



UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA

SEDE MEDELLÍN
BIENESTAR UNIVERSITARIO

TERMINOS DE REFERENCIA PARA CONVOCATORIA Y ADJUDICACION DE UN LOCAL COMERCIAL EN INGEOMINAS (CAMPUS ROBLEDO) EN LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA SEDE MEDELLÍN

OBSERVACIONES GENERALES.

1. OBJETO

La Universidad Nacional de Colombia, a través de BIENESTAR UNIVERSITARIO de la sede Medellín, lo invita a que presente su oferta para la prestación de servicios comerciales en calidad de arrendamiento en el local del Ingeominas (Campus Robledo), destinado a la venta de productos alimenticios (bebidas calientes, bebidas frías, dulcería y comestibles preparados y empacados).

2. QUIENES PUEDEN PARTICIPAR

Podrán participar en este proceso las personas naturales o jurídicas. Así mismo, no podrán encontrarse en ninguna de las siguientes situaciones: cesación de pagos, embargos judiciales, liquidación o cualquier circunstancia que permita a la Universidad presumir incapacidad o imposibilidad jurídica, económica, moral o técnica del proponente para cumplir el objeto del contrato en caso de que le sea asignado.

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

Las personas naturales deben certificar que han trabajado en el ámbito de negocios en los 2 últimos años.

3. REGIMEN CONTRACTUAL

Para conocimiento de los proponentes, se transcribe el artículo 29 del decreto 1210 de 1993, según la cual la Universidad puede celebrar toda clase de contratos en orden a su naturaleza y objetivos. "Los contratos que para el cumplimiento de sus funciones celebre la Universidad Nacional de Colombia se registrarán por las normas del derecho privado y sus efectos estarán sujetos a las normas civiles y comerciales según la naturaleza de los mismos"

4. REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

4.1 PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS

Las propuestas deben presentarse en original y copia con los certificados, constancias y demás documentos solicitados, en sobre cerrado y debidamente marcado con el nombre o razón social del proponente, dirección, fax, teléfono, e-mail, para efectos de notificación y envío de correspondencia.

La recepción de las propuestas se llevará a cabo en la Oficina de Bienestar Universitario, Bloque 44 Edificio El Ágora, Primer Piso, Campus el Volador, desde el 28 de enero de 2016 **hasta el 15 de febrero de 2016.** Horario: de 8:00 am a 12:00 pm y de 1:30 pm a 5:00 pm, información adicional pueden solicitarla al teléfono 4309601.

La elección de los proponentes que hayan cumplido con los términos estipulados, se comunicará vía correo electrónico el día 19 de febrero de 2016.

4.2 CONTENIDO DE LA PROPUESTA

- Descripción de los productos y servicios
- Empleos generados de manera directa e indirecta
- Años de experiencia certificada
- Impacto social generado en la Universidad

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

ADVERTENCIA: La presente invitación no constituye un proceso de concurso o licitación, sino un procedimiento interno de la Universidad (Manual de convenios y Contratos).

4.3. DOCUMENTACIÓN

La propuesta debe incluir en cada ejemplar, los siguientes documentos:

1. Carta de presentación de la oferta con los contenidos de la propuesta (ver punto 4.2), suscrita por el representante legal.
2. Original del Certificado de Existencia y Representación Legal o su equivalente, con fecha de expedición no inferior a tres (3) meses.
3. Registro Único Tributario (RUT)
4. Fotocopia de la Cédula del Representante Legal
5. Certificar el cumplimiento de contratos de los últimos dos (2) años. Los documentos deben contener como mínimo la siguiente información: Entidad

- o firma contratante, objeto del contrato, plazo de ejecución y valor del contrato.
6. Allegar con la propuesta el catálogo de productos y servicios ofrecido por la empresa con los respectivos precios.

Una vez adjudicado el contrato y como requisito para dar inicio se debe presentar:

1. Certificado de los empleados de haber efectuado el Curso de Manipulación de Alimentos.
2. Certificado de Salud Vigente del personal responsable de la manipulación de Alimentos.

5. EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

Las propuestas serán evaluadas por la Dirección de Bienestar Universitario, de acuerdo con la tabla de puntaje establecida en el numeral 17. Se elegirá la propuesta que obtenga mayor puntaje. En caso de que el proponente aceptado exponga inconvenientes para ofrecer el servicio, se llamará al siguiente en la lista. Si éste también presenta problemas, se realizará otro nuevo proceso.

No se acepta la preparación de almuerzos en este local, solo comidas preparadas y empacadas.

6. DURACIÓN DEL CONTRATO

La duración del contrato que en virtud de esta invitación haya de celebrarse, será hasta noviembre 30 de 2016, contado a partir de su legalización, y podrá ser prorrogado antes de su vencimiento, por acuerdo entre las partes, con 30 días de anticipación a la fecha de vencimiento del mismo.

7. FORMA DE PAGO Y CANON DE ARRENDAMIENTO

La base del canon de arrendamiento para el local de Ingeominas es de \$250.000 mes, que se cancelarán por anticipado los cinco (5) primeros días de cada mes, y la mora causará los intereses y/o multa que se expliciten en el contrato. Para los años siguientes, el valor del canon será incrementado con base al IPC del año inmediatamente anterior.

8. GARANTIAS

El proponente a quien se adjudique el contrato, se obliga a constituir a favor de la Universidad Nacional de Colombia, sede Medellín, garantías que avalen:

1. Cumplimiento del contrato: cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, con una vigencia igual a la de la duración de éste y seis (6) meses más.
2. Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones: por una cuantía equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato y con una vigencia igual a la de la duración de éste y tres (3) años más.
3. Amparo de responsabilidad civil frente a terceros: por una cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, con una vigencia igual a la duración del mismo y seis (6) meses más y deducible máximo del 10% del valor del siniestro, mínimo 2 SMLV.

9. DESCRIPCION DEL SERVICIO

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

- Presentación del servicio: El servicio debe ser oportuno y eficaz con el fin de satisfacer las necesidades del usuario a la mayor brevedad posible.
- Relaciones personales: Los empleados que estarán a cargo del contratista deberán mantener excelentes relaciones con todo el personal tanto interno como externo del servicio.
- Se debe respetar la reglamentación interna de la Universidad.
- Presentación del personal: La presentación del personal que labore con el contratista, deberá ser el más adecuado. Debe llevar uniforme en óptimas condiciones, limpio y completo.
- Presentación de los productos: La presentación del producto final refleja la calidad del servicio, todos los productos ofrecidos deben ser de excelente calidad.

10. SERVICIOS PÚBLICOS

El contratista asumirá los servicios de energía, acueducto, alcantarillado y residuos que utilice para la prestación de los servicios. La Universidad cobrará el valor del consumo según la lectura del contador instalado en el local.

11. ASPECTOS HIGIENICO SANITARIOS

Basura y desperdicios:

- La disposición de basuras deberá hacerse según lo establecido por las entidades sanitarias y de acuerdo con las instrucciones de la oficina de Servicios Generales de la Universidad.
- Los alrededores del servicio se deberán conservar en perfecto estado de aseo.
- Las canecas deberán estar provistas de bolsas plásticas resistentes y permanecer tapadas.

- En el servicio se deberá disponer de canecas diferentes para productos reciclables y no reciclables.

Fumigación:

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

12. ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO

El proponente a quien se le asigne la administración del contrato, tendrá un manejo propio de éste y será quien determine el personal necesario para la prestación del servicio. No se permitirá la subcontratación del servicio.

13. REQUISITOS DEL PROPONENTE

- Obligaciones laborales: Los empleados del arrendatario no adquieren vínculo laboral de ninguna índole con la Universidad, por lo tanto el contratista asumirá toda la responsabilidad de prestaciones sociales. El contratista deberá asumir el pago de la seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales de sus empleados).
- Responsabilidad: El contratista deberá suplir de inmediato cualquier ausencia de personal.

14. LOCALES Y EQUIPOS

La Universidad requiere mantener su planta física y equipos en óptimas condiciones, los equipos deben tener hoja de vida donde se registre el mantenimiento preventivo o correctivo, necesarios para el normal funcionamiento del servicio. Deberán presentar un inventario de los equipos a Bienestar Universitario e informar con anticipación su retiro para los respectivos permisos en la Oficina de Servicios Generales. Será responsabilidad del proponente velar por la permanente reparación de la planta física y equipos.

15. SUPERVISIÓN Y CONTROL

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

16. INSTRUCTIVO DE CALIFICACIÓN

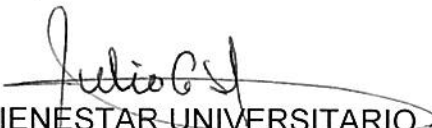
ELEGIBILIDAD

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

FACTORES A EVALUAR

CANON		
1	A partir del valor base del canon mensual establecido para el local, se dará un puntaje de 20 puntos a la propuesta que presente un canon más alto, las demás en forma proporcional.	20 PUNTOS
EXPERIENCIA		
2	Por cada año de experiencia se otorgarán 5 puntos, que se empiezan a calificar a partir del 2 año. (Los dos primeros años son un requisito mínimo habilitante). No se calificará experiencia que sume más de 20 puntos así se remita experiencia que los supere. La evaluación se hará desde la experiencia más reciente hasta la más antigua. Se dará un puntaje de 20 puntos a la propuesta con mayor experiencia y las demás de forma proporcional.	20 PUNTOS
SERVICIOS Y PRODUCTOS		
3.1	Variedad de los productos a ofrecer	15 PUNTOS
3.2	Precio de los productos (Se tomará como base las bebidas calientes, bebidas frías y 3 alimentos básicos preparados y empacados en los productos a ofrecer comunes en las propuestas). Sobre cada porción básica se dará un puntaje de 10 puntos a la que presente el mejor valor económico, las demás en forma proporcional.	40 PUNTOS
3.3	Valor agregado en la atención al usuario	5 PUNTOS
TOTAL PUNTUACIÓN		100 puntos

Responsable:


BIENESTAR UNIVERSITARIO

Fecha de elaboración: enero 27 de 2016.