad para determinar la validez de la información.
- Se compromete a no solicitar interferencia alguna en su favor con ningún miembro de la Universidad o conexo con ella. No habrá tráfico de influencias, so pena de ser descalificado del proceso de selección en cualquiera de sus instancias.
- No tiene inhabilidades por parentesco con ninguno del Consejo Superior, el Rector general o altos cargos directivos dentro de la universidad.
- El servicio prestado se hará conforme con la ley, los reglamentos internos de la Universidad, la moral y los principios institucionales.
- El personal de servicios será contratado con todas las condiciones legales de la legislación laboral colombiana.
- Se respetarán siempre los lineamientos de la universidad, su código de ética, buen gobierno, transparencia, imagen corporativa, políticas ambientales, entre otros.
- El oferente asumirá las remodelaciones y mantenimiento de los locales, a su propia costa y bajo los lineamientos de la universidad.
- El representante legal del negocio es el que aparece como oferente y por ende no podrá subarrendar a terceros ni entregarlos en cesión, toda vez que la selección se hace en consideración a la persona.

CONSIDERACIONES FINALES

- **Solo podrá presentarse para un solo local. En caso de que lo haga para varios, será descalificado de todos los procesos.**

- La información deberá ser completa, integral, veraz y con evidencias. Quienes presenten información incompleta, no serán considerados dentro de la convocatoria.
- Deberá diligenciar lo acá indicado, con sus correspondientes anexos y allegarlo hasta la hora y fecha límite. Lo que remitan pasada la fecha y hora, no será tenido en cuenta. Cada anexo deberá estar debidamente relacionado y hacer alusión al número de la pregunta respectiva.
- Se recibirán por orden de llegada al correo electrónico, hasta 5 ofertas por cada local. Llegado a este límite quedarán en lista de espera los siguientes, en caso de que los primeros 5 proponentes o algunos de ellos, no reúnan requisitos o no sean seleccionados por el Comité de Selección de Concesionarios.
- La mera selección del proponente no generará derechos para este. La fuerza vinculante iniciará con la firma del contrato respectivo, el cual podrá renovarse hasta 3 anualidades, previa evaluación de satisfacción y cumplimiento estricto de las obligaciones por parte del proponente seleccionado.
- El proponente seleccionado no podrá realizar cesión de un contrato a un tercero, sin la autorización previa y escrita de la universidad.
- Si es un concesionario actual que cuenta con un local asignado no podrá presentarse por sí mismo ni por interpuesta persona para otro local ni solicitar cambio del mismo.
- Si es un concesionario actual, en caso de renovación de los locales que actualmente detentan y que se encuentra en condiciones de incumplimiento de sus obligaciones, así sea leve o la universidad tenga evidencia de la insatisfacción por su servicio, no podrá presentarse en la convocatoria.
- La adecuación de los locales comerciales será asumida en su totalidad por el proponente seleccionado. En todo caso, deberá tener el acompañamiento y autorización de diseños y mejoras por parte del Analista de Espacios Físicos de la Universidad. Por ninguna razón, la universidad asumirá estos costos y en caso de terminación del contrato o devolución voluntaria del inmueble, el concesionario deberá dejarlo en el mismo estado en que fue recibido, salvo que la universidad de manera expresa decida aceptarlo con las modificaciones realizadas, pero sin ninguna compensación económica para el concesionario.

- Cada local debe tener su propia red de internet.
- Los locales deberán respetar la exclusividad que pacte la universidad con determinadas marcas para proveer el servicio de bebidas y otras.
- Deberá tener en cuenta todo lo establecido en el Acuerdo Superior 03 del 9 de febrero de 2021.

ANEXOS

Describa en orden todos y cada uno de los anexos allegados y el número de folios.

Anexo _RUT_____	Folios__ 1_____
Anexo _____	Folios _____
Anexo _____	Folios _____
Anexo _____	Folios _____
Anexo _____	Folios _____
Anexo _____	Folios _____

Acepto todas las condiciones establecidas en este pliego, indico que la información aportada es completamente cierta, que no estoy incurso en ninguna inhabilidad o incompatibilidad y que el mero hecho de presentar la oferta no implica un derecho para que me sea asignado un local comercial.

Nombre de quien diligencia SEBASTIÁN CAMPAS GRISALES

Cédula: 1.037.660.580

Nombre del establecimiento de comercio

FRUTY CREAM HELADERÍA

Firma Sebastian Campa

Fecha de remisión 24.04.2024

	Secretaría General
	Comité de Selección de Concesionarios
	Convocatoria abierta para la selección de concesionarios

Número: 01 Fecha: 11 de abril de 2024.

TÉRMINOS DE REFERENCIA

La Universidad Católica Luis Amigó, abre convocatoria pública para la postulación y asignación de concesionarios, con fines comerciales.

Fecha de apertura: 11 de abril de 2024. a las 8:00 am.

Fecha de cierre: 26 de abril de 2024. a las 12:00 pm.

Sede: Medellín.

El inmueble que está disponible para que usted presente su propuesta es:

Dos Burbujas ubicadas en la plazoleta central de la Universidad Católica Luis Amigó.

El área propuesta para cada uno de los espacios es de 12m² aproximadamente, (pudiendo ser menos), los cuales deberán tener una cubierta y una altura máxima será de 3m.

La Universidad brindará el suministro eléctrico en un costado del local comercial (una vez construida la burbuja y se le instalará el tablero eléctrico). También se brindará el suministro del agua en punto cero y desagüe y se realizará la infraestructura (ruta) para internet.

Corre por cuenta del arrendatario, la construcción de la burbuja y las adecuaciones eléctricas, desagües, internet y necesidades especiales.

Los diseños de las burbujas deberán ser aprobados previamente por el Analista de Espacios Físicos de la institución, antes de iniciar las obras.

Las burbujas serán realizadas por concesión. Esto implica que, el adjudicatario hará la inversión inicial de la construcción y sus adecuaciones, pero deberá hacer la cesión de la misma a la Universidad, la cual descontará mensualmente en un porcentaje del 50% del arriendo, hasta concluir el pago. Deberán allegarse facturas contables legalmente expedidas y contrato de confección de obra con la empresa seleccionada para la construcción de la burbuja. El canon de arrendamiento iniciará cuando comience el funcionamiento del negocio, para lo cual se darán quince (15) días calendario después de la entrega de la construcción.

Cada burbuja deberá pagar los servicios públicos que le corresponden, para lo cual tendrán sus propios contadores.

Deberá entregar las cotizaciones previamente al Analista de Espacios Físicos para verificación y aceptación por parte de la Universidad.

En caso de terminación del contrato, la burbuja quedará para la Universidad y no podrá ser retirada por el concesionario.

Si la terminación la realiza directamente el concesionario, cualquiera sea la causa, la Universidad no pagará remanentes adeudados por el valor de la construcción, en caso de que existan.

Lo mismo ocurrirá, si la terminación es realizada con justa causa por parte de la Universidad, por incumplimiento del contrato, así sea leve o de las obligaciones que correspondan al concesionario.

Propuesta gráfica de las burbujas



Ubicación en la plazoleta señalados con punto rojo. Propuesta de burbuja, la cual podrá variar en su diseño.

El adjudicatario de cada burbuja, además del canon de arrendamiento, deberá entregar 1.2 SMMLV en cada anualidad, para cumplimiento de responsabilidad

social, en coordinación con Bienestar Institucional para estudiantes de bajo recursos (15% de SMMLV mensualmente, en los meses de febrero, marzo, abril, mayo, agosto, septiembre, octubre y noviembre de cada anualidad).

Condiciones iniciales:

A quien se le adjudique la burbuja, la Universidad podrá mantener el contrato hasta por tres (3) años, renovable año por año, siempre que cumpla a cabalidad con las obligaciones como concesionario.

Para iniciar el funcionamiento de la burbuja, deberá hacer previamente los alistamientos respectivos: diseños, cotizaciones, aprobación de ambas por parte del Analista de Espacios físicos.

El mantenimiento de las burbujas, a pesar de que se entreguen en cesión a la Universidad mediante descuento de arrendamiento, deberá hacerlo a cabalidad el adjudicatario, a su propia costa y en el momento de la entrega definitiva, en caso de no continuar prestando sus servicios a la Universidad, deberá estar en perfecto estado.

Los diseños de las burbujas, deberá implicar condiciones estéticas, de funcionamiento, sometidas estrictamente al espacio asignado, ambientales, de seguridad y comodidad para los usuarios y con construcciones livianas.

En caso de entrega anticipada por parte del adjudicatario, no podrá solicitar reconocimiento de la construcción, ni retiro de la misma, pues estas pertenecerán al concedente.

SELECCIONE SOLO UNO: maque con una X.

- **Burbuja # 1 (repostería y postres):** _____X_____.

Área: 12m² aproximadamente. Ubicación: plazoleta central, a mano derecha de los espejos de agua, al lado del bloque 2. Valor del canon \$2.000.000 en los meses de febrero, marzo, abril, agosto, septiembre y octubre y \$1.000.000 en los meses de mayo, junio, julio, noviembre, diciembre y enero. Cada burbuja deberá pagar los servicios públicos que le corresponden.

La Universidad brindará el suministro eléctrico en un costado del local comercial (una vez construida la burbuja y se le instalará el tablero eléctrico). También se brindará el suministro del agua en punto cero y desagüe y se realizará la infraestructura (ruta) para internet.

Corre por cuenta del arrendatario, la construcción de la burbuja y las adecuaciones eléctricas, desagües, internet y necesidades especiales.

Se decide para su destinación. Repostería y Postres, dulces artesanales, jugos, bebidas y cafés, agua.

Ninguna de las dos burbujas podrá vender gaseosas de ninguna marca ni naturaleza.

- **Burbuja # 2 (heladería y frutas):** _____

Área: 12m2 aproximadamente. Ubicación: plazoleta central a mano izquierda de los espejos de agua, al lado del bloque 3. Valor del canon \$2.000.000 en los meses de febrero, marzo, abril, agosto, septiembre y octubre y \$1.000.000 en los meses de mayo, junio, julio, noviembre, diciembre y enero. Cada burbuja deberá pagar los servicios públicos que le corresponden.

La Universidad brindará el suministro eléctrico en un costado del local comercial (una vez construida la burbuja y se le instalará el tablero eléctrico). También se brindará el suministro del agua en punto cero y desagüe y se realizará la infraestructura (ruta) para internet.

Corre por cuenta del arrendatario, la construcción de la burbuja y las adecuaciones eléctricas, desagües, internet y necesidades especiales.

Se decide para su destinación. Ensalada de frutas y verduras, salpicón, productos veganos, helados con frutas, cereales, granolas, yogures, limonadas saborizadas, jugos naturales, mekatos artesanales, granizados de frutas, agua.

Ninguna de las dos burbujas podrá vender gaseosas de ninguna marca ni naturaleza.

La presente convocatoria se realiza conforme con lo preceptuado en el Acuerdo N° 03 de 2021. Deberá reunir los siguientes requisitos:

INFORMACIÓN DE QUIEN PRESENTA LA PROPUESTA:

Nombre completo: CLAUDIA YANETH AGUIRRE SALAZAR

Cédula de Ciudadanía: 43601241

Correo electrónico: Clauagui5050@gamial.com

Número celular: 321 2975764

INFORMACIÓN DEL OFERENTE:

1. Nombre del establecimiento comercial y NIT que se encuentre debidamente registrado en Cámara de Comercio, en caso de ser persona jurídica, nombre y cédula, en caso de que sea persona natural: Claudia Yaneth Aguirre cedula: 43 601 241

2. Objeto o servicio que se pretende brindar: (circunscribirse a la destinación de la burbuja, pudiendo adicionar otros servicios conexos y complementarios).

Burbuja # 1 (repostería y postres):

Burbuja # 2 (heladería y frutas):

Describa:

Productos de Panadería, Repostería, Jugos Naturales, Café y Granizados

3. Condiciones de prestación del servicio (deberá prestarse en el horario de la Universidad que garantice la atención a los usuarios, número de empleados proyectados).

Empleados 3 y el horario sería según el horario de la universidad.

4. Trayectoria del oferente (indique experiencia, antigüedad, al menos dos recomendaciones y forma de validarlo). **La experiencia debe ser al menos de tres años en servicios iguales, conexos o complementarios a la propuesta.**

Experiencia como auxiliar de panadería, repostería y servicio al cliente.

SALAMANCA 11 años

PASTELERIA SANTA ELENA 3 años

4.1. Experiencia debidamente certificada: (describir al menos tres personas naturales o empresas que puedan certificar la experiencia con indicación de fecha, servicio prestado y contacto).

TOSTADITAS SUSANITA: 2005-2007

PASTELERIA SANTA ELENA 2007-2010

SALAMANCA 2010-2021

DE LOLITA 2023-2024

5. Valor agregado al bienestar institucional (indique de qué manera el negocio propuesto genera bienestar en la institución la oferta presentada)

El valor agregado será garantizarle al estudiantado y profesorado un producto fresco y de buena calidad, brindar un excelente servicio y que nuestros usuarios encuentren en nosotros una alternativa diferente de alimentos rápidos a consumir.

6. Sello distintivo del negocio que lo hace diferente de otros similares (explique la particularidad y valor agregado del mismo frente a otras ofertas del mercado).

Nuestros productos serán fabricados con materias primas de calidad, garantizaremos buenas prácticas de manipulación y tendremos gran variedad de opciones en pastelería y repostería, a la velocidad que el usuario lo requiere.

7. Propuesta de responsabilidad social, con estudiantes de bajos recursos, desde el negocio propuesto. (indique los aportes de responsabilidad social que ofrece el negocio para garantizar bienestar de estudiantes de bajos recursos). ¿Se compromete a entregar 1.2% SMMLV anuales en coordinación con Bienestar Institucional para estudiantes de bajos recursos? SI

8. Constitución legal del oferente en caso de que sea persona jurídica (constitución como sociedad, franquicia, establecimiento de comercio u otro y su correspondiente inscripción en la cámara de comercio respectiva), en los últimos 3 años. Adjuntar representación legal vigente.

No Aplica

9. Estrategias para el cumplimiento de políticas ambientales, describirlas en razón del negocio que pretende ofrecer (Gestión de Manejo Integral de Residuos Sólidos, Gestión del Recurso Hídrico, Gestión del Recurso Energético, Gestión Integral de Residuos Peligrosos, Compra y el Consumo Responsable y destinación de desechos alimenticios).

Tendremos depósitos de residuos debidamente marcados según la categoría

Utilizaremos empaques amigables con el medio ambiente

Nuestros proveedores también están alineados con una política de medio ambiente

Instalaremos reductores de caudal de agua en nuestras griferías, utilizaremos luces ahorradoras de energía y nuestros hornos también serán de eficiencia eléctrica

10. Propuesta de precios de los productos. Indicar los 10 productos más relevantes con el precio de mayor a menor, en razón de la oferta de productos que pretende ofrecer. Anexar la tabla correspondiente de los productos y valores propuestos para la presente anualidad. Los incrementos de cada anualidad deberán ser aprobados previamente por Bienestar Institucional.

Orden	Producto	Valor
1	Torta Cumpleaños	\$ 50,000
10	Postres	\$ 7,000
4	Pastelería de Sal	\$ 5,500
7	Jugos Naturales	\$ 5,000
9	Torta Individual	\$ 5,000
2	Pastelería Dulce	\$ 4,500
5	Palitos de Queso	\$ 4,500
6	Almahabana	\$ 3,500
8	Tinto	\$ 2,500
3	Mini Pasteles	\$ 1,000

11. Condiciones de higiene, manipulación de alimentos y salubridad. (anexe certificaciones).



12. RUT vigente. (anexarlo y describirlo)

43601241



13. Condiciones de salud y seguridad en el trabajo (certificación, capacitación, modelo para implementar, entre otros).

Implementaremos el uso de los equipos de protección y seguridad como lo son:

Guantes, Gorros, Extintores, señalización

14. Registro Cámara de Comercio actualizado, en caso de que sea persona jurídica. (describir y anexar).

No Aplica

15. Condiciones de bioseguridad y limpieza del negocio y de las zonas comunes contiguas para la atención.

Manejar adecuadamente la dosificación de limpieza y tener los respectivos implementos de aseo.

Aceptación de las declaraciones de honestidad y transparencia durante el proceso de postulación, adjudicación y ejecución contractual en los siguientes términos:

El oferente declara que:

- Lo declarado en esta oferta es completamente cierto y que en caso de algún fraude o engaño asumirá la responsabilidad correspondiente incluyendo la terminación justificada en cualquier momento por parte de la universidad.
- El dinero del negocio es completamente lícito y autoriza cualquier consulta ante cualquier entidad para determinar la validez de la información.
- Se compromete a no solicitar interferencia alguna en su favor con ningún miembro de la Universidad o conexo con ella. No habrá tráfico de influencias, so pena de ser descalificado del proceso de selección en cualquiera de sus instancias.
- No tiene inhabilidades por parentesco con ninguno del Consejo Superior, el Rector general o altos cargos directivos dentro de la universidad.

- El servicio prestado se hará conforme con la ley, los reglamentos internos de la Universidad, la moral y los principios institucionales.
- El personal de servicios será contratado con todas las condiciones legales de la legislación laboral colombiana.
- Se respetarán siempre los lineamientos de la universidad, su código de ética, buen gobierno, transparencia, imagen corporativa, políticas ambientales, entre otros.
- El oferente asumirá las remodelaciones y mantenimiento de los locales, a su propia costa y bajo los lineamientos de la universidad.
- El representante legal del negocio es el que aparece como oferente y por ende no podrá subarrendar a terceros ni entregarlos en cesión, toda vez que la selección se hace en consideración a la persona.

CONSIDERACIONES FINALES

- **Solo podrá presentarse para un solo local. En caso de que lo haga para varios, será descalificado de todos los procesos.**
- La información deberá ser completa, integral, veraz y con evidencias. Quienes presenten información incompleta, no serán considerados dentro de la convocatoria.
- Deberá diligenciar lo acá indicado, con sus correspondientes anexos y allegarlo hasta la hora y fecha límite. Lo que remitan pasada la fecha y hora, no será tenido en cuenta. Cada anexo deberá estar debidamente relacionado y hacer alusión al número de la pregunta respectiva.
- Se recibirán por orden de llegada al correo electrónico, hasta 5 ofertas por cada local. Llegado a este límite quedarán en lista de espera los siguientes, en caso de que los primeros 5 proponentes o algunos de ellos, no reúnan requisitos o no sean seleccionados por el Comité de Selección de Concesionarios.
- La mera selección del proponente no generará derechos para este. La fuerza vinculante iniciará con la firma del contrato respectivo, el cual podrá renovarse hasta 3 anualidades, previa evaluación de satisfacción y

cumplimiento estricto de las obligaciones por parte del proponente seleccionado.

- El proponente seleccionado no podrá realizar cesión de un contrato a un tercero, sin la autorización previa y escrita de la universidad.
- Si es un concesionario actual que cuenta con un local asignado no podrá presentarse por sí mismo ni por interpuesta persona para otro local ni solicitar cambio del mismo.
- Si es un concesionario actual, en caso de renovación de los locales que actualmente detentan y que se encuentra en condiciones de incumplimiento de sus obligaciones, así sea leve o la universidad tenga evidencia de la insatisfacción por su servicio, no podrá presentarse en la convocatoria.
- La adecuación de los locales comerciales será asumida en su totalidad por el proponente seleccionado. En todo caso, deberá tener el acompañamiento y autorización de diseños y mejoras por parte del Analista de Espacios Físicos de la Universidad. Por ninguna razón, la universidad asumirá estos costos y en caso de terminación del contrato o devolución voluntaria del inmueble, el concesionario deberá dejarlo en el mismo estado en que fue recibido, salvo que la universidad de manera expresa decida aceptarlo con las modificaciones realizadas, pero sin ninguna compensación económica para el concesionario.
- Cada local debe tener su propia red de internet.
- Los locales deberán respetar la exclusividad que pacte la universidad con determinadas marcas para proveer el servicio de bebidas y otras.
- Deberá tener en cuenta todo lo establecido en el Acuerdo Superior 03 del 9 de febrero de 2021.

ANEXOS

Describa en orden todos y cada uno de los anexos allegados y el número de folios.

Anexo _____ Folios _____

Anexo _____ Folios _____

Anexo _____ Folios _____

Anexo _____ Folios _____

Anexo _____ Folios _____

Anexo _____ Folios _____

Acepto todas las condiciones establecidas en este pliego, indico que la información aportada es completamente cierta, que no estoy incurso en ninguna inhabilidad o incompatibilidad y que el mero hecho de presentar la oferta no implica un derecho para que me sea asignado un local comercial.

Nombre de quien diligencia Claudia Yaneth Aguirre Salazar

Cédula: 43601241


Nombre del establecimiento de comercio

Claus Repostería

Firma: Claudia Yaneth Aguirre

Fecha de remisión: 23/04/2024



	Secretaría General
	Comité de Selección de Concesionarios
	Convocatoria abierta para la selección de concesionarios

Número: 01 Fecha: 11 de abril de 2024.

TÉRMINOS DE REFERENCIA

La Universidad Católica Luis Amigó, abre convocatoria pública para la postulación y asignación de concesionarios, con fines comerciales.

Fecha de apertura: 11 de abril de 2024. a las 8:00 am.

Fecha de cierre: 26 de abril de 2024. a las 12:00 pm.

Sede: Medellín.

El inmueble que está disponible para que usted presente su propuesta es:

Dos Burbujas ubicadas en la plazoleta central de la Universidad Católica Luis Amigó.

El área propuesta para cada uno de los espacios es de 12m² aproximadamente, (pudiendo ser menos), los cuales deberán tener una cubierta y una altura máxima será de 3m.

La Universidad brindará el suministro eléctrico en un costado del local comercial (una vez construida la burbuja y se le instalará el tablero eléctrico). También se brindará el suministro del agua en punto cero y desagüe y se realizará la infraestructura (ruta) para internet.

Corre por cuenta del arrendatario, la construcción de la burbuja y las adecuaciones eléctricas, desagües, internet y necesidades especiales.

Los diseños de las burbujas deberán ser aprobados previamente por el Analista de Espacios Físicos de la institución, antes de iniciar las obras.

Las burbujas serán realizadas por concesión. Esto implica que, el adjudicatario hará la inversión inicial de la construcción y sus adecuaciones, pero deberá hacer la cesión de la misma a la Universidad, la cual descontará mensualmente en un porcentaje del 50% del arriendo, hasta concluir el pago. Deberán allegarse facturas contables legalmente expedidas y contrato de confección de obra con la empresa seleccionada para la construcción de la burbuja. El canon de arrendamiento iniciará cuando comience el funcionamiento del negocio, para lo cual se darán quince (15) días calendario después de la entrega de la construcción.

Cada burbuja deberá pagar los servicios públicos que le corresponden, para lo cual tendrán sus propios contadores.

Deberá entregar las cotizaciones previamente al Analista de Espacios Físicos para verificación y aceptación por parte de la Universidad.

En caso de terminación del contrato, la burbuja quedará para la Universidad y no podrá ser retirada por el concesionario.

Si la terminación la realiza directamente el concesionario, cualquiera sea la causa, la Universidad no pagará remanentes adeudados por el valor de la construcción, en caso de que existan.

Lo mismo ocurrirá, si la terminación es realizada con justa causa por parte de la Universidad, por incumplimiento del contrato, así sea leve o de las obligaciones que correspondan al concesionario.

Propuesta gráfica de las burbujas



Ubicación en la plazoleta señalados con punto rojo. Propuesta de burbuja, la cual podrá variar en su diseño.

El adjudicatario de cada burbuja, además del canon de arrendamiento, deberá entregar 1.2 SMMLV en cada anualidad, para cumplimiento de responsabilidad social, en coordinación con Bienestar Institucional para estudiantes de bajo recursos (15% de SMMLV mensualmente, en los meses de febrero, marzo, abril, mayo, agosto, septiembre, octubre y noviembre de cada anualidad).

Condiciones iniciales:

A quien se le adjudique la burbuja, la Universidad podrá mantener el contrato hasta por tres (3) años, renovable año por año, siempre que cumpla a cabalidad con las obligaciones como concesionario.

Para iniciar el funcionamiento de la burbuja, deberá hacer previamente los alistamientos respectivos: diseños, cotizaciones, aprobación de ambas por parte del Analista de Espacios físicos.

El mantenimiento de las burbujas, a pesar de que se entreguen en cesión a la Universidad mediante descuento de arrendamiento, deberá hacerlo a cabalidad el adjudicatario, a su propia costa y en el momento de la entrega definitiva, en caso de no continuar prestando sus servicios a la Universidad, deberá estar en perfecto estado.

Los diseños de las burbujas, deberá implicar condiciones estéticas, de funcionamiento, sometidas estrictamente al espacio asignado, ambientales, de seguridad y comodidad para los usuarios y con construcciones livianas.

En caso de entrega anticipada por parte del adjudicatario, no podrá solicitar reconocimiento de la construcción, ni retiro de la misma, pues estas pertenecerán al concedente.

SELECCIONE SOLO UNO: maque con una X.

- **Burbuja # 1 (repostería y postres):** ___X_____.

Área: 12m² aproximadamente. Ubicación: plazoleta central, a mano derecha de los espejos de agua, al lado del bloque 2. Valor del canon \$2.000.000 en los meses de febrero, marzo, abril, agosto, septiembre y octubre y \$1.000.000 en los meses de mayo, junio, julio, noviembre, diciembre y enero. Cada burbuja deberá pagar los servicios públicos que le corresponden.

La Universidad brindará el suministro eléctrico en un costado del local comercial (una vez construida la burbuja y se le instalará el tablero eléctrico). También se

brindará el suministro del agua en punto cero y desagüe y se realizará la infraestructura (ruta) para internet.

Corre por cuenta del arrendatario, la construcción de la burbuja y las adecuaciones eléctricas, desagües, internet y necesidades especiales.

Se decide para su destinación. Repostería y Postres, dulces artesanales, jugos, bebidas y cafés, agua.

Ninguna de las dos burbujas podrá vender gaseosas de ninguna marca ni naturaleza.

- **Burbuja # 2 (heladería y frutas):** _____

Área: 12m² aproximadamente. Ubicación: plazoleta central a mano izquierda de los espejos de agua, al lado del bloque 3. Valor del canon \$2.000.000 en los meses de febrero, marzo, abril, agosto, septiembre y octubre y \$1.000.000 en los meses de mayo, junio, julio, noviembre, diciembre y enero. Cada burbuja deberá pagar los servicios públicos que le corresponden.

La Universidad brindará el suministro eléctrico en un costado del local comercial (una vez construida la burbuja y se le instalará el tablero eléctrico). También se brindará el suministro del agua en punto cero y desagüe y se realizará la infraestructura (ruta) para internet.

Corre por cuenta del arrendatario, la construcción de la burbuja y las adecuaciones eléctricas, desagües, internet y necesidades especiales.

Se decide para su destinación. Ensalada de frutas y verduras, salpicón, productos veganos, helados con frutas, cereales, granolas, yogures, limonadas saborizadas, jugos naturales, mekatos artesanales, granizados de frutas, agua.

Ninguna de las dos burbujas podrá vender gaseosas de ninguna marca ni naturaleza.

La presente convocatoria se realiza conforme con lo preceptuado en el Acuerdo N° 03 de 2021. Deberá reunir los siguientes requisitos:

INFORMACIÓN DE QUIEN PRESENTA LA PROPUESTA:

Nombre completo: Saulo Ignacio Agudelo Mejía

Cédula de Ciudadanía: 1036932148

Correo electrónico: siagudelom@gmail.com

Número celular: 3116955234

INFORMACIÓN DEL OFERENTE:

- 1. Nombre del establecimiento comercial y NIT que se encuentre debidamente registrado en Cámara de Comercio, en caso de ser persona jurídica, nombre y cédula, en caso de que sea persona natural:**

GRUPO ALIMENTICIO PIZZOTAS S.A.S NIT 900.756.632-4

- 2. Objeto o servicio que se pretende brindar:** (circunscribirse a la destinación de la burbuja, pudiendo adicionar otros servicios conexos y complementarios).

Burbuja # 1 (repostería y postres): X

Burbuja # 2 (heladería y frutas):

Describa:

En la siguiente presentación corta, contamos quienes somos como marca, siendo una reconocida marca de pizzas en la ciudad de Medellín, con mas de 10 años de experiencia, y considerando que somos una gran opción para el público universitario.

VER ANEXO 1.

- 3. Condiciones de prestación del servicio** (deberá prestarse en el horario de la Universidad que garantice la atención a los usuarios, número de empleados proyectados).

Se prestará servicio desde las 9 am hasta las 6 pm, se plantea horario extendidos en caso de ser necesario y se garantiza las atenciones los días sábados y domingos y festivos en caso de ser requerido de acuerdo a los eventos

presentados por la comunidad universitaria; se proyectan inicialmente 2 empleados, y en caso de ser necesario se haría la ampliación del personal.

4. Trayectoria del oferente (indique experiencia, antigüedad, al menos dos recomendaciones y forma de validarlo). **La experiencia debe ser al menos de tres años en servicios iguales, conexos o complementarios a la propuesta.**

ANEXO 2.

4.1. Experiencia debidamente certificada: (describir al menos tres personas naturales o empresas que puedan certificar la experiencia con indicación de fecha, servicio prestado y contacto).

ANEXO 3.

5. Valor agregado al bienestar institucional (indique de qué manera el negocio propuesto genera bienestar en la institución la oferta presentada)

Genera bienestar porque llevamos un producto de excelente calidad, con variedad de opciones que tienen posibilidad de tener también nuevos sabores de temporada, adicional es un producto que se prepara de manera rápida ya que las dinámicas universitarias requieren no perder mucho tiempo, igualmente es un producto que en su versión grande (8 porciones) se presta para compartir a un bajo costo y promoviendo momentos de compartir entre el público estudiantil.

6. Sello distintivo del negocio que lo hace diferente de otros similares (explique la particularidad y valor agregado del mismo frente a otras ofertas del mercado).

Manejamos masa delgada, con salsa totalmente natural a base de verduras, en nuestra masa y salsas no manejamos ningún tipo de colorantes ni conservantes.

Adicionalmente manejamos precios en el mercado que se prestan para que cualquier persona pueda acceder a los productos que manejamos.

7. Propuesta de responsabilidad social, con estudiantes de bajos recursos, desde el negocio propuesto. (indique los aportes de responsabilidad social que ofrece el negocio para garantizar bienestar de estudiantes de bajos recursos). ¿Se compromete a entregar 1.2% SMMLV anuales en coordinación con Bienestar Institucional para estudiantes de bajos recursos? SI

8. Constitución legal del oferente en caso de que sea persona jurídica (constitución como sociedad, franquicia, establecimiento de comercio u otro y su correspondiente inscripción en la cámara de comercio respectiva), en los últimos 3 años. Adjuntar representación legal vigente.

Anexo 4.

9. Estrategias para el cumplimiento de políticas ambientales, describirlas en razón del negocio que pretende ofrecer (Gestión de Manejo Integral de Residuos Sólidos, Gestión del Recurso Hídrico, Gestión del Recurso Energético, Gestión Integral de Residuos Peligrosos, Compra y el Consumo Responsable y destinación de desechos alimenticios).

1. Tenemos un plan de capacitación que se ajustará a los espacios y tiempos del campus universitario, donde se entrega todo un plan de manejo de residuos a nuestros empleados ajustado también a las políticas de la institución, donde se puede incluir la alianza con empresas recolectoras de desechos orgánicos.

Adicional como marca tenemos prohibido el uso de bolsas plásticas

Promovemos el no uso de las cajas entregando el producto en bandejas que luego recogeremos y organizaremos para su uso continuo y diario, pero en caso de ser necesario entregamos una caja producida en material biodegradable, con sus respectivas certificaciones por parte del proveedor.

No usamos vasos plásticos, usamos vasos biodegradables.

10. Propuesta de precios de los productos. Indicar los 10 productos más relevantes con el precio de mayor a menor, en razón de la oferta de productos que pretende ofrecer. Anexar la tabla correspondiente de los productos y valores propuestos para la presente anualidad. Los incrementos de cada anualidad deberán ser aprobados previamente por Bienestar Institucional.

Contaríamos de acuerdo a nuestra evaluación del espacio con mas de 12 sabores de pizza en sus diferentes tamaños, porción personal 4 porciones, porción mediana 4 porciones pero mas grandes, porción grande 8 porciones.

PROCIÓN	PRECIO
PERSONAL	9.000
MEDIANA	13.500
GRANDE	17.000-21.000

11. Condiciones de higiene, manipulación de alimentos y salubridad. (anexe certificaciones).

Todo nuestro personal cuenta con sus certificados de manipulación de alimentos, adicional a esto tenemos establecido en nuestro plan de salud y seguridad en el trabajo capacitaciones constantes para conservar a higiene y la buenas prácticas en la cocina.

ANEXO 5 y ANEXO 6

12. RUT vigente. (anexarlo y describirlo)

Estamos constituidos como empresa desde el año 2014, pasando de ser una persona natural a constituir una empresa que ha sido responsable y sostenible en el tiempo.

ANEXO 7, RUT ACTUALIZADO

13. Condiciones de salud y seguridad en el trabajo (certificación, capacitación, modelo para implementar, entre otros).

Tenemos todo un modelo de objetivos , políticas, gestión e identificación de los riesgos, que una vez aceptada nuestra propuesta, se hará una visita técnica para

ajustarla a las condiciones de cada lugar, anexo nuestro procedimiento de identificación de peligros (ASPECTO, EVALUACIÓN Y VALORACIÓN DE RIESGO/IMPACTO)

ANEXO 8.

14. Registro Cámara de Comercio actualizado, en caso de que sea persona jurídica. (describir y anexar).

Estamos constituidos como empresa desde el año 2014, pasando de ser una persona natural a constituir una empresa que ha sido responsable y sostenible en el tiempo.

ANEXO 4.

15. Condiciones de bioseguridad y limpieza del negocio y de las zonas comunes contiguas para la atención.

Somos responsables de la seguridad de nuestros colaboradores y nuestros clientes, tenemos protocolos de seguridad, al momento de recibir las mercancías, promovemos el uso obligatorio por parte de nuestros colaboradores de tapa bocas, manejamos cursos y procedimientos donde explicamos y aseguramos el manejo de buenas prácticas que incluyen nuestro local y todo el entorno que nos rodea.

Aceptación de las declaraciones de honestidad y transparencia durante el proceso de postulación, adjudicación y ejecución contractual en los siguientes términos:

El oferente declara que:

- Lo declarado en esta oferta es completamente cierto y que en caso de algún fraude o engaño asumirá la responsabilidad correspondiente incluyendo la terminación justificada en cualquier momento por parte de la universidad.
- El dinero del negocio es completamente lícito y autoriza cualquier consulta ante cualquier entidad para determinar la validez de la información.
- Se compromete a no solicitar interferencia alguna en su favor con ningún miembro de la Universidad o conexo con ella. No habrá tráfico de influencias, so pena de ser descalificado del proceso de selección en cualquiera de sus instancias.

- No tiene inhabilidades por parentesco con ninguno del Consejo Superior, el Rector general o altos cargos directivos dentro de la universidad.
- El servicio prestado se hará conforme con la ley, los reglamentos internos de la Universidad, la moral y los principios institucionales.
- El personal de servicios será contratado con todas las condiciones legales de la legislación laboral colombiana.
- Se respetarán siempre los lineamientos de la universidad, su código de ética, buen gobierno, transparencia, imagen corporativa, políticas ambientales, entre otros.
- El oferente asumirá las remodelaciones y mantenimiento de los locales, a su propia costa y bajo los lineamientos de la universidad.
- El representante legal del negocio es el que aparece como oferente y por ende no podrá subarrendar a terceros ni entregarlos en cesión, toda vez que la selección se hace en consideración a la persona.

CONSIDERACIONES FINALES

- **Solo podrá presentarse para un solo local. En caso de que lo haga para varios, será descalificado de todos los procesos.**
- La información deberá ser completa, integral, veraz y con evidencias. Quienes presenten información incompleta, no serán considerados dentro de la convocatoria.
- Deberá diligenciar lo acá indicado, con sus correspondientes anexos y allegarlo hasta la hora y fecha límite. Lo que remitan pasada la fecha y hora, no será tenido en cuenta. Cada anexo deberá estar debidamente relacionado y hacer alusión al número de la pregunta respectiva.
- Se recibirán por orden de llegada al correo electrónico, hasta 5 ofertas por cada local. Llegado a este límite quedarán en lista de espera los siguientes, en caso de que los primeros 5 proponentes o algunos de ellos, no reúnan requisitos o no sean seleccionados por el Comité de Selección de Concesionarios.

- La mera selección del proponente no generará derechos para este. La fuerza vinculante iniciará con la firma del contrato respectivo, el cual podrá renovarse hasta 3 anualidades, previa evaluación de satisfacción y cumplimiento estricto de las obligaciones por parte del proponente seleccionado.
- El proponente seleccionado no podrá realizar cesión de un contrato a un tercero, sin la autorización previa y escrita de la universidad.
- Si es un concesionario actual que cuenta con un local asignado no podrá presentarse por sí mismo ni por interpuesta persona para otro local ni solicitar cambio del mismo.
- Si es un concesionario actual, en caso de renovación de los locales que actualmente detentan y que se encuentra en condiciones de incumplimiento de sus obligaciones, así sea leve o la universidad tenga evidencia de la insatisfacción por su servicio, no podrá presentarse en la convocatoria.
- La adecuación de los locales comerciales será asumida en su totalidad por el proponente seleccionado. En todo caso, deberá tener el acompañamiento y autorización de diseños y mejoras por parte del Analista de Espacios Físicos de la Universidad. Por ninguna razón, la universidad asumirá estos costos y en caso de terminación del contrato o devolución voluntaria del inmueble, el concesionario deberá dejarlo en el mismo estado en que fue recibido, salvo que la universidad de manera expresa decida aceptarlo con las modificaciones realizadas, pero sin ninguna compensación económica para el concesionario.
- Cada local debe tener su propia red de internet.
- Los locales deberán respetar la exclusividad que pacte la universidad con determinadas marcas para proveer el servicio de bebidas y otras.
- Deberá tener en cuenta todo lo establecido en el Acuerdo Superior 03 del 9 de febrero de 2021.

ANEXOS

Describe en orden todos y cada uno de los anexos allegados y el número de folios.

Anexo 1 LINK PRESENTACIÓN EMPRESA.

Anexo 2 TRAYECTORÍA.

Anexo 3 EXPERIENCIA CLIENTES

Anexo 4 CERTIFICADO CÁMARA COMERCIO ACTUALIZADA.

Anexo 5 MUESTRA CURSO MANIPULACIÓN EMPLEADOS.

Anexo 6 VISITA DE SANIDAD LOCAL PIZZOTAS.

Anexo 7 RUT ACTUALIZADO.

Anexo 8 PROCEDIMIENTOS DE RIESGO.

Anexo 9 TÉRMONOS DE REFERENCIA CONCESIÓN.

Acepto todas las condiciones establecidas en este pliego, indico que la información aportada es completamente cierta, que no estoy incurso en ninguna inhabilidad o incompatibilidad y que el mero hecho de presentar la oferta no implica un derecho para que me sea asignado un local comercial.

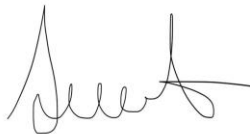
Nombre de quien diligencia SAULO IGNACIO AGUDELO MEJÍA.

Cédula: 1036932148


Nombre del establecimiento de comercio

PIZZOTAS PIZZERÍA.

Firma



Fecha de remisión 26 ABRIL 2024

	Secretaría General
	Comité de Selección de Concesionarios
	Convocatoria abierta para la selección de concesionarios

Número: 01 Fecha: 11 de abril de 2024.

TÉRMINOS DE REFERENCIA

La Universidad Católica Luis Amigó, abre convocatoria pública para la postulación y asignación de concesionarios, con fines comerciales.

Fecha de apertura: 11 de abril de 2024. a las 8:00 am.

Fecha de cierre: 26 de abril de 2024. a las 12:00 pm.

Sede: Medellín.

El inmueble para el cual se presenta la esta propuesta es:

- **Burbuja # 1 (repostería y postres):** X .

Área: 12m2 aproximadamente.

Nota: En caso de ser el oferente adjudicado, se solicita respetuosamente evaluar el cambio de destinación a heladería y frutas: Ensalada de frutas y verduras, salpicón, productos veganos, helados con frutas, cereales, granolas, yogures, limonadas saborizadas, jugos naturales, mecatos artesanales, granizados de frutas, agua.

Lo que implicaría el cambio de destinación con la burbuja #2, solicitud que se hace bajo la evaluación en sitio, al encontrar que, de destinarse a repostería y postres, sería competencia directa del oferente ubicado en la Biblioteca (La Chuzk). Así mismo, la burbuja #2, sería competencia directa del Oferente ubicado en el bloque 2 (La Frutera).



Conforme con lo preceptuado en el Acuerdo N° 03 de 2021. Se reúnen los siguientes requisitos:

INFORMACIÓN DE QUIEN PRESENTA LA PROPUESTA:

Nombre completo: Mateo Martinez Bolivar

Cédula de Ciudadanía: 1000920973

Correo electrónico: mateomartinezbolivar@gmail.com

Número celular: 3137882183

INFORMACIÓN DEL OFERENTE:

1. Nombre del establecimiento comercial y NIT:

CASAJU.MD NIT: 1000920973-1

Identificación	Razón social	Matrícula	Categoría	Estado
1000920973-1	CASAJU.MD	261509	Establecimiento de Comercio – CIIU 5619	Activo

En caso de ser adjudicado el local y según se convenga con la Universidad, se propone el comercio con nombre **CASAJU**, efectuando como representante legal del mismo.

2. Objeto o servicio que se pretende brindar:

Burbuja # 1 (repostería y postres):

Solicitud de cambio a heladería y frutas.

Describa:

La preparación y el expendio de alimentos para su consumo inmediato en kiosco, caseta o burbuja, con clasificación en CIIU 5619 (revisión 4), enfocado en helados, bebidas de frutas naturales,

ensaladas de frutas, jugos/batidos y sándwiches favoreciendo una dieta saludable.

3. Condiciones de prestación del servicio

En calidad de oferente, garantizará que el establecimiento cumpla con la normatividad que exige la ley y la Universidad en términos de legalidad, salubridad y políticas medio ambientales.

Se establecerá un horario de atención a la comunidad universitaria donde se garantice el acceso al servicio de forma continua y satisfactoria: en calendario académico se extenderá el servicio de ***lunes a viernes de 6:00 am a 8:00 pm; sábados de 7:00 a.m. a 5:00 p.m.***; en un calendario diferente, tal horario variará de acuerdo con las disposiciones de la universidad o la demanda de la misma comunidad.

El número de empleados proyectados para el inicio del establecimiento será de dos (2) colaboradores, a los cuales se les garantizará las condiciones laborales que estable la ley. El incremento en el número de colaboradores estaría condicionado a la demanda en la prestación del servicio para garantizar agilidad y calidad del mismo.

4. Trayectoria del oferente

En calidad de oferente, puedo certificar la prestación de servicios de cafetería en la Universidad de Medellín por un periodo superior a 7 años (anexo 1), donde se contó con la concesión de un local comercial, denominado Cafetería la U en el Bloque 4 o facultad de ingeniería y donde se prestó el servicio de elaboración de comidas y bebidas para consumo inmediato, ofertando productos de pastelería, helados, frutas y charcutería a la comunidad universitaria en la franja horaria de 6:00 am a 8:00 pm de lunes a sábado, sin embargo, es importante aclarar que solo a partir del mes de abril de 2023 se cuenta con registro oficial en Cámara y Comercio, y a partir de la fecha se contó con la prestación del servicio bajo la razón social CASAJU.MD en el municipio de Sabaneta, prestando el servicio de Heladería y Frutería para consumo inmediato en establecimiento comercial.

La concesión del local comercial en la Universidad de Medellín se canceló en marzo de 2023.

4.1. Experiencia debidamente certificada:

(Anexo 3)

UNIVERSIDAD DE MEDELLIN

NIT. 890.902.920-1

Carrera 87 No. 30-65

Tel 60 4 5904500 Ext. 30540 – 30535

Servicio: Orden de Compra No 47701-39715

Fredy Ocaris Pérez Ramírez

CC. 98.547.751

Docente Universidad de Medellín

Correo: foperez@udemedellin.edu.co

Cel: 320 646 8178

Servicio: Pago de Crédito por concepto de alimentación semestre 2022 2

Nevardo Jiménez Aricapa

CC. 71314083

Administrativo Universidad de Medellín

Correo: nejimenez@udemedellin.edu.co

Cel: 313 744 0091

Servicio: Suministro de 25 refrigerios por el valor de \$8.500 C/U

5. Valor agregado al bienestar institucional

Evaluando las necesidades de la comunidad estudiantil, docente y administrativa, es posible notar que la institución requiere de una propuesta gastronómica que ofrezca una alimentación balanceada y basada en una dieta saludable. Se busca la instalación que provea comidas ligeras, sanas y buscando la depuración de alimentos fritos, con altos niveles de grasas saturadas y ultra procesados.

Con comidas y bebidas a base de frutas y café, la comunidad universitaria tendrá una buena opción de alimentación a precios razonables.

De otro lado, se propone dinamizar el espacio que comprende la Plazoleta Central, dando un valor añadido a la infraestructura de forma que este espacio sea un lugar que aporte al encuentro y al estudio de los estudiantes y docentes.

Somos consciente del compromiso con la filosofía institucional y al asumir la concesión del establecimiento, me comprometo con la política de transparencia en la información requerida por parte de la Secretaría General en calidad de auditora permanente en el cumplimiento de los concesionarios frente a la ley, compromisos internos y otros que sean menester saber: RUT vigente, certificado de cámara y comercio, pago de industria y comercio, contratos de trabajadores con sus pagos de salarios, seguridad social y garantías laborales, otras licencias y autorizaciones que determine la ley y/o la institución, pagos de cánones y servicios, políticas ambientales.

Así mismo, en lo que respeta a Bienestar Institucional, en cuanto a prestación del servicio, manejo ambiental, calidad de los productos, satisfacción de los usuarios y control de precios. Además, se llevará registro de procesos de valoración del servicio y planes de mejoramiento de ser necesario en el proceso.

6. Sello distintivo del negocio que lo hace diferente de otros similares

La elaboración y venta de comidas y bebidas se enmarca en una oferta saludable que se distancia de la comercialización de bebidas azucaradas y alimentos ultra procesados como embutidos, enlatados y altos en grasas saturadas. La propuesta comprende:

1. Jugos y batidos a base de fruta natural y preparación para consumo inmediato.
2. Una carta que comprende una alimentación basada en sándwiches, wraps, ensaladas de futas y helados.
3. Bebidas a base de café.

Con lo anterior se busca que la elegibilidad del usuario pueda verse satisfecha para el consumo en cualquier momento de la jornada académica y tal ingesta pueda ser satisfactoria además de sana.

7. Propuesta de responsabilidad social, con estudiantes de bajos recursos, desde el negocio propuesto

¿Se compromete a entregar 1,2% SMMLV anuales en coordinación con Bienestar Institucional para estudiantes de bajos recursos?

SI

8. Constitución legal del oferente.

El oferente cuenta con constitución legal.

Nota aclaratoria: El registro en Cámara de Comercio se generó en abril de 2023, sin embargo, la trayectoria es superior a 7 años con la Universidad de Medellín (Anexo 1) y 1 año en la prestación del servicio en el municipio de Sabaneta.

9. Estrategias para el cumplimiento de políticas ambientales.

Bajo el compromiso con la filosofía institucional y con el medio ambiente, se favorece el uso de elementos biodegradables que reemplacen los objetos de almacenamiento y servicio de un solo uso como lo es: bolsas plásticas ordinarias de almacenaje, pitillos, vasos y platos plásticos, etc. En lugar de ello, se tienen potenciales proveedores que ofertan estos elementos a un costo paritario, lo cual no representará un costo adicional a la comunidad universitaria.

- Manejo de residuos:
 - Se dispondrán contenedores de pedal y bolsas suficientes para la separación de residuos.
 - Se recolectarán los residuos diariamente, se demarcarán como es debido (Min ambiente, Resolución No. 2184 de 2019) según el color de la bolsa: Blanco: residuos aprovechables limpios y secos, como plástico, vidrio, metales, papel y cartón. Negro: residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros. En esta bolsa o recipiente también deberán disponerse los residuos COVID-19 como tapabocas, guantes, entre otros. Verde: residuos orgánicos aprovechables

como los restos de comida, residuos de corte de césped y poda de jardín etc.); y se desplazaran al lugar que la universidad disponga para ello.

- Se realizará la limpieza y desinfección de los contenedores diariamente.
- Gestión de recursos hídrico y energético:
 - A solicitud de Secretaría general, se entregará la información necesaria que certifique el uso óptimo de agua y energía por parte de la maquinaria y equipos necesarios para la prestación del servicio. La naturaleza de la oferta no genera desechos como aceite de cocina usado que puedan terminar en tuberías y desagües que afecten el medio ambiente.
 - Los electrodomésticos empleados para la oferta se buscarán con certificación de ahorro de energía.
- Compra y el consumo responsable:
 - Como menciona el numeral 1. Objeto y servicio, se favorece la compra proveedores dentro de la escala de pequeños productores insertos en la economía solidaria y mercado justo como lo son los “Mercados Campesinos”, además del no uso de plástico de un solo uso dadas las directrices de Min ambiente y que adopta la universidad.
- Destinación de desechos alimenticios
 - La naturaleza de la oferta no genera desechos alimenticios representativos dada la forma de preparación para consumo inmediato. Los desechos causados serán recolectados en contenedor con bolsa color representativa al desecho [verde (residuos orgánicos aprovechables), blanco (residuos aprovechables) y negro (residuos no aprovechables)] y dispuestos diariamente en el lugar que la universidad disponga para ello

10. Propuesta de precios de los productos.

Propuesta para la presente anualidad.

PRODUCTO	PRECIO
Cono de Helado 1 Bola	\$3.000
Ensalada de Frutas Mediana	\$9.000

Ensaladas vegetales (línea corriente y saludable) *	Entre \$12.000 - \$15.000
Jugos/Batidos**	Entre \$4000 - \$8000
Limonadas**	Entre \$6000 - \$8000
Salpicón **	Entre \$5000 - \$7000
Frappuccino	\$7.000
Pasteles Horneados*	Entre \$3.500 - \$4.500
Cappuccino	\$4.000
Café spresso - Americano **	Entre \$3.000 - \$4.000
* El rango en precios se debe a la proteína para su preparación.	
** El rango en precios se debe a la diferencia en tamaño y adiciones.	

Nota: Para todos los productos derivados de café será utilizado el café de calidad en grano, molido en el sitio y procesado por máquina para café. Este elemento permite mayor calidad en el servicio y ofrece una oferta diferente a los productos derivados de máquinas expendedoras.

11. Condiciones de higiene, manipulación de alimentos y salubridad

- Se garantizará las condiciones de higiene y salubridad en transporte, bodega, elaboración y entrega de productos según las normas de la secretaria de Salud de Medellín y la certificación expedida por dicha entidad posterior a la visita, evaluación de condiciones y acogimiento de solicitudes de mejora en la prestación del servicio.
- Se asegura la capacitación del personal en manipulación de alimentos con la certificación correspondiente.

Se garantiza:

- Limpieza y desinfección diaria de lugares de almacenamiento de materias primas, estanterías, mostradores y contenedores de basura.
- Limpieza y desinfección permanente de áreas de trabajo, utensilios de cocina y mesas y sillas ubicadas en los entornos del establecimiento
- Lavado constante de manos, dotación necesaria con uniforme, tapabocas y gorro higiénico de los empleados.
- El personal deberá ingresar al local con su dotación completa, limpia y ordenada, se destinará un espacio para guardar sus elementos personales.
- Se limitará la salida del personal manipulador de alimentos con la dotación utilizada para la preparación de alimentos.
- Comprar a proveedores con los certificados de salubridad necesarios especificados por la entidad competente.
- Exigir a proveedores cumplir los protocolos de bioseguridad para la entrega de insumos.

- Desinfección según normas de Secretaría de Salud de materias primas y productos recibidos.
- Limitación de zonas a ingreso de terceros, con miras a reducir el riesgo de contaminación del área de preparación y entrega de alimentos.

12. RUT vigente.

NIT: 1000920973 - 1. (Anexo 2).

13. Condiciones de salud y seguridad en el trabajo

Basados en la experiencia y principios organizacionales se busca continuamente un mejoramiento en la prestación de todos los servicios, razón por la cual se propenderá por la implementación y cumplimiento el SG – SST, para brindar ambientes sanos y condiciones seguras a los trabajadores mediante el cumplimiento de los estándares de seguridad industrial y ocupacional establecidos en el Decreto 1072 del 2015 Cap. 6 y Resolución 1111 del 2017, con lo cual pretende mostrar mayor confianza a sus clientes para satisfacer sus expectativas y minimizar los riesgos ocupacionales a los trabajadores y contratistas.

En calidad de oferente, me comprometo a:

- Exigir y cubrir los gastos del examen Médico de Ingreso del Trabajador.
- Afiliación a la Seguridad Social Integral (ARL, AFP, EPS, CCF).
- Establecer las actividades de Promoción y Prevención tendientes a mejorar las condiciones de trabajo y salud de los colaboradores.
- suministrar elementos y equipos de protección personal (EPP) que cumplan con las disposiciones legales vigentes: hacer entrega al momento de la vinculación de los colaboradores su respectivo uniforme conforme lo indica sanidad para el tipo de establecimiento (ropa antifluido, gorro, tapabocas, guantes de nitrilo, etc.)
- Fijar las prestaciones de atención de salud de los trabajadores y las prestaciones económicas por incapacidad temporal a que haya lugar frente a las contingencias de accidente de trabajo y enfermedad profesional según establece la ley.
- Fortalecer las actividades tendientes a establecer el origen de los accidentes de trabajo y el control de los agentes de riesgos ocupacionales.
- Identificación, registro y evaluación de los riesgos que puedan producir Enfermedades ocupacionales en los sitios de trabajo.
- Demarcación y señalización: La demarcación de las áreas de trabajo, circulación de materiales, conducción de fluidos,
- almacenamiento y vías de evacuación debe hacerse de acuerdo con las normas vigentes.

Recursos para emergencias:

- Botiquín Primeros auxilios: Los botiquines de primeros auxilios se encontrarán ubicados en un lugar visible con su correspondiente señalización y de fácil acceso.

Además, el oferente garantizará la cobertura de seguro que ampare la responsabilidad civil

extracontractual.

14. Registro Cámara de Comercio.

CASAJU. MD (Anexo 4).

15. Condiciones de bioseguridad y limpieza del negocio y de las zonas comunes contiguas para la atención.

Se garantizará las condiciones de higiene y salubridad en transporte, bodega, elaboración y entrega de productos según las normas de la secretaria de Salud de Medellín y la certificación expedida por dicha entidad posterior a la visita, evaluación de condiciones y acogimiento de solicitudes de mejora en la prestación del servicio.

Se asegura la capacitación del personal en manipulación de alimentos con la certificación correspondiente.

Se garantiza:

- Limpieza y desinfección diaria de lugares de almacenamiento de materias primas, estanterías, mostradores y contenedores de basura.
- Limpieza y desinfección permanente de áreas de trabajo, utensilios de cocina y mesas y sillas ubicadas en los entornos del establecimiento
- Lavado constante de manos, dotación necesaria con uniforme, tapabocas y gorro higiénico de los empleados.
- El personal deberá ingresar al local con su dotación completa, limpia y ordenada, se destinará un espacio para guardar sus elementos personales.
- Se limitará la salida del personal manipulador de alimentos con la dotación utilizada para la preparación de alimentos.
- Comprar a proveedores con los certificados de salubridad necesarios especificados por la entidad competente.
- Exigir a proveedores cumplir los protocolos de bioseguridad para la entrega de insumos.
- Desinfección según normas de Secretaría de Salud de materias primas y productos recibidos.
- Limitación de zonas a ingreso de terceros, con miras a reducir el riesgo de contaminación del área de preparación y entrega de alimentos.

Aceptación de las declaraciones de honestidad y transparencia durante el proceso de postulación, adjudicación y ejecución contractual en los siguientes términos:

El oferente declara que:

- Lo declarado en esta oferta es completamente cierto y que en caso de algún fraude o engaño asumirá la responsabilidad correspondiente incluyendo la terminación justificada en cualquier momento por parte de la universidad.

- El dinero del negocio es completamente lícito y autoriza cualquier consulta ante cualquier entidad para determinar la validez de la información.
- Se compromete a no solicitar interferencia alguna en su favor con ningún miembro de la Universidad o conexo con ella. No habrá tráfico de influencias, so pena de ser descalificado del proceso de selección en cualquiera de sus instancias.
- No tiene inhabilidades por parentesco con ninguno del Consejo Superior, el Rector general o altos cargos directivos dentro de la universidad.
- El servicio prestado se hará conforme con la ley, los reglamentos internos de la Universidad, la moral y los principios institucionales.
- El personal de servicios será contratado con todas las condiciones legales de la legislación laboral colombiana.
- Se respetarán siempre los lineamientos de la universidad, su código de ética, buen gobierno, transparencia, imagen corporativa, políticas ambientales, entre otros.
- El oferente asumirá las remodelaciones y mantenimiento de los locales, a su propia costa y bajo los lineamientos de la universidad.
- El representante legal del negocio es el que aparece como oferente y por ende no podrá subarrendar a terceros ni entregarlos en cesión, toda vez que la selección se hace en consideración a la persona.

CONSIDERACIONES FINALES

- **Solo podrá presentarse para un solo local. En caso de que lo haga para varios, será descalificado de todos los procesos.**
- La información deberá ser completa, integral, veraz y con evidencias. Quienes presenten información incompleta, no serán considerados dentro de la convocatoria.
- Deberá diligenciar lo acá indicado, con sus correspondientes anexos y allegarlo hasta la hora y fecha límite. Lo que remitan pasada la fecha y hora, no será tenido en cuenta. Cada anexo deberá estar debidamente relacionado

y hacer alusión al número de la pregunta respectiva.

- Se recibirán por orden de llegada al correo electrónico, hasta 5 ofertas por cada local. Llegado a este límite quedarán en lista de espera los siguientes, en caso de que los primeros 5 proponentes o algunos de ellos, no reúnan requisitos o no sean seleccionados por el Comité de Selección de Concesionarios.
- La mera selección del proponente no generará derechos para este. La fuerza vinculante iniciará con la firma del contrato respectivo, el cual podrá renovarse hasta 3 anualidades, previa evaluación de satisfacción y cumplimiento estricto de las obligaciones por parte del proponente seleccionado.
- El proponente seleccionado no podrá realizar cesión de un contrato a un tercero, sin la autorización previa y escrita de la universidad.
- Si es un concesionario actual que cuenta con un local asignado no podrá presentarse por sí mismo ni por interpuesta persona para otro local ni solicitar cambio del mismo.
- Si es un concesionario actual, en caso de renovación de los locales que actualmente detentan y que se encuentra en condiciones de incumplimiento de sus obligaciones, así sea leve o la universidad tenga evidencia de la insatisfacción por su servicio, no podrá presentarse en la convocatoria.
- La adecuación de los locales comerciales será asumida en su totalidad por el proponente seleccionado. En todo caso, deberá tener el acompañamiento y autorización de diseños y mejoras por parte del Analista de Espacios Físicos de la Universidad. Por ninguna razón, la universidad asumirá estos costos y en caso de terminación del contrato o devolución voluntaria del inmueble, el concesionario deberá dejarlo en el mismo estado en que fue recibido, salvo que la universidad de manera expresa decida aceptarlo con las modificaciones realizadas, pero sin ninguna compensación económica para el concesionario.
- Cada local debe tener su propia red de internet.
- Los locales deberán respetar la exclusividad que pacte la universidad con determinadas marcas para proveer el servicio de bebidas y otras.
- Deberá tener en cuenta todo lo establecido en el Acuerdo Superior 03 del 9 de febrero de 2021.

ANEXOS

Describa en orden todos y cada uno de los anexos allegados y el número de folios.

Anexo 1 – Carta emitida por la Universidad De Medellín

Anexo 2 – RUT

Anexo 3 – Experiencia certificada por terceros

Anexo 4 – Cámara de Comercio

Acepto todas las condiciones establecidas en este pliego, indico que la información aportada es completamente cierta, que no estoy incurso en ninguna inhabilidad o incompatibilidad y que el mero hecho de presentar la oferta no implica un derecho para que me sea asignado un local comercial.


Nombre de quien diligencia Mateo Martinez Bolivar

Cédula: 1000920973

Nombre del establecimiento de comercio CASAJU

Firma  _____

Fecha de remisión 26 de abril de 2024

	Secretaría General
	Comité de Selección de Concesionarios
	Convocatoria abierta para la selección de concesionarios

Número: 01 **Fecha:** 11 de abril de 2024.

TÉRMINOS DE REFERENCIA

La Universidad Católica Luis Amigó, abre convocatoria pública para la postulación y asignación de concesionarios, con fines comerciales.

Fecha de apertura: 11 de abril de 2024. a las 8:00 am.

Fecha de cierre: 26 de abril de 2024. a las 12:00 pm.

Sede: Medellín.

El inmueble que está disponible para que usted presente su propuesta es:

Dos Burbujas ubicadas en la plazoleta central de la Universidad Católica Luis Amigó.

El área propuesta para cada uno de los espacios es de 12m² aproximadamente, (pudiendo ser menos), los cuales deberán tener una cubierta y una altura máxima de 3m.

La Universidad brindará el suministro eléctrico en un costado del local comercial (una vez construida la burbuja y se le instalará el tablero eléctrico). También se brindará el suministro del agua en punto cero y desagüe y se realizará la infraestructura (ruta) para internet.

Corre por cuenta del arrendatario, la construcción de la burbuja y las adecuaciones eléctricas, desagües, internet y necesidades especiales.

Los diseños de las burbujas deberán ser aprobados previamente por el Analista de Espacios Físicos de la institución, antes de iniciar las obras.

Las burbujas serán realizadas por concesión. Esto implica que, el adjudicatario hará la inversión inicial de la construcción y sus adecuaciones, pero deberá hacer la cesión de la misma a la Universidad, la cual descontará mensualmente en un porcentaje del 50% del

arriendo, hasta concluir el pago. Deberán allegarse facturas contables legalmente expedidas y contrato de confección de obra con la empresa seleccionada para la construcción de la burbuja. El canon de arrendamiento iniciará cuando comience el funcionamiento del negocio, para lo cual se darán quince (15) días calendario después de la entrega de la construcción.

Cada burbuja deberá pagar los servicios públicos que le corresponden, para lo cual tendrán sus propios contadores.

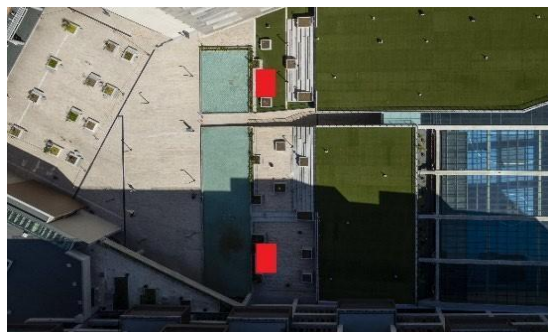
Deberá entregar las cotizaciones previamente al Analista de Espacios Físicos para verificación y aceptación por parte de la Universidad.

En caso de terminación del contrato, la burbuja quedará para la Universidad y no podrá ser retirada por el concesionario.

Si la terminación la realiza directamente el concesionario, cualquiera sea la causa, la Universidad no pagará los remanentes adeudados por el valor de la construcción, en caso de que existan.

Lo mismo ocurrirá, si la terminación es realizada con justa causa por parte de la Universidad, por incumplimiento del contrato, así sea leve o de las obligaciones que correspondan al concesionario.

Propuesta gráfica de las burbujas



Ubicación en la plazoleta señalada con punto rojo.



Propuesta de burbuja, la cual podrá variar en su diseño.

El adjudicatario de cada burbuja, además del canon de arrendamiento, deberá entregar 1.2 SMMLV en cada anualidad, para cumplimiento de responsabilidad social, en coordinación con Bienestar Institucional para estudiantes de bajo recursos (15% de SMMLV mensualmente, en los meses de febrero, marzo, abril, mayo, agosto, septiembre, octubre y noviembre de cada anualidad).

Condiciones iniciales:

A quien se le adjudique la burbuja, la Universidad podrá mantener el contrato hasta por tres (3) años, renovable año por año, siempre que cumpla a cabalidad con las obligaciones como concesionario.

Para iniciar el funcionamiento de la burbuja, deberá hacer previamente los alistamientos respectivos: diseños, cotizaciones, aprobación de ambas por parte del Analista de Espacios físicos.

El mantenimiento de las burbujas, a pesar de que se entreguen en cesión a la Universidad mediante descuento de arrendamiento, deberá hacerlo a cabalidad el adjudicatario, a su propia costa y en el momento de la entrega definitiva, en caso de no continuar prestando sus servicios a la Universidad, deberá estar en perfecto estado.

Los diseños de las burbujas deberán implicar condiciones estéticas, de funcionamiento, sometidas estrictamente al espacio asignado, ambientales, de seguridad y comodidad para los usuarios y con construcciones livianas.

En caso de entrega anticipada por parte del adjudicatario, no podrá solicitar reconocimiento de la construcción, ni retiro de la misma, pues estas pertenecerán al concedente.

SELECCIONE SOLO UNO: maque con una X.

- **Burbuja # 1 (repostería y postres): X LA STOA CAFÉ S.A.S**
Área: 12m2 aproximadamente. Ubicación: plazoleta central, a mano derecha de los espejos de agua, al lado del bloque 2. Valor del canon \$2.000.000 en los meses de febrero, marzo, abril, agosto, septiembre y octubre y \$1.000.000 en los meses de mayo, junio, julio, noviembre, diciembre y enero. Cada burbuja deberá pagar los servicios públicos que le corresponden.

La Universidad brindará el suministro eléctrico en un costado del local comercial (una vez construida la burbuja y se le instalará el tablero eléctrico). También se brindará el suministro del agua en punto cero y desagüe y se realizará la infraestructura (ruta) para internet.

Corre por cuenta del arrendatario, la construcción de la burbuja y las adecuaciones eléctricas, desagües, internet y necesidades especiales.

Se decide para su destinación. Repostería y Postres, dulces artesanales, jugos, bebidas y cafés, agua.

Ninguna de las dos burbujas podrá vender gaseosas de ninguna marca ni naturaleza.

- **Burbuja # 2 (heladería y frutas):** __

Área: 12m2 aproximadamente. Ubicación: plazoleta central a mano izquierda de los espejos de agua, al lado del bloque 3. Valor del canon \$2.000.000 en los meses de febrero, marzo, abril, agosto, septiembre y octubre y \$1.000.000 en los meses de mayo, junio, julio, noviembre, diciembre y enero. Cada burbuja deberá pagar los servicios públicos que le corresponden.

La Universidad brindará el suministro eléctrico en un costado del local comercial (una vez construida la burbuja y se le instalará el tablero eléctrico). También se brindará el suministro del agua en punto cero y desagüe y se realizará la infraestructura (ruta) para internet.

Corre por cuenta del arrendatario, la construcción de la burbuja y las adecuaciones eléctricas, desagües, internet y necesidades especiales.

Se decide para su destinación. Ensalada de frutas y verduras, salpicón, productos veganos, helados con frutas, cereales, granolas, yogures, limonadas saborizadas, jugos naturales, mekatos artesanales, granizados de frutas, agua.

Ninguna de las dos burbujas podrá vender gaseosas de ninguna marca ni naturaleza.

La presente convocatoria se realiza conforme con lo preceptuado en el Acuerdo N° 03 de 2021. Deberá reunir los siguientes requisitos:

INFORMACIÓN DE QUIEN PRESENTA LA PROPUESTA

Nombre completo: Juan Andrés Betancur Zapata

Cedula de Ciudadania: 1000653472

Correo electrónico: juan.betancurza@amigo.edu.co/lastoacafe@gmail.com

Número de celular: 3142960187

INFORMACIÓN DEL OFERENTE:

1. **Nombre del establecimiento comercial y NIT que se encuentre debidamente registrado en Cámara de Comercio, en caso de ser persona jurídica, nombre y cédula, en caso de que sea persona natural:**

LA STOA CAFE S.A.S., con personalidad jurídica y su NIT es 901825664-1.



- 2. Objeto o servicio que se pretende brindar:** (circunscribirse a la destinación de la burbuja, pudiendo adicionar otros servicios conexos y complementarios).

LA STOA CAFÉ S.A.S se inscribe para licitar la burbuja #1. El principal servicio que ofrece es la experiencia de café de especialidad de distintas regiones de Colombia, preparado en métodos de extracción y acompañado con repostería artesanal. Por ende, ofrece extracciones de café de origen mediante métodos de filtrado; asimismo, preparaciones en frío y caliente a base de cacao, lácteos y miel, tales como cappuccino, mocaccino, cold brew, etc. Por otro lado, comercializa panadería y repostería artesanal con el fin de acompañar cada taza de café. Por último, tiene a la venta las bolsas de café para que el consumidor pueda realizar sus propias extracciones al interior del hogar con un rico y asequible café.

- 3. Condiciones de prestación del servicio** (deberá prestarse en el horario de la Universidad que garantice la atención a los usuarios, número de empleados proyectados).

Nuestra propuesta de atención en la burbuja #1 es de 6am a 8pm, en ese horario garantizamos la atención a la mayor parte de usuarios y empleados de la Universidad. Esto lo haremos mediante un número de cuatro empleados, los cuales son: Juan Andrés Betancur Zapata, Isabella Betancur Patiño (ambos como fundadores y amantes al café y a la atención al cliente), un posible egresado de Barismo del SENA y un estudiante de la Universidad Católica Luis Amigó (esta vacante estará disponible para estudiantes de dicha Universidad).

- 4. Trayectoria del oferente** (indique experiencia, antigüedad, al menos dos recomendaciones y forma de validarlo). **La experiencia debe ser al menos de tres años en servicios iguales, conexos o complementarios a la propuesta.**

LA STOA CAFÉ S.A.S lleva operando desde el 7 marzo del año 2021, en un puesto semiestacionario en Ciudad del Río, ubicado en la Plazoleta del Museo de Arte Moderno de Medellín MAMM, el slogan de **LA STOA CAFÉ S.A.S** es ***Experiencias circulantes de café***, donde no sólo circulan las extracciones de café sino también el diálogo y la pregunta, ya que este espacio de apertura es uno de los elementos que caracteriza la marca. Podrá encontrar en el apartado de *Anexos* las cartas de recomendación con sus respectivos números de contacto para validar la información.

4.1 Experiencia debidamente certificada: (describir al menos tres personas naturales o empresas que puedan certificar la experiencia con indicación de fecha, servicio prestado y contacto).

A continuación, anexamos tres empresas que nos brindan sus servicios para nuestro adecuado funcionamiento, en los documentos podrán encontrar los números de contacto para su debida verificación:

Girardota 22 de abril de 2024.

Señores:

A QUIEN LE PUEDE INTERESAR

Yo Jorge Luis Vergara Mejía identificado con C.C 1.035.861.985 de Girardota, Antioquia, me dirijo a ustedes en mi capacidad como proveedor de café para La Stoa Café desde finales del año 2020. Para mí es un honor y un placer tener la oportunidad de colaborar con dicho establecimiento durante este tiempo.

A lo largo de nuestra relación comercial, he trabajado diligentemente para proporcionarle productos de café de alta calidad, asegurando que sus clientes disfruten de una experiencia maravillosa en cada taza. Me enorgullece decir que nuestra asociación ha sido mutuamente beneficiosa, y estoy agradecido por la confianza que ha depositado en mí y en mis productos.

Durante estos años, he valorado enormemente la comunicación abierta y la retroalimentación que hemos compartido. Su compromiso con la excelencia y su enfoque en brindar un servicio excepcional han sido inspiradores para mí y han fortalecido nuestra colaboración.

Como proveedor comprometido, mi objetivo siempre ha sido superar sus expectativas y adaptarme a las necesidades de La Stoa Café. Estoy completamente dedicado a continuar proporcionándole productos de café de alta calidad, así como un servicio confiable y personalizado que respalde el éxito continuo de La Stoa Café.

Atentamente:



Jorge Luis Vergara Mejía

C.C 1.035.861.985

Finca la primavera. Girardota - Antioquia

Carta redactada por Jorge Luis Vergara Mejía, uno de nuestros proveedores de café, con finca caficultora ubicada en Girardota, Antioquia.



Una marca del Grupo de Inversiones Hölderlin S.A.S.

Medellín, 18 de abril de 2024

A QUIEN PUEDA INTERESAR

Asunto: Certificación comercial

Certificamos que la empresa STOA CAFE representada por ISABELLA BETANCUR PATIÑO y JUAN ANDRES BETANCUR ZAPATA. Tiene relaciones comerciales con nuestra compañía, desde hace cuatro años, como cliente de venta de café premium, gourmet y exóticos. Con un cupo de diez millones de pesos (\$10.000.000) Cumpliendo a cabalidad con sus compromisos de calidad, servicio y garantía.

Si desean mayor información con todo gusto, en nuestra línea 310 3625835

Atentamente,

JUAN CAMILO OTALVARO

Representante legal

grupoholderlin@gmail.com

Carrera 44 #19^a-20
Torre 6 Oficina 1321
Parque Central del Río
Medellín, Colombia

Instagram @cafedelpoeta1a
Facebook: Café del Poeta
grupoholderlin@gmail.com
www.cafedelpoeta.com

Carta redactada por Café del Poeta, una marca derivada del Grupo Holderlin, uno de nuestros proveedores de café, con diversas fincas caficultoras ubicadas en varios departamentos del país, tales como Cundinamarca, Huila, Nariño y Antioquia.



Itagüí, 23 de abril 2024

Señores:

A quien le pueda interesar

Asunto: Certificación comercial

Nosotros Industrias Alimenticias Enripan S.A.S con NIT 9008155921 certificamos a la STOA CAFE S.A.S con NIT 901825664-1 representada por Juan Andrés Betancur Zapata e Isabella Betancur Patiño que tienen relación comercial con nuestra empresa desde el 2021 ofreciendo nuestros distintos productos de panadería y repostería.

Si desean mayor información en nuestra línea 3728741

Atentamente,




Richard Alejandro Tabares Gomez

Cl. 43 #48-26, Germania, Itagüí, Antioquia

 (034) 372 87 41

 panaderiaenripan@hotmail.com

 Calle 43 No. 48 - 26 Itagüí, La Gloria

Carta redactada por la empresa Enripan, uno de nuestros proveedores de panadería y repostería, quien tiene su sede ubicada en Itagüí.

5. Valor agregado al bienestar institucional (indique de qué manera el negocio propuesto genera bienestar en la institución la oferta presentada)

Yo Juan Andrés Betancur Zapata, estudiante del pregrado de Filosofía y cofundador de **LA STOA CAFÉ S.A.S**, veo que la Universidad Católica Luis Amigó aún no ofrece experiencias de café de origen; si bien Frailes ofrece un café muy bueno de Fredonia, no lo prepara con métodos de extracción diferentes a los tradicionales, cosa que **LA STOA CAFÉ S.A.S** sí hará para, mediante las extracciones, permitirle al consumidor el disfrute de los bellos sabores que traen consigo, debido a sus diferentes procesos beneficio, cada uno de los orígenes que ofertamos a precios asequibles con relación a calidad/precio.

De allí nuestra propuesta de **experiencias circulantes de café**, ya que actualmente trabajamos con cuarenta perfiles distintos que vamos rotando periódicamente, para que el consumidor pueda transitar, a través de cada taza de café, por diversas regiones cafeteras de Colombia.

Asimismo, **LA STOA CAFÉ S.A.S** tendrá disponible una vacante para estudiantes autóctonos de la Universidad Católica Luis Amigó, con la intención de impactar positiva y directamente el bienestar de esta institución. Por último, **LA STOA CAFÉ S.A.S** propone la cobertura gratuita de un evento académico semestral gestado al interior de la Universidad Católica Luis Amigó.

6. Sello distintivo del negocio que lo hace diferente de otros similares (explique la particularidad y valor agregado del mismo frente a otras ofertas del mercado)

LA STOA CAFÉ S.A.S es un negocio que ofrece experiencias de café a un precio muy razonable en comparación a empresas como Pergamino, Cariñito, Urbania, entre otras. Esto hace a **LA STOA CAFÉ S.A.S** muy competitiva en el mercado con relación al precio/calidad, además que tanto Isabella Betancur Patiño como Juan Andrés Betancur Zapata, que somos los fundadores de **LA STOA CAFÉ S.A.S**, somos unos apasionados por el servicio a los demás.

Por otro lado, los cafés que ofrecemos son rotativos, por ejemplo, en este momento en nuestro punto semiestacionario de la plazuela del MAMM, contamos con tres orígenes: un Caturra proceso beneficio natural de Giraldo Huila, un Castillo proceso beneficio Honey de Caldas Antioquia y un Bourbón Amarillo proceso beneficio natural de Pitalito Huila.

En esta vía, vamos variando los perfiles de café semana tras semana, para brindarle al consumidor la posibilidad de recorrer los bellos sabores del café proveniente de nuestra tierra colombiana, es por esto que el slogan de **LA STOA CAFÉ S.A.S** es **Experiencias circulantes de café**.

Esta alta rotación de orígenes permite el apoyo directo a los caficultores, además de ofrecer orígenes nuevos periódicamente. Adicionalmente, en nuestra sede actual ubicada en Ciudad del Río, propiciamos espacios mensuales de tertulia acerca de temáticas filosóficas, psicológicas, históricas y demás, que posibilitan la circulación del diálogo y la pregunta, lo que ha agregado valor a la marca, pues no sólo se encuentran cafés extraídos cuidadosamente sino que también está la posibilidad de conversar al aire libre.

A continuación, anexamos algunas fotografías de lo que se ha logrado en este espacio:



Isabella Betancur Patiño y Juan Andrés Betancur Zapata, cofundadores.



Uno de nuestros métodos: extracción en Chemex.



Presentación de nuestros cafés en vasos biodegradables, ¡siendo amigables con el medio ambiente!



Charla de apertura del primer ciclo de conversaciones del año 2024, conversaciones con sentada al aire libre.

7. **Propuesta de responsabilidad social, con estudiantes de bajos recursos, desde el negocio propuesto** (indique los aportes de responsabilidad social que ofrece el negocio para garantizar bienestar de estudiantes de bajos recursos). ¿Se compromete a entregar 1.2% SMMLV en coordinación con Bienestar Institucional para estudiantes de bajos recursos? Sí

8. **Constitución legal del oferente** en caso de que sea persona jurídica (constitución como sociedad, franquicia, establecimiento de comercio u otro y su correspondiente inscripción en la Cámara de Comercio respectiva), en los últimos 3 años. Adjuntar representación legal vigente.

LA STOA CAFÉ S.A.S constituida como sociedad entre Juan Andrés Betancur Zapata e Isabella Betancur Patiño, la cual cuenta con personalidad jurídica e inscripción de Cámara de Comercio con el NIT 901825664-1, la representante legal es Isabella Betancur Patiño C.C. 1000415233. Podrá encontrar la representación legal vigente en el apartado de *Anexos*.

9. **Estrategias para el cumplimiento de políticas ambientales, describirla en razón del negocio que pretende ofrecer** (Gestión de Manejo Integral de Residuos Sólidos, Gestión del Recurso Hídrico, Gestión del Recurso Energético, Gestión Integral de Residuos Peligrosos, Compra y el Consumo Responsable y destinación de desechos alimenticios).

De acuerdo con el Proyecto Educativo Institucional de la Universidad Católica Luis Amigó (2022), son funciones sustantivas “Docencia, Investigación, Extensión y servicios a la Comunidad, Bienestar Institucional e Internacionalización y Cooperación interinstitucional, precepto desde el cual se fortalece la vida universitaria, trazando una línea invisible que las une y las vincula dentro de los procesos de organización y clasificación como ruta de calidad institucional y que por tanto van en procura de alcanzar objetivos, metas y resultados institucionales, cuyo efecto se produce en las dinámicas formativas donde convergen: las habilidades, las destrezas, el impacto humano, social, ambiental, tecnología y globalidad, así como las percepciones e inmersiones interculturales que desprenden aprendizajes que se especifican en la esfera interna donde se ancla y determina el esquema formativo, estableciendo en su concreción e interdependencia rutas para la exposición de los aprendizajes en el contexto de su aparición pero también en su proyección de impacto”.


Como parte del impacto social y ambiental **LA STOA CAFÉ S.A.S** es una alternativa que no solo pretende ofrecer un producto sino una experiencia, que reconoce el esfuerzo del caficultor colombiano por producir un café de denominación de origen. **LA STOA CAFÉ S.A.S** ofrece preparaciones que incluyen el esfuerzo de los caficultores más comprometidos con el país y con hacer del café un producto excelente.

- **Gestión Integral de Residuos Sólidos:** **LA STOA CAFÉ S.A.S** genera básicamente tres tipos de residuos: orgánicos (purra o ripio de café), material contaminado con alimentos (vasos desechables de cartón biodegradable, servilletas, bolsas papel biodegradable para repostería) y reciclable (bolsas, cajas producto del abasto de mercancía).

- La purra se utiliza para abono de jardines (donación o uso directo en punto de venta de **LA STOA CAFÉ S.A.S** en Ciudad del Río, el material contaminado se dispone en los recipientes que la Universidad dispone y el material reciclable se utiliza para continuar el proceso de movimiento de mercancía.
- **Gestión del recurso hídrico: LA STOA CAFÉ S.A.S** para la preparación de café utiliza agua ofertada por el sistema de acueducto que provee la Universidad, el cual previo a la preparación se somete a un proceso de purificación. Las aguas residuales, básicamente producto de las actividades de aseo del punto de venta se evacuan por la red de alcantarillado.
- **Gestión del recurso energético:** la energía para el funcionamiento de **LA STOA CAFÉ S.A.S** procede de la acometida suministrada por la universidad como respaldo y como fuente principal el uso de energías renovables mediante el uso de paneles solares.-
- **Gestión Integral de Residuos Peligrosos:** el único insumo catalogado como peligroso que utiliza **LA STOA CAFÉ S.A.S** son baterías AA y AAA para el funcionamiento de grameras, espumadoras y métodos de preparación eléctricos. Estos insumos se desechan soportados por el sistema de recolección de la Universidad o bien mediante el sistema ofrecido por Empresas Varias en las unidades residenciales (portería).

Nuestro principal proveedor de vasos de cartón y servilletas es *Compra y consumo SIGMAPLAS (beGREEN)*, una empresa reconocida en el mercado por su conciencia ambiental.

Valor factura \$ 182,000.03 COP	Saldo \$ 0.00 COP	Por vencer \$ 0.00 COP	Vencido \$ 0.00 COP
------------------------------------	----------------------	---------------------------	------------------------

 Reducir - Reusar - Reciclar	SIGMAPLASTICOS MEDELLIN SAS NIT 901.237.330-2 CR 55 49 92 Tel. (604) 6048586 Medellín - Colombia administracion@sigmaplas.com.co		Factura electrónica de venta No. SMD 14118
	Señores ISABELLA BETANCUR PATIÑO NIT 1.000.415.233-2 Teléfono (57) 3012783616 Dirección AC 107 A # 75-16 Ciudad Medellín - Colombia		Fecha y hora Factura Generación 09/04/2024, 12:32 Expedición 09/04/2024, 12:32 Vencimiento 09/04/2024

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Bruto
1	BIOFORM VASO CART 7oz SIN IMP X50 UN	20.00	4.495.80	89.916.00
2	VASO CART 4oz SIN IMPR CAÑATEK X50 UNDS	20.00	3.151.26	63.025.20

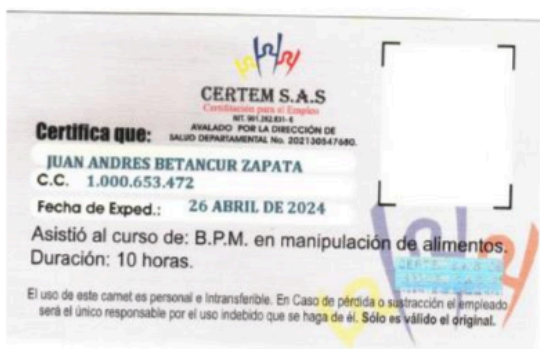
Última facturación electrónica realizada por SIGMAPLAS (beGREEN).

10. Propuesta de precios de los productos. Indicar los 10 productos más relevantes con el precio de mayor a menor, en razón de la oferta de productos que pretende ofrecer. Anexar la tabla correspondiente de los productos y valores propuestos para la presente anualidad. Los incrementos de cada anualidad deberán ser aprobados precisamente por Bienestar Institucional.

Productos	Precios
Bolsas de café 250g	20,000
Cold brew botella 12oz	8,500
Mocaccino 7oz	7,000
Cappuccino 7oz	6,000
Filtrados 7oz	5,000
Blondies	4,000
Palito de queso hojaldrado	3,500
Filtrados 4oz	3,000
Manjares de cacao	2,600
Tortas	2,500

11. Condiciones de higiene, manipulación de alimentos y salubridad (anexe certificaciones).

A continuación anexamos el certificado de manipulación de alimentos:





Certificado de manipulación de alimentos



Número de contacto para validar la información

12. RUT vigente (anexarlo y describirlo).

A continuación, anexamos el RUT vigente de la sociedad **LA STOA CAFÉ S.A.S**, sociedad constituida por Isabella Betancur Patiño con C.C. 1000415233 y Juan Andrés Betancur Zapara con C.C. 1000653472, ambos cofundadores de la marca. Quien representa legalmente a **LA STOA CAFÉ S.A.S** es Isabella Betancur Patiño. La constitución fue realizada el día 24 de abril de 2024; sin embargo, la marca está en funcionamiento desde el 7 de marzo del 2021.

DIAN		Formulario del Registro Único Tributario		001	
2. Concepto <input type="checkbox"/> 0 <input checked="" type="checkbox"/> 1 Inscripción		4. Número de formulario 141028621212		 	
5. Número de Identificación Tributaria (NIT) 9 0 1 8 2 5 6 6 4 1		6. DV 1		12. Dirección seccional Impuestos de Medellín	
24. Tipo de contribuyente Persona jurídica		25. Tipo de documento 1		27. Fecha expedición	
28. País Lugar de expedición		29. Departamento Antioquia		30. Ciudad/Municipio Medellín	
31. Primer apellido		32. Segundo apellido		33. Primer nombre	
34. Otros nombres		35. Razón social LA STOA CAFE S.A.S.		37. Sigla	
36. Nombre comercial		38. País COLOMBIA		39. Departamento Antioquia	
40. Ciudad/Municipio Medellín		41. Dirección principal CR 90 49 A 04		42. Correo electrónico LASTOACAFE@GMAIL.COM	
43. Código postal		44. Teléfono 1 3 0 1 2 7 8 3 6 1		45. Teléfono 2	
46. Código 5 6 1 3		47. Fecha inicio actividad 2 0 2 4 0 4 2 4		48. Código 1 0 8 1	
49. Fecha inicio actividad 2 0 2 4 0 4 2 4		50. Código 1 2		51. Código	
52. Número establecimientos 0		53. Código 5 7 1 4 1 6 4 2		54. Código 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20	
55. Forma		56. Tipo		57. Modo	
58. CPC		59. Anexos <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO		60. No. de Folios: 0	
61. Fecha 2024 - 04 - 25 / 09 : 53:47		62. Nombre BETANCUR PATIÑO ISABELLA		63. Cargo REPRESENTANTE	

Fecha generación documento PDF: 25-04-2024 09:53:49AM

Primera página del RUT.

		Formulario del Registro Único Tributario		001	
Espacio reservado para la DIAN			Página 2 de 3 Hoja 2		
			4. Número de formulario 141028621212		
			(415)7707212489984(8020) 0000141028621212		
5. Número de Identificación Tributaria (NIT) 9 0 1 8 2 5 6 6 4 1		6. DV 1		12. Dirección seccional Impuestos de Medellín	
14. Buzón electrónico 1 1					
Características y formas de las organizaciones					
62. Naturaleza <input type="text" value="2"/>		63. Formas asociativas <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/>		64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados <input type="text"/>	
65. Fondos <input type="text"/>		66. Cooperativas <input type="text"/>		67. Sociedades y organismos extranjeros <input type="text"/>	
68. Sin personería jurídica <input type="text"/>		69. Otras organizaciones no clasificadas <input type="text"/>		70. Beneficio <input type="text" value="1"/>	
Constitución, Registro y Última Reforma			Composición del Capital		
Documento		1. Constitución		2. Reforma	
71. Clase <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="4"/>		72. Número <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="4"/> <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="4"/> <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="4"/>		82. Nacional <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="0"/> %	
73. Fecha <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="4"/> <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="4"/> <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="4"/>		74. Número de notaría <input type="text"/>		83. Nacional público <input type="text" value="0"/> . <input type="text" value="0"/> %	
75. Entidad de registro <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="3"/>		76. Fecha de registro <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="4"/> <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="4"/> <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="4"/>		84. Nacional privado <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="0"/> . <input type="text" value="0"/> %	
77. No. Matricula mercantil <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="7"/> <input type="text" value="8"/> <input type="text" value="4"/> <input type="text" value="6"/> <input type="text" value="9"/> <input type="text" value="7"/> <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/>		78. Departamento <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="5"/>		85. Extranjero <input type="text" value="0"/> %	
79. Ciudad/Municipio <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="1"/>		80. Desde <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="4"/> <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="4"/> <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="4"/>		86. Extranjero público <input type="text" value="0"/> . <input type="text" value="0"/> %	
81. Hasta <input type="text" value="9"/> <input type="text" value="9"/> <input type="text" value="9"/> <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="1"/>		87. Extranjero privado <input type="text" value="0"/> . <input type="text" value="0"/> %		Vigencia	
Entidad de vigilancia y control					
88. Entidad de vigilancia y control <input type="text"/>					
Estado y Beneficio					
Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV	
1				-	
2				-	
3				-	
4				-	
5				-	
Vinculación económica					
93. Vinculación económica		94. Nombre del grupo económico y/o empresarial		95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	
96. DV					
97. Nombre o razón social de la matriz o controlante					
170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior		171. País		172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP	
173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP					

		Formulario del Registro Único Tributario Representación		001	
Espacio reservado para la DIAN			Página 3 de 3 Hoja 3		
4. Número de formulario			141028621212		
					
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 1 8 2 5 6 6 4 1		1	Impuestos de Medellín		1 1
Representación					
98. Representación		99. Fecha inicio ejercicio representación			
REPRS LEGAL PRIN 1 8		2 0 2 4, 0 4 2 4			
100. Tipo de documento		101. Número de identificación		102. DV 103. Número de tarjeta profesional	
Cédula de Ciudadaní 1 3		1 0 0 0 4 1 5 2 3 3			
104. Primer apellido		105. Segundo apellido		106. Primer nombre	
BETANCUR		PATIÑO		ISABELLA	
107. Otros nombres		108. Número de Identificación Tributaria (NIT)		109. DV	
110. Razón social representante legal					
98. Representación		99. Fecha inicio ejercicio representación			
100. Tipo de documento		101. Número de identificación		102. DV 103. Número de tarjeta profesional	
104. Primer apellido		105. Segundo apellido		106. Primer nombre	
107. Otros nombres		108. Número de Identificación Tributaria (NIT)		109. DV	
110. Razón social representante legal					
98. Representación		99. Fecha inicio ejercicio representación			
100. Tipo de documento		101. Número de identificación		102. DV 103. Número de tarjeta profesional	
104. Primer apellido		105. Segundo apellido		106. Primer nombre	
107. Otros nombres		108. Número de Identificación Tributaria (NIT)		109. DV	
110. Razón social representante legal					
98. Representación		99. Fecha inicio ejercicio representación			
100. Tipo de documento		101. Número de identificación		102. DV 103. Número de tarjeta profesional	
104. Primer apellido		105. Segundo apellido		106. Primer nombre	
107. Otros nombres		108. Número de Identificación Tributaria (NIT)		109. DV	
110. Razón social representante legal					
98. Representación		99. Fecha inicio ejercicio representación			
100. Tipo de documento		101. Número de identificación		102. DV 103. Número de tarjeta profesional	
104. Primer apellido		105. Segundo apellido		106. Primer nombre	
107. Otros nombres		108. Número de Identificación Tributaria (NIT)		109. DV	
110. Razón social representante legal					

Tercera y última página del RUT.

13. Condiciones de salud y seguridad en el trabajo (certificación, capacitación, modelo para implementar, entre otros).

LA STOA CAFÉ S.A.S realiza los respectivos exámenes médicos para garantizar la no presencia de enfermedades contagiosas en los baristas del equipo de trabajo, con el fin de evitar la propagación de enfermedades y garantizar una idónea salud ocupacional. **LA STOA CAFÉ S.A.S** tiene capacitaciones durante quince días para los nuevos integrantes con el fin de que se familiaricen con las extracciones de café, el clima laboral, la atención al cliente y el uso de la indumentaria.

Asimismo, **LA STOA CAFÉ S.A.S** tiene en consideración el Artículo 84 de la Ley 9 de 1979, Ley aún vigente que presenta las siguientes consideraciones, por las cuales esta empresa se rige y da las directrices acerca del quehacer del personal con relación a las Medidas Sanitarias:

LA STOA CAFÉ S.A.S está obligada a:

- Proporcionar y mantener un ambiente de trabajo en adecuadas condiciones de higiene y seguridad, establecer métodos de trabajo con el mínimo de riesgos para la salud dentro del proceso de producción;
- Cumplir y hacer cumplir las disposiciones de la presente Ley y demás normas legales relativas a Salud Ocupacional;
- Responsabilizarse de un programa permanente de medicina, higiene y seguridad en el trabajo destinado a proteger y mantener la salud de los trabajadores de conformidad con la presente Ley y sus reglamentaciones;
- Adoptar medidas efectivas para proteger y promover la salud de los trabajadores, mediante la instalación, operación y mantenimiento, en forma eficiente, de los sistemas y equipos de control necesarios para prevenir enfermedades y accidentes en los lugares de trabajo;
- Registrar y notificar los accidentes y enfermedades ocurridos en los sitios de trabajo, así como de las actividades que se realicen para la protección de la salud de los trabajadores;
- Proporcionar a las autoridades competentes las facilidades requeridas para la ejecución de inspecciones e investigaciones que juzguen necesarias dentro de las instalaciones y zonas de trabajo;
- Realizar programas educativos sobre los riesgos para la salud a que estén expuestos los trabajadores y sobre los métodos de su prevención y control.

PARÁGRAFO. Los trabajadores independientes están obligados a adoptar, durante la ejecución de sus trabajos, todas las medidas preventivas destinadas a controlar adecuadamente los riesgos a que puedan estar expuestos su propia salud o la de terceros, de conformidad con las disposiciones de la presente Ley y sus reglamentaciones.

A continuación, anexamos la certificación del registro en el Sistema de Riesgos Laborales, del Ministerio del trabajo. Cabe aclarar que este registro se realizó con el fin de llevar a cabo la certificación anual de estándar mínimos del SG-SST, ya que la página en estos momentos sólo deja hacer el registro debido a que el SG-SST en **LA STOA CAFÉ S.A.S** está en proceso de diseño desde el mes de abril del año 2024, y la página abre la opción de realizar la visita y la evaluación a final del año.



SISTEMA GENERAL
DE RIESGOS
LABORALES



Ministerio del
Trabajo

🔔 Notificaciones | 👤 ISABELLA BETANCURT ▾

Rol: Administrador de entidad
Entidad: LA STOA CAFE S.A.S.

🏠 > Consulta de calificación de estándares

Consulta de calificación de estándares

Consulte la calificación de Estándares mínimos de su empresa

Filtros

Filtrar Por:

AÑO
Ej: 2021

Listado de calificación de estándares mínimos por período

Resultados por página:
Registros por página:

Estado	Nombre de la Empresa o Razón Social	NIT	Fecha Diligenciamiento	Período Correspondiente	Calificación	Acción
--------	--	-----	---------------------------	----------------------------	--------------	--------

No se encontraron registros

Por último, anexaremos en el correo electrónico tanto el Modelo de Implementación del SG-SST con el Plan de Trabajo Anual. Lo haremos de esta forma, puesto que se encuentran en formato PDF y, además, son de gran extensión. En estos documentos, encontrarán de forma extendida nuestras condiciones de bioseguridad, limpieza del negocio y la reducción de riesgos laborales.

14. Registro de Cámara de Comercio actualizado, en caso de que sea persona jurídica (describir y anexar).

RUT vigente de la sociedad **LA STOA CAFÉ S.A.S**, con personalidad jurídica, es una sociedad constituida por Isabella Betancur Patiño con C.C. 1000415233 y Juan Andrés Betancur Zapara con C.C. 1000653472, ambos cofundadores de la marca. Quien representa legalmente a **LA STOA CAFÉ S.A.S** es Isabella Betancur Patiño. La constitución fue realizada el día 24 de abril de 2024; sin embargo, la marca está en funcionamiento desde el 7 de marzo del 2021. En el apartado de *Anexos* encontrarán el Registro de Cámara de Comercio actualizado, se encuentra en el folio compartido con el N° 12.

15. Condiciones de bioseguridad y limpieza del negocio y de las zonas comunes contiguas para la atención.

LA STOA CAFÉ S.A.S garantizará un aseo general en la mañana antes de abrir; y en la noche, cuando al finalizar el servicio, con el fin de evitar plagas y contaminación en las zonas contiguas, al prestar atención a las medidas necesarias en el proceso de manipulación de alimentos. Asimismo, nuestros proveedores de comestibles cuentan con la certificación requerida para las plantas de producción de alimentos, contando con la dotación necesaria. **LA STOA CAFÉ S.A.S** también cuenta con la dotación para la correcta higiene alimentaria, tales como uniformes limpios, uso de gorro y la adecuada limpieza de utensilios y métodos de extracción. Con relación al café, garantizamos el correcto tratamiento del grano y las condiciones de higiene alimentaria en las tostadoras. Por último, tendrá un adecuado manejo de basuras para mitigar la presencia de plagas en la plazoleta de la Universidad Católica Luis Amigó, de tal manera que se hará una correcta fumigación en la infraestructura de la burbuja una vez por semestre, mediante elementos amigables con el medio ambiente y los alimentos para, así, garantizar la óptima salud tanto de los empleados de **LA STOA CAFÉ S.A.S** como del consumidor final.

Por último, anexaremos en el correo electrónico tanto el Modelo de Implementación del SG-SST con el Plan de Trabajo Anual. Lo haremos de esta forma, puesto que se encuentran en formato PDF y, además, son de gran extensión. En estos documentos, encontrarán de forma extendida nuestras condiciones de bioseguridad, limpieza del negocio y la reducción de riesgos laborales.

Aceptación de las declaraciones de honestidad y transparencia durante el proceso de postulación, adjudicación contractual en los siguientes términos:

El oferente declara que:

- Lo declarado en esta oferta es completamente cierto y que en caso de algún fraude o engaño se asumirá la responsabilidad correspondiente incluyendo la terminación justificada en cualquier momento por parte de la universidad.
- El dinero del negocio es completamente lícito y autoriza cualquier consulta ante cualquier entidad para determinar la validez de la información.
- Se compromete a no solicitar interferencia alguna en su favor con ningún miembro de la Universidad o conexo con ella. No habrá tráfico de influencias, so pena de ser descalificado del proceso de selección en cualquiera de sus instancias.
- No tiene inhabilidades por parentesco con ninguno del Consejo Superior, el Rector general o altos cargos directivos dentro de la universidad.
- El servicio prestado se hará conforme con la ley, los reglamentos internos de la Universidad, la moral y los principios institucionales.
- El personal de servicios será contratado con todas las condiciones legales de la legislación laboral colombiana.
- Se respetarán siempre los lineamientos de la universidad, su código de ética, buen gobierno, transparencia, imagen corporativa, políticas ambientales, entre otros.
- El oferente asumirá las remodelaciones y mantenimiento de los locales, a su propia costa y bajo los lineamientos de la universidad.
- El representante legal del negocio es el que aparece como oferente y por ende no podrá subarrendar a terceros ni entregarlos en cesión, toda vez que la selección se hace en consideración a la persona.

CONSIDERACIONES FINALES

- Sólo podrá presentarse para un solo local. En caso de que lo haga para varios, será descalificado de todos los procesos.
- La información deberá ser completa, integral, veraz y con evidencias. Quienes presenten información incompleta, no serán considerados dentro de la convocatoria.
- Deberá diligenciar lo acá indicado, con sus correspondientes anexos y allegarlo hasta la hora y fecha límite. Lo que remitan pasada la fecha y hora, no será tenido en cuenta. Cada anexo deberá estar debidamente relacionado y hacer alusión al número de la pregunta respectiva.
- Se recibirán por orden de llegada al correo electrónico, hasta 5 ofertas por cada local. Llegado a este límite quedarán en lista de espera los siguientes, en caso de que los primeros 5 proponentes o algunos de ellos, no reúnan requisitos o no sean seleccionados por el Comité de Selección de Concesionarios.

- La mera selección del proponente no generará derechos para este. La fuerza vinculante iniciará con la firma del contrato respectivo, el cual podrá renovarse hasta 3 anualidades, previa evaluación de satisfacción y cumplimiento estricto de las obligaciones por parte del proponente seleccionado.
- El proponente seleccionado no podrá realizar cesión de un contrato a un tercero, sin la autorización previa y escrita de la universidad.
- Si es un concesionario actual que cuenta con un local asignado no podrá presentarse por sí mismo ni por interpuesta persona para otro local ni solicitar cambio del mismo.
- Si es un concesionario actual, en caso de renovación de los locales que actualmente detentan y que se encuentran en condiciones de incumplimiento de sus obligaciones, así sea leve o la universidad tenga evidencia de la insatisfacción por su servicio, no podrá presentarse en la convocatoria.
- La adecuación de los locales comerciales será asumida en su totalidad por el proponente seleccionado. En todo caso, deberá tener el acompañamiento y autorización de diseños y mejoras por parte del Analista de Espacios Físicos de la Universidad. Por ninguna razón, la universidad asumirá estos costos y en caso de terminación del contrato o devolución voluntaria del inmueble, el concesionario deberá dejarlo en el mismo estado en que fue recibido, salvo que la universidad de manera expresa decida aceptarlo con las modificaciones realizadas, pero sin ninguna compensación económica para el concesionario.
- Cada local debe tener su propia red de internet.
- Los locales deberán respetar la exclusividad que pacte la universidad con determinadas marcas para proveer el servicio de bebidas y otras.
- Deberá tener en cuenta todo lo establecido en el Acuerdo Superior 03 del 9 de febrero de 2021.

ANEXOS

Describa en orden todos y cada uno de los anexos allegados y el número de folios.

- **Anexo de la tópica n°4.1:** cartas de recomendación que indican la experiencia de **LA STOA CAFÉ S.A.S** en el mercado durante sus operaciones. En cada una de las cartas se encuentra el número de contacto para validar la información. Son tres folios, anexados en el formulario de la adjudicación, los nombres de cada archivo está nombrado como: *Carta de recomendación caficultor Jorge Vergara, Carta de recomendación Café del Poeta, Carta de recomendación Enripan.*
- **Anexo de la tópica n°8:** anexo de la representación legal vigente de Isabella Betancur Patiño, C.C. 1000415233, de **LA STOA CAFÉ S.A.S**. En un folio llamado *Representación legal vigente Isabella Betancur Patiño.*
- **Anexo de las tópicos n°12 y n°14:** RUT vigente de la sociedad **LA STOA CAFÉ S.A.S**, sociedad constituida por Isabella Betancur Patiño con C.C. 1000415233 y Juan Andrés Betancur Zapara con C.C. 1000653472, ambos cofundadores de la marca. Quien representa legalmente a **LA STOA CAFÉ S.A.S** es Isabella Betancur Patiño. La constitución fue realizada el día 24 de abril de 2024; sin embargo, la marca está en funcionamiento desde el 7 de marzo del 2021. Es un folio llamado *RUT LA STOA CAFÉ SAS.*
- **Anexo de las tópicos n°13 y n°15:** son dos folios llamados *Modelo para la implementación del sg-sst La stoa café* y *Plan de trabajo anual.*

Acepto todas las condiciones establecidas en este pliego, indico que la información aportada es completamente cierta, que no estoy incurso en ninguna inhabilidad o incompatibilidad y que el mero hecho de presentar la oferta no implica un derecho para que me sea asignado un local comercial.

Nombre de quien diligencia Juan Andrés Betancur Zapata

Cédula de ciudadanía 1000653472

Nombre del establecimiento de comercio La Stoa Café S.A.S

Firma Juan Andrés Betancur Zapata

Fecha de remisión 26 de abril de 2024



Nombre de la representante legal Isabella Betancur Patiño

Cédula de ciudadanía 1000415233

Nombre del establecimiento de comercio La Stoa Café S.A.S

Firma Isabella Betancur Patiño

Fecha de remisión 26 de abril de 2024

Nota importante: el oferente de esta concesión es Juan Andrés Betancur Zapata, identificado con C.C. 1000653472, puesto que se enteró de la convocatoria a través del correo institucional; asimismo, es una forma de retribuir y agradecer a la Universidad Católica Luis Amigó por tan integral formación académica que le ha brindado como estudiante del pregrado de Filosofía.



Secretaría General <secretaria.general@amigo.edu.co>

Re: Remisión propuestas de oferentes para dos burbujas en plazoleta central

Analista de Infraestructura y Espacios Físicos <analista.espacios@amigo.edu.co>
 Para: Secretaría General <secretaria.general@amigo.edu.co>

8 de mayo de 2024, 8:47

Buenos días, cordial saludo.

Teniendo en cuenta la información compartida y cumpliendo los requisitos mínimos comparto mi elección para la adjudicación de las burbujas:

- 1.VAINILLA BAKERY
- 2.ANTICA GOURMET S.A.S.

Muchas gracias.

El jue, 2 de may de 2024, 3:08 p. m., Secretaría General <secretaria.general@amigo.edu.co> escribió:

Cordial saludo,

Conforme con la convocatoria 01 del 11 de abril de 2024, remito los primeros análisis de la documentación aportada por los oferentes.

1. Para burbuja 1: repostería, bebidas y cafés. Se presentaron 10 proponentes:

PROPONENTE O NOMBRE DE LA EMPRESA	NOMBRE DEL NEGOCIO
Sandra Pérez	Amorejos Repostería
Margarita Garcia Lezcano	VAINILLA BAKERY
CLAUDIA PATRICIA JIMENEZ BEDOYA	
JUAN CARLOS MOLINA	INVERSIONES MOLINA AGUIRE/ MAXI PASTEL
VALENTINA HURTADO AVILA Y JAIRO LEONARDO HURTADO	ANTICA GOURMET S.A.S.

ELIANA MARCELA JARAMILLO MONTOYA	MARCELA REPOSTERÍA
Claudia Aguirre	
Saulo Agudelo	GRUPO ALIMENTICIO PIZZOTAS S.A.S
Mateo Martinez Bolivar	CASAJU.MD
Juan Andrés Betancur Zapata	LA STOA CAFÉ S.A.S

2. Para la burbuja 2: Heladería, frutas, alimentos veganos y saludables, se presentaron proponentes 3:

PROPONENTE O NOMBRE DE LA EMPRESA	NOMBRE DEL NEGOCIO
Santiago Alexander Giraldo Barrera	Hieladas
Paula Andrea Valencia Sanchez	Más Saludable + Refrescante
Sebastián Campaz Grisales	Fruty Cram Heladería

Allego el primer análisis de valoración frente a cumplimiento de documentos, el objeto presentado en la convocatoria y una propuesta de puntuación.

Agradezco mirar con detenimiento para hacer la selección en el próximo Comité de Selección de Concesionarios del día 8 de mayo a las 10:00 am.

Como Francis no estará presente, agradezco enviar los primeros dos que ella considere en cada burbuja indicando las razones.

Se envía al Padre Rector para su conocimiento y por si desea realizar algún aporte o comentario.

Atentamente,



Abog. Francisco Javier Acosta Gómez
Secretario General
Secretaría General

✉ sec.general@amigo.edu.co

☎ 6044487666 | Ext.9743

🌐 ucatolicaluisamigo.edu.co

Universidad Católica Luis Amigó | [Transversal 51A #67B 90, Bloque 2, Piso 8, Medellín, Colombia](#)



“En la Universidad Católica Luis Amigó cuidamos el medio ambiente; no imprima este correo salvo que resulte realmente necesario”.

Esta comunicación contiene información que es confidencial, privilegiada o protegida por derechos de autor. Es para uso exclusivo del destinatario. Si usted no es el destinatario tenga en cuenta que cualquier distribución, copia o uso de esta comunicación o la información que contiene está estrictamente prohibida. Si usted ha recibido esta comunicación por error por favor elimine el mensaje y contacte al remitente, notificando el hecho. Por el contrario, si usted es el destinatario, le informamos que en cumplimiento de lo establecido en la Ley de Protección de Datos, sus datos han sido incorporados a un fichero automatizado con la finalidad de prestar y ofrecer nuestros servicios de información y promoción. Los datos recogidos son almacenados bajo la confidencialidad y no serán cedidos, ni compartidos con entidades ajenas a la nuestra. Igualmente, le notificamos que podrá ejercer los derechos de rectificación o cancelación a través del correo: protecciondedatos@amigo.edu.co