

	ACTA DE REUNIÓN		
		Código:	FO-DE-236
		Versión:	4
		Fecha:	28-08-2020

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

INFORMACIÓN BÁSICA			
Propósito de la Reunión	Realizar la adjudicación de locales según la convocatoria 01 de 2023 y otros asuntos relacionados	Fecha:	28 de julio de 2023
		Lugar:	Oficina de la Secretaría General
		Hora de inicio	Hora de finalización
		8:00 a.m.	9:00 am

Tipo de Reunión:	Seguimiento	<input checked="" type="checkbox"/>	Toma de Decisiones	<input checked="" type="checkbox"/>	Informativa	<input checked="" type="checkbox"/>
------------------	-------------	-------------------------------------	--------------------	-------------------------------------	-------------	-------------------------------------

AGENDA					
Orden del Día		Abordado		Completado	
		Si	No	Si	No
1	Saludo por parte del Secretario General	x		x	
2	Análisis de propuestas de oferentes	x		x	
3	Adjudicación de locales Medellín	x		x	
4	Asuntos de los locales no adjudicados que deben resolverse	x		x	
5	Propuesta y términos para convocatoria 02 de locales disponibles en Medellín	X		X	
6	Varios y proposiciones	X		X	

DESARROLLO DE LA REUNIÓN	
Asunto	Comentarios y acciones
Saludo por parte del Secretario General	El doctor Francisco Acosta verifica el quorum y da inicio a la reunión.
Análisis de propuestas de oferentes	<p>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.</p> <p>Para los locales se presentaron así:</p> <ul style="list-style-type: none"> Local 110, bloque 1, piso 5

NOMBRE DEL NEGOCIO	OBSERVACIONES	RECOMENDACIÓN FINAL	PUESTO RECOMENDADO SEGÚN VALORACIÓN LEGAL
AL TOQUE BRUNCH & FOOD	Cumple con cámara de comercio 2006-2018. RUT actividad 2211 para alimentos. Actividad económica 5613 en cámara de comercio, compromiso social: 1 desayuno y un almuerzo de lunes a viernes. Muestra compromiso ambiental. Muestra variedad y presentación con precios entre 8,000 y 16,000 en alimentos completos. Ofrece desayunos, Bruch, almuerzo, cenas, jugos y bebidas saludables, variedad de cafés, repostería, fast food.	Recomendado por precios, variedad y ajuste normativo y de pertinencia a la propuesta. El Comité estuvo de acuerdo con esta propuesta por su variedad y precio.	1
SABORA MI SIEMPRE PENSANDO EN TI	Colocó como adjuntos separados: cámara de comercio de Arauca que no permite actividad en Medellín, cédula, control de plagas indeterminado y no aplica, inspección sanitaria que no aplica, limpieza de Arauca que no aplica, manejo de aguas que no aplica, manejo de residuos de Arauca que no aplica, certificado de bomberos de Arauca no aplica, documento sanitario incompleto.	No se ajusta a la convocatoria, entrega documentos que no corresponden a lo pedido aplicables para Arauca. No diligencia formato de términos de referencia. No continúa en el proceso por incumplimiento	
Recetas Nais	Solo anexó una carta solicitando asignación directa, es estudiante de Comunicación Social. No cumplió con diligenciar formato de términos de referencia ni adjuntó documentos.	No continúa en el proceso por incumplimiento	
CASAJU Cafetería	Presenta cámara de comercio como persona natural y no con el nombre del establecimiento anunciado,	No cumple estrictamente con los términos legales. No continúa en el	

		<p>presenta RUT con actividad comercial diferente a alimentos (papelería y fotocopiadoras), indica haber cancelado el registro mercantil, propone café, bebidas, jugos, sándwich, ensaladas y homeados, la comida más gruesa es sándwich y grap, entre 12,000 y 15,000 pesos, homeados desde 3,500 y cafés desde 3,000. propone como responsabilidad social descuento del 50% a 4 estudiantes por un almuerzo diario. Entrega recomendaciones. No cumple con términos legales frente a registro mercantil, cámara de comercio, actividad comercial en el RUT</p>	<p>proceso por incumplimiento.</p>	
	<p>Empanadas El Machetico</p>	<p>Se oferta como franquiciado del Machetico. Ofertas empanadas, pastel de pollo, panzerotti, arepa de huevo, pastel de queso, gaseosas, café malta y jugo de naranja de dispensador. Tiene una franquicia con 6 meses de antigüedad. Aporta como documentos cámara de comercio de grupo el Tesoro SAS intermediador de franquicias, RUT con actividad secundaria 5612 para venta de comidas preparadas, presenta recomendaciones como persona natural en el servicio de soluciones tecnológicas, tiene un punto de venta en san juan con la 72 para venta al público, los precios oscilan entre 2,000 y 4,500 pesos. Como responsabilidad social ofrece: 500,000 semestrales en productos, 500 empanadas de iglesia, 3 productos y 3 bebidas diarias, para 3 estudiantes, y la posibilidad de vincular estudiantes como empleados.</p>	<p>No responde al objeto de servicio pedido en los términos de referencia. Sería una cafetería más con productos tradicionales a los ya ofertados. No continúa en el proceso por no responder al objeto de la convocatoria asignada al local.</p>	

	<p>Panadería a La Chuzk</p>	<p>Ofrece servicios de sándwich, panadería, calzone, bebidas calientes, jugos, pan de queso y pandebono, con precios entre 2,500 (rollo de arequipe a 12,000 y sandwich que es el plato más grande). Entrega registro de cámara de comercio con actividad comercial mayor a 3 años. RUT con actividad comercial 1081 para productos de panadería. Cuenta con sede en los colores y el barrio París ofrece atención de 7am a 7:00 pm no cubre el horario de 7:00 pm a 9:00pm, horario nocturno. Anexa recomendaciones, cotizaciones a empresas. Responsabilidad social daría 2 desayunos por semana (1 producto y una bebida)</p>	<p>Cumple legalmente con los requisitos. La oferta de productos es restringida y muchos de ellos son de panadería lo cual se cubre con locales existentes, el que está en licitación para el bloque 1 y el de biblioteca. Muy corta la oferta en responsabilidad social. Sigue en el proceso para selección</p>	<p>3</p>
	<p>GRUPO ZELEBR E S.A.S</p>	<p>La empresa tiene NIT 901548120-7. Cuenta con registro mercantil actualizado al 17 de julio de 2023 y con constitución del 13 de diciembre de 2021. Ofrece productos como bebidas preparadas, crepes con precios hasta de 20,000, bowls con precios hasta de 18,900, sodas 8,000, jugos 6,000, waffles 14,000. Tiene un RUT con actividades comerciales 5611 y 5630 para el ofrecimiento de bebidas preparadas y alcohólicas. Como responsabilidad social, indica que podrá ofrecer tiquetes y no dice cuántas y en qué cuantía. Ha tenido locales en Manrique, laureles y el tranvía. Anexa documentos como referencias, cámara y comercio, registro mercantil, recomendaciones y protocolos.</p>	<p>No indica con precisión los horarios de atención requeridos por la universidad. No indica con precisión la responsabilidad social. Los productos ofertados son limitados en el menú. Cumple con requisitos legales, continua en el proceso para evaluación.</p>	<p>2</p>

- Local 112, bloque 2, piso 1.

NOMBRE DEL NEGOCIO	OBSERVACIONES	RECOMENDACIÓN FINAL	PUESTO RECOMENDADO SEGÚN VALORACIÓN LEGAL
Salvajadas la 58	No diligenció el formato de términos de referencia. Solo anexó el menú.	Queda por fuera de la convocatoria.	
Special Sandwich	Cuenta con nit 98715993-4 para la elaboración artesanal de sandwiches, hamburguesas, hot dogs, helados de yogurt, café entre otros. Tiene experiencia con 7 sucursales: Bello, Medellín, Copacabana, entre otros. Registro mercantil desde el 3 de marzo del 2014, renovado el 3 de mayo de 2019 y entregado a la fecha. Como responsabilidad social ofrece descuentos a estudiantes becarios hasta del 25%, refrigerios a grupos institucionales, almuerzo semanal a un estudiante, patrocinio en un 50% del valor de un semestre, referenciado por Bienestar Institucional. Su RUT es actualizado al 18 de julio de 2023, cumple con normas ambientales, referencias comerciales, documentos legales, ofrece precios en la oferta desde 12,000 que es combo hot dog con papas y gaseosa y sandwich a la bbq hasta 17,000, anexa una carta menú con comidas hasta de 36,500, bebidas desde 6,000 y aún cerveza	Cumple con los términos legales, pero el objeto tan amplio en menú y comidas diferentes a las comidas rápidas podría afectar los otros locales que están convocados para ofertar comidas de restaurante. Se debe prohibir la venta de cerveza. En caso de seguir en el proceso se debe restringir la carta a comidas rápidas y conexos. Continúa en el proceso para selección	1

	<p>COMIDAS RÁPIDAS "LOS COSTE"</p>	<p>Cuenta con Nit 8228525-3 está constituida desde el 22 de noviembre de 2015 y actualizado el 19 de julio de 2023. Tiene 8 sedes en el Valle de Aburrá, su Rut tiene la actividad comercial 5619. Adjunta los documentos requeridos incluyendo referencias comerciales y protocolos de control de plagas y ambientales. Como oferta de productos propone hamburguesas, perros, carne de res, cerdo, chuzos de pollo, patacón, salchipapas, jugos con precios desde 5,000 jugo y 18,000 carne de res. Como responsabilidad social propone 3 refrigerios para 3 estudiantes, pero no indica la periodicidad, 10% del valor de la matrícula para un estudiante remitido por Bienestar, vincular estudiantes con "salario económico" (no entiendo qué significa salario económico). Con este proveedor y el anterior se podría hacer un proceso de selección considerando que están en condiciones similares</p>	<p>Sigue en el proceso de selección</p>	<p>2</p>
<p>Se anexa a esta acta documento con información de cada oferente y la valoración previa.</p>				
<p>Adjudicación de locales Medellín</p>	<p>Conocidas las ofertas se decide adjudicar los locales disponibles, así:</p> <p>El Comité por Unanimidad elige por variedad y precio de los productos la propuesta de Brunch and food para el local 110 del bloque 1 piso 5</p> <p>En cuanto al local 112 del bloque 2-piso 1. El Comité elige teniendo en cuenta el cumplimiento de requisitos y necesidades de la comunidad a, Special Sándwich.</p> <p>Para el local 114 bloque 2, Terraza de la biblioteca, los oferentes no cumplen con requisitos legales. Se decide declarar desierta esta convocatoria.</p> <p>En conclusión, se asignan en esta reunión los siguientes locales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Local 110 del bloque 1-piso 5: Brunch and food 			

	<ul style="list-style-type: none"> - Local 112 bloque 2-piso 1. Special Sándwich: cuenta con servicio de agua y luz con contadores internos que permitirán hacer la facturación independiente. No cuenta con servicio de gas ni red contra incendios. <p>La Universidad proveerá la red contraincendios de todos los locales o los que les haga falta y el arrendatario hará las adecuaciones que sean necesarias para el adecuado funcionamiento del negocio.</p> <p>Igualmente, ambos arrendatarios deberán hacer los mantenimientos preventivos a que haya lugar.</p> <p>Desde a Secretaría General se enviarán las cartas de aceptación para dar inicio y se informará que el local 110 del piso quinto, dará inicio a partir del 16 de agosto de 2023 y el local 112 del primer piso, debe hacer todas las adecuaciones necesarias para iniciar actividades</p> <p>La Secretaría General enviará un comunicado a los seleccionados quienes deberán expresar por escrito la aceptación del local asignado en los términos institucionales para proceder a la entrega real y material.</p> <p>Quedan pendientes de asignación los locales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 111 y 113 del bloque 2 piso 1 - 114 terraza de la Biblioteca - Local 102 antiguo Papel y Lápiz.
<p>Asuntos de los locales no adjudicados que deben resolverse</p>	<p>Se presenta la observación frente al acondicionamiento de los locales, a lo cual el Analista de Espacios Físicos aclara que los locales del primer piso del bloque 2, tienen redes de luz y agua. Únicamente falta instalar gas y redes de incendio y la universidad se encargará de esto.</p>
<p>Propuesta y términos para convocatoria 02 de locales disponibles en Medellín</p>	<p>En la actualidad quedan disponibles el antiguo local de Papel y Lápiz y los otros que no se adjudicaron en la convocatoria 01. Se acuerda lo siguiente en relación con estos locales:</p> <p>Para la convocatoria del local 102 en el cual funcionaba Papel y Lápiz, la directora de Bienestar, comenta que según un sondeo que se realizó en la comunidad institucional, una de las necesidades que se debe cubrir y que es acorde al espacio y ubicación del local, es una papelería de gran formato. Es decir, con impresiones digitales, laminación, serigrafías, impresión 3D, planos, plotters, etc.</p> <p>Los miembros del comité aprueban designar este local para “fotocopiadora de gran formato” Los demás locales continúan con las mismas condiciones para esta segunda convocatoria.</p>

Varios proposiciones y	<p>La Directora de Bienestar Institucional presenta ante el comité la situación que se está presentando con el local "Donde María" Los arrendatarios de los locales: Peluquería Kionas, Deli U y Los Frailes, presentaron su inconformidad porque "Donde María" se han venido ofreciendo productos que compiten con ellos como: dulcería, accesorios y productos de natura y consideran que no debe ser así, ya que cada uno tiene en su contrato explícitamente, los productos que pueden ofrecer para no competir entre ellos.</p> <p>El Secretario General explica que en el contrato se autorizó ampliar el objeto contractual y está autorizada para vender dulces y accesorios y que ningún concesionario tiene exclusividad frente a su oferta de servicios.</p> <p>En el mes de septiembre del año 2024 se abrirá convocatoria para los locales antiguos, los actuales arrendatarios deben volver a presentarse, sin ningún beneficio adicional El local de Deli U, debe entrar en análisis, ya que son dos locales y los equipos con los que cuenta son de propiedad de la institución.</p>
------------------------	--

COMPROMISOS					
Compromiso	Responsable	Fecha Límite	Cumplimiento		
			Si	No	En proceso
Instalación de red de incendios en los locales del bloque 2 piso 1	Analista de Espacios Físicos	Por definir			x
Envío de carta a los seleccionados confirmando la aceptación	Secretaría General	31/07/2023	x		

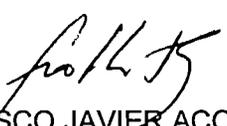
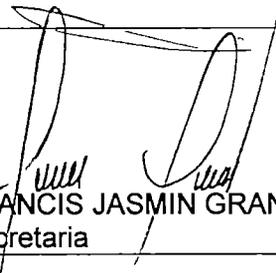
DOCUMENTOS ANEXOS		
Descripción	Tipo	Origen
Términos de referencia local 110 Al Toque Bronch & Food	Impreso	Alba Lucia Urrea Ossa
Términos de referencia local 112 Special Sándwich	Impreso	Juan Gabriel Jaramillo Giraldo

PRÓXIMA REUNIÓN					
Lugar:	Secretaría General	Fecha.	Al cierre de la convocatoria 02-2023	Hora:	Por definir

ASISTENCIA				
Nombre Convocado	Cargo	Asistió		Observación
		Si	No	
Francisco Javier Acosta Gómez	Secretario General	x		
Francis Jasmín Granada Giraldo	Directora de Bienestar Institucional	x		
Juan Pablo Portillo	Analista de Espacios Físicos	x		

INVITADOS				
Nombre Convocado	Cargo	Asistió		Observación
		Si	No	
Carlos Alberto Muñoz Henao	Jefe de la Oficina de Comunicaciones y Relaciones Públicas	x		Invitado permanente

Acta elaborada por:	Francisco Javier Acosta Gómez	Fecha:	28/07/2023
---------------------	-------------------------------	--------	------------

Firma:	
 FRANCISCO JAVIER ACOSTA GÓMEZ Presidente	 FRANCIS JASMIN GRANADA GIRALDO Secretaria

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

Número: 01 Fecha: 12 de julio de 2023

TÉRMINOS DE REFERENCIA

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

Fecha de apertura: 11 de julio de 2023. a las 8:00 horas

Fecha de cierre: 21 de julio de 2023 a las 16:00 horas

Sede: Medellín Bogotá Manizales Apartadó Montería

Los locales comerciales que están disponibles para que usted presente su propuesta son:

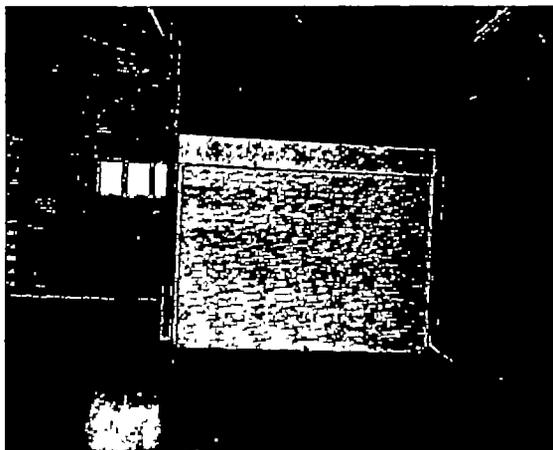
SELECCIONE SOLO UNO: maque con una X.

- **Local número 10:** Área: 12,8 m2. Ubicación: 5° piso, bloque 1. Cuenta con los siguientes servicios: agua, electricidad, gas. Este local tiene mesón, energía, agua y contador propio. X

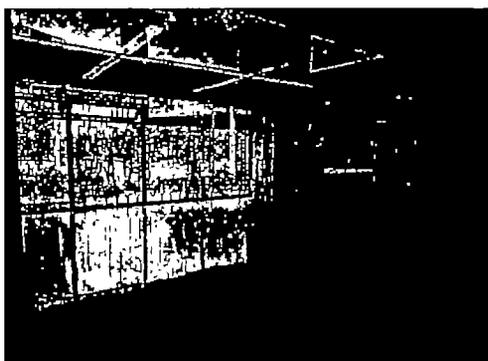
El arrendatario se encargará de instalar la campana y hacer las demás adecuaciones necesarias.

Valor canon: **\$1.000.000**. Pagará servicios públicos (Si tiene contador), En los meses de enero, junio, julio y diciembre pagará la mitad del canon.

Se decide la siguiente destinación: Restaurante con preferencia de comida liviana, por ejemplo, Sándwich gourmet, bowls, creppes, batidos, frutas, etc.



- **Local número 11:** Área: 64.3 m2. Ubicación: 1° piso, bloque 2.



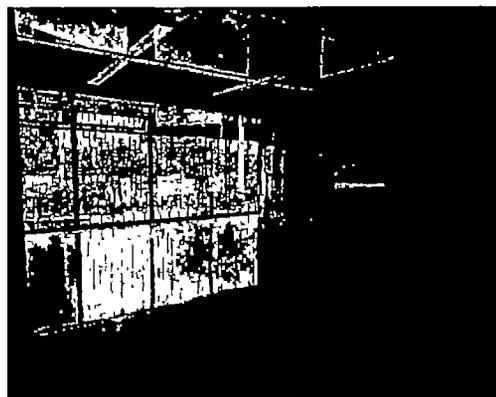
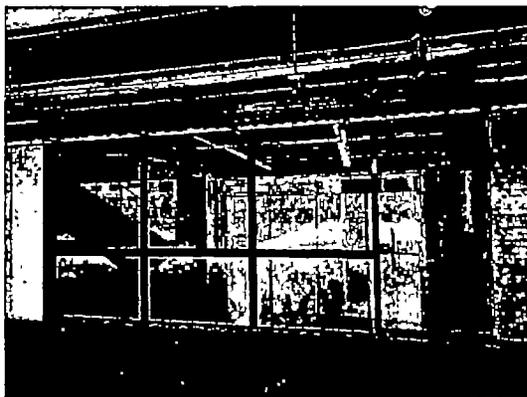
Valor canon: **\$4.500.000**. Deberá hacer las adecuaciones de redes de energía, agua, gas, control de incendios y colocar su propio internet (todo a cargo del arrendatario). Pagará sus propios servicios públicos. En los meses de enero, junio, julio y diciembre pagará la mitad del canon.

Se decide la siguiente destinación: restaurante para atención de desayunos, almuerzos y otros alimentos.

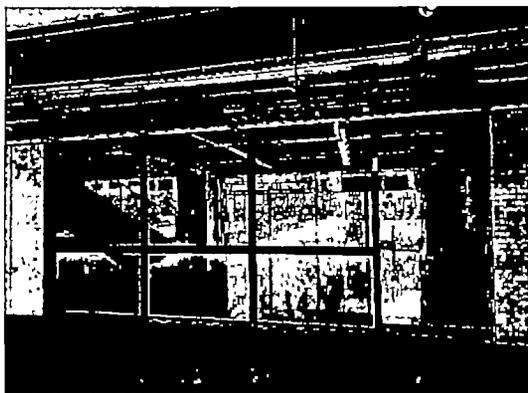
- **Local número 12:** Área: 64.3 m2. Ubicación: 1° piso, bloque 2.
-

Valor canon: \$4.500.000. Deberá hacer las adecuaciones de redes de energía, agua, gas, control de incendios y colocar su propio internet (todo a cargo del arrendatario). Pagará sus propios servicios públicos. En los meses de enero, junio, julio y diciembre pagará la mitad del canon.

Se decide la siguiente destinación: comida rápida.



- **Local número 13:** Área: 64.3 m2. Ubicación: 1° piso, bloque 2.
-



Valor canon: \$4.500.000. Deberá hacer las adecuaciones de redes de energía, agua, gas, control de incendios y colocar su propio internet (todo a cargo del arrendatario). Pagará sus propios servicios públicos. En los meses de enero, junio, julio y diciembre pagará la mitad del canon.

Se decide la siguiente destinación: Heladería y frutería de gran formato.

- **Local número 14:** Área: 22.4 m². Ubicación: 3° piso, Terraza Biblioteca, bloque 2. _____

Valor canon: \$1.700.000. Deberá hacer las adecuaciones de redes de energía, agua, gas, control de incendios y colocar su propio internet (todo a cargo del arrendatario). Pagará sus propios servicios públicos. En los meses de enero, junio, julio y diciembre pagará la mitad del canon.

Se decide para su destinación: café, bebidas, jugos, horneados, panadería, repostería.



Los locales 11, 12, 13 y 14 no cuentan con servicios públicos (contadores), solo cuentan con el punto cero de las redes. Cada arrendatario debe hacer el diseño de las redes eléctricas, gas, agua y red contra incendios y los trámites ante las empresas correspondientes. El arrendatario deberá asumir los costos y diseños de las redes de servicios públicos. Solo el costo de los contadores, será descontado paulatinamente del canon de arrendamiento.

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.

La presente convocatoria se realiza conforme con lo preceptuado en el Acuerdo N° 03 del 9 de febrero de 2021. Deberá reunir los siguientes requisitos:

INFORMACIÓN GENERAL

Nombre del oferente: ALBA LUCÍA URREA OSSA

Cédula de Ciudadanía: 42.888.419

Correo electrónico: albaurreaossa@gmail.com

Número celular: 3013304257

INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:

1. Nombre del establecimiento comercial y NIT que se encuentre debidamente registrado en Cámara de Comercio, en los últimos 3 años:

AL TOQUE Brunch & Food

2. Objeto o servicio que se pretende brindar: Ofrecer servicio de restaurante con una propuesta que incluye **Desayunos, Brunch, repostería, jugos naturales , batidos, diferentes tipos de cafés, fast food, cenas entre otros**, bajo un concepto gastronómico que va más allá de ser un negocio que sirve comida para ser en un facilitador de la experiencia gastronómica de los estudiantes, docentes, administrativos y público general de la Universidad Católica Luis Amigó sede Medellín, con platos bajos en grasa, en azúcar, balanceados en cantidad de carbohidratos ,proteínas y vegetales, y lo mejor, preparaciones en el momento, que se pueden disfrutar a cualquier hora del día de lunes a sábado.

Esta idea surge por las reducidas opciones gastronómicas que, frente al concepto propuesto, existen en la Universidad Católica Luis Amigó, por tanto, la proponente busca entregar una diversidad gastronómica con platos que cumplan con las características descritas y con sabores exquisitos.

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).

Horario: lunes a viernes desde las 6:00 a.m. hasta las 8:30 p.m. y sábados de 6:00 a.m. a 2:00 p.m.

Personal (Empleados):

- ✓ Se contará con el personal suficiente para la prestación del servicio, el cual estará distribuido de la siguiente manera: dos turnos , cada uno con dos trabajadores, con el lleno cumplimiento de las normas del derecho laboral colombiano.
- ✓ Se contará con personal capacitado tanto en la elaboración como en la manipulación de alimentos, y con la certificación expedida por autoridades competente.
- ✓ Se contará con personal capacitado en servicio al cliente.
- ✓ Se contará con personal capacitado en la filosofía amigoniana que coadyuve en las buenas prácticas de atención y servicio al cliente, en un ambiente cálido.

Se contará con una persona para hacer domicilios dentro de la Institución.

4. Trayectoria del oferente (indique experiencia, antigüedad, recomendaciones y forma de validarlo).

Más de 12 años de experiencia con establecimiento de comercio con actividad económica 5613. Expendio y preparación de comidas.

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

FRUTERA LOS MONOS

Jhon Fredy Giraldo
Contacto 3215863641
Suministro de frutas y verduras
Entre el año 2009 al 2017

DISTRIBUIDORA LA SAGRADA FAMILIA

Ligia Giraldo
Contacto 3218830493
Expendio de abarrotes y desechables
Entre 2010 al 2017

DISTRIBUIDORA COLANTA TORRES BOMBONÁ

6044801020
Distribuidora de lácteos
Entre el 2010 al 2016

PALIQUESO

6044138800
Suministro de insumos comidas rápidas
Entre 2008 al 2017

4.2. Antigüedad debidamente certificada en los últimos 3 años.

El oferente cuenta con 13 años de experiencia en el mercado con establecimientos de comercio, con objeto Social de restaurante. (Se Adjuntan 2 certificados de Cámara de comercio, el histórico bajo el nombre comercial de “Jugos Abel” que da cuenta de experiencia del oferente y el segundo con la certificación comercial de **Al Toque *Brunch & food***).

4.3. Recomendaciones de 3 clientes o contratistas a los cuales ha prestado el servicio (debidamente certificada):

Nombre, NIT o cédula, prueba del contrato, recomendación escrita, email y celular para contacto.

FRUTERA LOS MONOS

Jhon Fredy Giraldo
Contacto 3215863641
Suministro de frutas y verduras
Entre el año 2009 al 2017

DISTRIBUIDORA LA SAGRADA FAMILIA

Ligia Giraldo
Contacto 3218830493
Expendio de abarrotes y desechables

Entre 2010 al 2017

DISTRIBUIDORA COLANTA TORRES BOMBONÁ

6044801020

Distribuidora de lácteos

Entre el 2010 al 2016

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

Al Toque *Brunch & food* ofrece una gastronomía balanceada enfocada en satisfacer las necesidades de estudiantes, administrativos y docentes de la Universidad, con preparaciones frescas, hechas al momento, sabores exquisitos, en un ambiente cálido y para todos los gustos y presupuestos. De tal manera que la comunidad pueda contar con una excelente y amplia oferta gastronómica, tanto en las horas del desayuno, como del brunch, el almuerzo, la cena, o antojitos en cualquier momento del día, dentro de las locaciones de la Institución y sin tener que salir de esta.

Brindar la experiencia gastronómica con calidad, amor y excelencia es la promesa de servicio que adquirimos desde la creación de **Al Toque Brunch & food** y por ello, nuestro reto y compromiso día tras día es la satisfacción de los clientes.

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).

- ✓ Oferta gastronómica que incluye Desayunos, Brunch, almuerzos, repostería, jugos naturales, batidos, diferentes tipos de cafés, fast food, cenas.
- ✓ Preparaciones frescas, hechas al momento del pedido, con sabores exquisitos.
- ✓ Innovación en productos.
- ✓ Apertura a nuevas ideas de preferencia del cliente, mediante el diseño y empleo de un sistema de medición de su satisfacción, propuestas, quejas o reclamos para así recibir, documentar y responderles a cada una de ellas de manera oportuna.

- ✓ Tener una oferta gastronómica que permita reunir todos los grupos de alimentos requeridos para que el consumidor pueda obtener un óptimo desempeño en su jornada, con oferta que cubra las horas Desayunos, Brunch, almuerzos, repostería, jugos naturales, batidos, diferentes tipos de cafés, fast food, cenas.
- ✓ Al Toque es un restaurante que se especializa en los **Brunch** y por ello es la mejor propuesta gastronómica para los estudiantes y docentes que no pueden tener el espacio para la hora del almuerzo por tener jornada académica y laboral entre las doce (12:00) del medio día y las dos (2:00) de la tarde, por lo tanto el Brunch, que es la combinación entre el desayuno y el almuerzo, es su mejor alternativa y así obtener la más placentera y nutritiva combinación de alimentos al mezclar estos dos tipos de platos.
- ✓ Precios competitivos en todos los platos ajustados al presupuesto de los estudiantes.
- ✓ Domicilio dentro de la Institución.
- ✓ WhatsApp para pedidos.
- ✓ Pagos electrónicos (QR, Transferencias App).

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). ¿A qué se compromete?

Tener un trabajo articulado con las unidades de Bienestar institucional y Gestión Humana, para seleccionar, según su conocimiento, experiencia, bases de datos y análisis, a un (1) estudiante de bajos recursos para ser **beneficiario a un desayuno** (1) por día (de lunes a viernes) en los meses del calendario académico (semestre 1 del año: febrero – mayo; Semestre 2 del año: agosto-noviembre), cien por ciento cortesías de Al Toque, de esta manera garantizar la alimentación principal cada día.

Un (1) estudiante de bajos recursos para ser **beneficiario a un almuerzo** (1) por día (de lunes a viernes) en los meses del calendario académico (semestre 1 del año: febrero – mayo; Semestre 2 del año: agosto-noviembre), cien por ciento cortesías de Al Toque, de esta manera garantizar la alimentación principal cada día.

Adicional a esto se manejará una tiquetera gastronómica para almuerzos con descuentos para quien adquiera la tiquetera completa.

Sistema de puntos que consiste en acumular puntos por compras y se otorga beneficio de descuentos.

8. Constitución legal del oferente (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.

El oferente cuenta con 13 años de experiencia en el mercado con establecimientos de comercio, con objeto Social de restaurante. (Se Adjuntan 2 certificados de Cámara de comercio, el histórico bajo el nombre comercial de “Jugos Abel” que da cuenta de experiencia del oferente y el segundo con la certificación comercial de **Al Toque Brunch & food**).

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 Toque Brunch & food implementará la política ambiental reuniendo las actividades que realizara con la finalidad de prevenir, mitigar, o corregir los impactos y efectos ambientales que se causen a raíz del desarrollo de su actividad económica, teniendo en cuenta la legislación ambiental vigente, el ecosistema de la Universidad Católica Luis Amigó, el desarrollo y el funcionamiento del restaurante que requiere de la manipulación de alimentos, bebidas, condiciones de sanidad, limpieza, manejo de residuos sólidos, líquidos y gaseosos, generados por sus procesos, política que permitirá que la operación normal se origine sin que se presenten afectaciones ambientales.

Para lo cual se realizará las siguientes actividades:

-Visita a la locación que permita reconocer e identificar los aspectos ambientales necesarios para recopilar la información a utilizar durante la construcción del diseño de Plan de Manejo Ambiental del restaurante.

- Inicialmente se determinarán los aspectos ambientales que generan impactos considerables sobre el medio ambiente por las actividades a las que se dedicara el restaurante

- Una vez construida y detallada la lista con los impactos ambientales registrados en las visitas desarrolladas en la locación, se realizará evaluación en una matriz, la cual permitirá identificar los impactos de acuerdo a su importancia y riesgo y así posteriormente, construir las estrategias que correspondan a la mitigación (diseño y ejecución de actividades encaminadas a moderar, atenuar, o disminuir los impactos negativos que pueda generar el desarrollo social del restaurante sobre el entorno social y natural), el control (diseño de instrumentos como listados de Excel, bitácoras, bases de datos, con el monitoreo de calidad de las condiciones ambientales, que le permitan recolectar de manera sistemática datos y información necesaria para seguir la evolución de los impactos ambientales en el tiempo) y el manejo de impactos ambientales (acciones mediante las cuales se busca restituir los impactos ambientales generados).

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.

DESAYUNOS	TRADICIONAL: Arepa, huevos con aliños, acompañado de fruta y café o jugo.	Entre \$7.000 – \$9.900
	AMERICANO: Waffles, huevos revueltos, bacon. acompañado de fruta y café o jugo.	Entre 8.000 \$11.000
	OMELETTE: Huevos Omelette (dos ingredientes) acompañados de tostadas americanas y café o Jugo.	Entre \$8.000 - \$11.000
	Sandwich con jamón y queso (Croissant + queso+ jamón y mantequilla)	Entre \$8.000 \$11.000

BRUNCH	PANCAKES Pancake con miel, maple y mantequilla + frutas Entre \$9.000 - \$13.000 Pancake con bacon Entre \$9.000 - \$14.000 (Todos vienen acompañado de huevos al gusto y fruta)	
	WAFFLES con miel, maple y mantequilla (Acompañado con huevos al gusto y fruta) Entre \$10.000 - \$13.000	
	TARLETAS (Acompañado con ensalada de la casa) Entre \$11.000 - \$15.000	
	WRAPS Vegetariano Came Pollo Mixto Jamón de pavo Hawaiano Entre 7.000 \$9.000 Entre 9.000 - \$15.000 Entre \$9.000 - \$15.000 Entre 9.000 - \$15.000 Entre 9.000 - \$15.000 Entre \$9.000 - \$15.000	
ALMUERZOS	Menú del día (lunes a sábado) Sopa o crema Seco tipo gourmet Jugo Postre. Entre \$13.000 - \$14.000	
	Viernes Casuelita Al Toque Entre \$12.000 - \$16.000	
	Pan Cook Entre \$12.000 - \$16.000	

CENAS	Sándwich	Entre \$12.000 - \$16.000
JUGOS Y BATIDOS SALUDABLES	Batido Multivitaminico	Entre \$7.000 - \$10.000
	Batido Verde	Entre \$7.000 - \$10.000
	Proteina (Whey Protein)	Entre \$7.000 - \$10.000
	Jugos Naturales agua o/y leche Milo	Entre \$7.000 - \$10.000
CAFES	Latte	Entre 7.000 - \$10.000
	Café Expreso	Entre \$2.000 - \$4.000
	Café Americano	Entre \$3.000 - \$6.000
	Capuchino	Entre \$4.000 - \$6.000
	Frapuchino	Entre \$5.000 - \$8.000
OTRAS BEBIDAS	Sodas Saborizadas: Frutos Rojos Frutos Amarillos Michelada	Entre \$8.000 - \$11.000
	Hatsu	Entre \$4.000 - \$6.000
REPOSTERIA	Tartaletas	Entre \$8.000 - \$12.000
	Croissant	Entre \$4.000 - \$6.000
	Tortas	Entre \$4.000 - \$6.000
FAST FOOD	Hot Dogs	Entre \$7.000 - \$11.000
	Maicitos	Entre \$7.000 - \$11.000
	Nachada	Entre \$7.000 - \$11.000

	Taquitos (X 3)	Entre \$7.000 - \$11.000
	Burritos	Entre \$9.000 - \$13.000
	Quesadillas	Entre \$9.000 - \$13.000

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

- ✓ Limpieza de pisos, cocinas, mesas, sillas, cajones, paredes utensilios de aseo cada día, antes de abrir al público el establecimiento, una vez utilizados los implementos y al cerrar.
- ✓ Correcta manipulación de alimentos (manos completamente desinfectadas, no manipulación de dinero por parte de quien manipula alimentos)
- ✓ Correcta entrega de suministros por parte de los proveedores.
- ✓ Verificación diaria del correcto funcionamiento de del extractor (campana) de la parrilla.
- ✓ Montaje, según protocolos de servicio y preparación, de los cocineros, auxiliares para la apertura (uso de uniforme, malla para el cabello y gorra)
- ✓ Desmontaje del servicio; separación de los residuos generados por los comensales (residuos de comida en los platos, bebidas, servilletas, entre otros en canecas separadas según residuos, separación, adecuada de residuos sólidos).
- ✓ Lavado y desinfección de utensilios de cocina, vajilla, vasos, cubiertos.
- ✓ Uso racional del agua; Par lo cual se requiere del uso adecuado del grifo de agua, verificando que este bien cerrado, no lavar con la canilla abierta, tener una potencia adecuada, Instalando un dispositivo limitador de presión.
- ✓ Limpieza y desinfección óptima de verduras en recipientes con elementos adecuados para ello y no con agua simplemente.
- ✓ Tanto la parrilla como la estufa deben ser limpiadas frecuentemente para evitar que las grasas se peguen.
- ✓ Control y monitoreo sobre los productos químicos que se emplean en la limpieza de las instalaciones y procura el uso de aquellos que generan una menor agresividad ambiental. (por ejemplo, procurar no utilizar detergentes que contengan fosfatos y/o cloro).
- ✓ Emplear dispensadores de jabón líquidos en vez de jabones individuales en barra.

- ✓ No comprar las verduras y frutas en grandes cantidades, para evitar que estas se deterioren y se conviertan en un residuo orgánico.
- ✓ Separación de los residuos (cartón, papel, latas de aluminio, residuos orgánicos, residuos plásticos, vidrio, etc.) para su correcto reciclado.
- ✓ Los empaques de las puertas de refrigeradores, neveras, etc., deben estar en perfecto estado y ajustar correctamente.
- ✓ No se deben introducir en los cuartos fríos, neveras y refrigeradores, elementos calientes.
- ✓ Implementación de proveedores que apliquen prácticas sostenibles en sus productos y amigables con el medioambiente.
- ✓ Realización de medición de residuos sólidos, de acuerdo con la clasificación.
- ✓ Uso de salsas, azúcar, sal y otros en empaque individual; propendiendo por utilizar recipientes recargables para el servicio.
- ✓ Realizar mantenimiento preventivo y regular a los equipos de refrigeración y de preparación de alimentos, como también de los equipos de ventilación y extracción.
- ✓ No usar pinturas que contengan plomo, ni tampoco el uso de productos en aerosol que tengan clorofluorcarbonos (CFC)

12. RUT vigente. (anexarlo y describirlo) Se anexa – Actividad económica 5211 - Comercio al por menor, en establecimientos no especializados, con surtido compuesto. Principalmente de alimentos (víveres en general)

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

Una vez se hagan las contrataciones se le otorgará capacitación y certificación a todo el personal.

14. Registro Cámara de Comercio actualizado. (describir y anexar). Se anexa – Actividad principal CIU 5613 “Expendio de comidas en cafeterías”

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

- ✓ Limpieza de pisos, cocinas, mesas, sillas, cajones, paredes utensilios de aseo cada día, antes de abrir al público el establecimiento, una vez utilizados los implementos y al cerrar.

- ✓ Correcta manipulación de alimentos (manos completamente desinfectadas, no manipulación de dinero por parte de quien manipula alimentos)
- ✓ Correcta entrega de suministros por parte de los proveedores.
- ✓ Desmontaje del servicio; separación de los residuos generados por los comensales (residuos de comida en los platos, bebidas, servilletas, entre otros en canecas separadas según residuos, separación, adecuada de residuos sólidos).
- ✓ Emplear dispensadores de jabón líquidos en vez de jabones individuales en barra.
- ✓ Implementación de proveedores que apliquen prácticas sostenibles en sus productos y amigables con el medioambiente.
- ✓ Realización de medición de residuos sólidos, de acuerdo con la clasificación.
- ✓ Uso de salsas, azúcar, sal y otros en empaque individual; propendiendo por utilizar recipientes recargables para el servicio.

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 6 ofertas por cada local. Llegado a este límite quedarán en lista de espera los siguientes, en caso de que los primeros 6 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.
- Los locales 11, 12, 13 y 14 no cuentan con servicios públicos (contadores), solo cuentan con el punto cero de las redes. Cada arrendatario debe hacer el diseño de las redes eléctricas, gas, agua y red contra incendios y los trámites ante las empresas correspondientes. El arrendatario deberá asumir los costos y diseños de las redes de servicios públicos. Solo el costo de los contadores, será descontado paulatinamente del canon de arrendamiento.
- 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: Histórico Experiencia Comercial _____ Folios ___1___

Anexo 2: Cámara de comercio Al Toque Brunch & Food__ Folios ___1___

Anexo 3: RUT de la proponente _____ Folios ___1___

Anexo 4: Certificado Curso _____ Folios ___1___

Anexo 5: Certificado Curso Brunch 1 _____ Folios ___1___

Anexo 6: Certificado Curso Brunch 2 _____ Folios ___1___

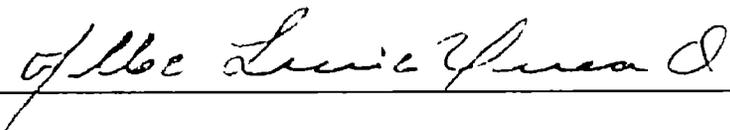
Acepto todas las condiciones establecidas en este pliego, indico que la información aportada es completamente cierta, que no estoy incurso en ninguna inhabilidad o incompatibilidad y que el mero hecho de presentar la oferta no implica un derecho para que me sea asignado un local comercial.

Nombre de quien diligencia ALBA LUCÍA URREA OSSA

Cédula: 42.88.419

Nombre del establecimiento de comercio

AL TOQUE Brunch & Food

Firma 

Fecha de remisión 12 de Julio de 2023

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

Número: 01 **Fecha:** 20/07/2023

TÉRMINOS DE REFERENCIA

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

Fecha de apertura: 11 de julio de 2023. a las 8:00 horas

Fecha de cierre: 21 de julio de 2023 a las 16:00 horas

Sede: Medellín Bogotá Manizales Apartadó Montería

Los locales comerciales que están disponibles para que usted presente su propuesta son:

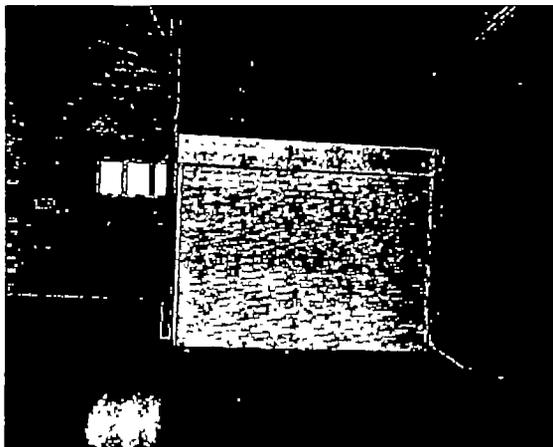
SELECCIONE SOLO UNO: marque con una X.

- **Local número 10:** Área: 12,8 m². Ubicación: 5° piso, bloque 1. Cuenta con los siguientes servicios: agua, electricidad, gas. Este local tiene mesón, energía, agua y contador propio. _____

El arrendatario se encargará de instalar la campana y hacer las demás adecuaciones necesarias.

Valor canon: **\$1.000.000**. Pagará servicios públicos (Si tiene contador), En los meses de enero, junio, julio y diciembre pagará la mitad del canon.

Se decide la siguiente destinación: Restaurante con preferencia de comida liviana, por ejemplo, Sándwich gourmet, bowls, creppes, batidos, frutas, etc.



- **Local número 11:** Área: 64.3 m2. Ubicación: 1° piso, bloque 2.



Valor canon: \$4.500.000. Deberá hacer las adecuaciones de redes de energía, agua, gas, control de incendios y colocar su propio internet (todo a cargo del arrendatario). Pagará sus propios servicios públicos. En los meses de enero, junio, julio y diciembre pagará la mitad del canon.

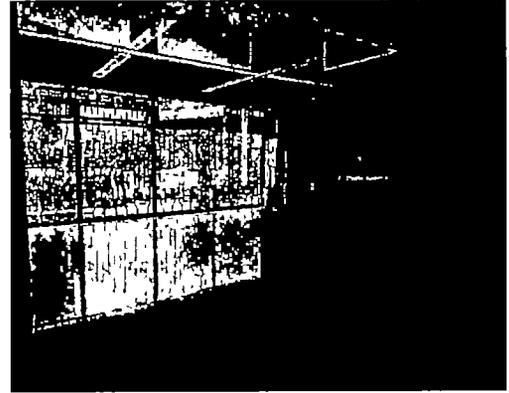
Se decide la siguiente destinación: restaurante para atención de desayunos, almuerzos y otros alimentos.

- **Local número 12:** Área: 64.3 m2. Ubicación: 1° piso, bloque 2.
 X

Valor canon: \$4.500.000. Deberá hacer las adecuaciones de redes de energía, agua, gas, control de incendios y colocar su propio internet (todo a

cargo del arrendatario). Pagará sus propios servicios públicos. En los meses de enero, junio, julio y diciembre pagará la mitad del canon.

Se decide la siguiente destinación: comlida rápida.



- **Local número 13:** Área: 64.3 m2. Ubicación: 1° piso, bloque 2.



Valor canon: \$4.500.000. Deberá hacer las adecuaciones de redes de energía, agua, gas, control de incendios y colocar su propio internet (todo a cargo del arrendatario). Pagará sus propios servicios públicos. En los meses de enero, junio, julio y diciembre pagará la mitad del canon.

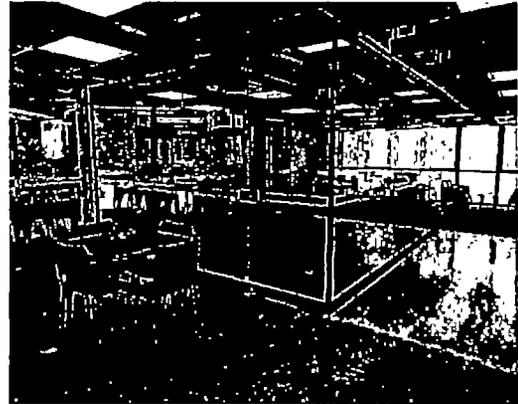
Se decide la siguiente destinación: Heladería y frutería de gran formato.

- **Local número 14:** Área: 22.4 m2. Ubicación: 3° piso, Terraza Biblioteca, bloque 2.

Valor canon: \$1.700.000. Deberá hacer las adecuaciones de redes de energía, agua, gas, control de incendios y colocar su propio internet (todo a

cargo del arrendatario). Pagará sus propios servicios públicos. En los meses de enero, junio, julio y diciembre pagará la mitad del canon.

Se decide para su destinación: café, bebidas, jugos, horneados, panadería, repostería.



Los locales 11, 12, 13 y 14 no cuentan con servicios públicos (contadores), solo cuentan con el punto cero de las redes. Cada arrendatario debe hacer el diseño de las redes eléctricas, gas, agua y red contra incendios y los trámites ante las empresas correspondientes. El arrendatario deberá asumir los costos y diseños de las redes de servicios públicos. Solo el costo de los contadores, será descontado paulatinamente del canon de arrendamiento.

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.

La presente convocatoria se realiza conforme con lo preceptuado en el Acuerdo N° 03 del 9 de febrero de 2021. Deberá reunir los siguientes requisitos:

INFORMACIÓN GENERAL

Nombre del oferente: Juan Gabriel Jaramillo Giraldo

Cédula de Ciudadanía: 98.715.993

Correo electrónico: juanjara85@hotmail.com

Número celular: +57 310 842 78 58

INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:

1. Nombre del establecimiento comercial y NIT que se encuentre debidamente registrado en Cámara de Comercio, en los últimos 3 años:

Special Sandwich – NIT 98715993-4

2. Objeto o servicio que se pretende brindar:

Producción y comercialización de alimentos basados en la elaboración artesanal de sándwich cubano, hamburguesas, hot dogs, pizzas, lasagna, ensaladas gourmet, helado de yogurt, café de origen, entre otros, los cuales se procesan a partir de materias primas de alta calidad y bajas en grasa.

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).

La empresa Special Sandwich proyecta contratar 8 colaboradores que serán distribuidos en 2 turnos de 8 horas, lunes a viernes desde las 6:00 am hasta las 2:00 pm (turno 1); desde la 1:00 pm hasta las 9:00 pm (turno 2). En el caso de los sábados, el servicio será prestado a partir de las 6:00 am y hasta las 3:00 pm, distribuyendo el personal en 2 turnos (salvo que la institución requiera ampliar la apertura del establecimiento hasta un horario más tarde), pero los colaboradores solamente van a trabajar 7 horas durante este día, cumpliendo con la normativa de reducción de la jornada laboral a 47 horas semanales durante el primer año (Ley 2101 de 2021).

4. Trayectoria del oferente (indique experiencia, antigüedad, recomendaciones y forma de validarlo).

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

Special Sandwich nace el 19 de febrero del año 2000 y se consolida como un emprendimiento familiar que es constituido por los hermanos Ricaute y Juan Gabriel Jaramillo. Durante su época de mayor apogeo, se llegaron a tener 7 sucursales en el área metropolitana (Copacabana, Bello, Medellín y Sabaneta) y 1 en Cisneros, Antioquia. No obstante, debido al cambio de proyectos personales, se vendió la mayoría de la infraestructura y solamente se decidió seguir trabajando con 2 establecimientos de comercio, dando apertura a una nueva razón social. Durante estas dos décadas de labores, Special Sandwich ha estado en el top of mind de los consumidores bellanitas y parte de Medellín, prestando un servicio diferencial y un producto con ingredientes de alta calidad.

Las empresas “Panificadora Perman”, “Panificadora Sams, “Distribuidora La Avenida” y “Buckler” pueden corroborar la información proporcionada, por lo tanto, se adjuntan las evidencias de recomendación que respaldan la trayectoria comercial. En el caso de requerir una mayor cantidad de proveedores, estaremos dispuestos a tramitar los requerimientos con los demás agentes.

4.2. Antigüedad debidamente certificada en los últimos 3 años.

La matrícula mercantil N° 21-646841-01 del 09 de mayo de 2019, valida la información proporcionada durante la vigencia de los 3 últimos años como persona natural (adjunto certificado de la Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia).

4.3. Recomendaciones de 3 clientes o contratistas a los cuales ha prestado el servicio (debidamente certificada):

Nombre, NIT o cédula, prueba del contrato, recomendación escrita, email y celular para contacto.

- a) JC Turismo Empresarial E.U.
NIT: 900.262.093-3
Email: info@turismoempresarial.com
Representante legal: Jorge Andrés Cárdenas
Celular: 3103901051
Prueba del contrato: el servicio se ha prestado sin celebrar contrato
Adjunto recomendación escrita

- b) Arrendamientos Premiun
NIT: 43.909.452-5
Representante legal: María Elizabet Agudelo
Celular: 3014073908
Prueba del contrato: el servicio se ha prestado sin celebrar contrato
Adjunto recomendación escrita

- c) El Dorado Viajes y Turismo
NIT: 1.020.483.169-1
Representante legal: Jesús Ernesto Zapata Orrego
Celular: 3128795893
Prueba del contrato: el servicio se ha prestado sin celebrar contrato
Adjunto recomendación escrita

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

La empresa Special Sandwich buscará la contratación de estudiantes en el punto de venta con horario flexible para que puedan cumplir con sus funciones académicas; descuento del 25% para los becarios en productos de elaboración artesanal (sujeto a verificación del estatus del estudiante); apoyo con refrigerios a los grupos institucionales de arte y cultura que participan de los eventos desarrollados al interior del campus Medellín (sujeto al número de eventos que se realicen durante el semestre); contratación de un experto en salud y nutrición para dictar una charla semestral sobre los buenos hábitos alimenticios; establecer un

convenio con el Programa de Gastronomía para adherirnos como agencia de práctica para apoyar el proceso formativo de los estudiantes.

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).

Special Sandwich es una idea de negocio que nace en el año 2000 y se consolida a partir de las experiencias adquiridas como estudiante del Programa de Negocios Internacionales de la Universidad Católica Luis Amigó. Uno de los factores diferenciales se enfoca en la elaboración artesanal del 45% de las materias primas de sus productos, entre ellas, las carnes rojas y blancas, salsas y aderezos y ensaladas, utilizando productos de alta calidad tipo premium que puede beneficiar los buenos hábitos alimenticios entre los estudiantes. Asimismo, se cuenta con un área de procesos externa a la institución que apoyará las cadenas de suministro para garantizar la rotación y frescura de los alimentos.

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). ¿A qué se compromete?

Contratación de estudiantes de bajos recursos para laborar en el punto de venta con horario flexible para que puedan cumplir con sus funciones académicas (sujeto a verificación de su condición socioeconómica); descuento del 25% para los becarios en productos de elaboración artesanal (sujeto a verificación del estatus del estudiante); subsidiar un almuerzo semanal de un estudiante de bajos recursos que sea remitido por bienestar institucional; padrinazgo de un estudiante de bajos recursos con el 50% del valor del semestre.

8. Constitución legal del oferente (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 empresa Special Sandwich se encuentra constituida legalmente como establecimiento de comercio, validado por la matrícula mercantil N° 21-565214-02 del 03 de marzo de 2014 (Se adjunta certificado de la Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia).

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).

La empresa tiene un convenio con la compañía “Conciencia Ambiental” para la recolección de aceites usados, los cuales son almacenados en bidones y destinados para la producción de biocombustibles. Seguidamente, en la actualidad se practica una clasificación de basura orgánica e inorgánica, siguiendo las políticas ambientales para la entrega a la empresa recolectora. Una de las disposiciones se enfoca en reciclar las cajas de cartón, los envases de plástico y el tetra pack, los cuales son entregados de manera separada a los recicladores. De la misma manera, se tienen establecidas las planillas de identificación y disposición final de residuos sólidos, con el objetivo de clasificar los residuos en orgánicos, ordinarios, reciclables y peligrosos, según el código de colores determinado por la Resolución 2184 de 2019.

Respecto a la gestión energética, la maquinaria y el equipo que se van a utilizar en el punto de venta, cuentan con sensores de regulación de frío y calor (neveras,

planchas sandwicheras, máquinas de café, máquinas de helado). Asimismo, con el fin de reducir la huella de energía, se destinarán sensores de movimiento para regular la luz durante el día. El consumo de gas tiende a reducirse con la implementación de equipos (Mise en Place) que conservan el calor de los alimentos preparados previamente, los cuales son adquiridos a la compañía CI Talsa.

Con el fin de tener una buena gestión del recurso hídrico y reducir el consumo de agua, la empresa prepara soluciones de limpieza y desinfección basadas en amonio cuaternario al 10%, hipoclorito de sodio al 15% y Tenso, los cuales no requieren enjuague al momento de aplicarlo en los equipos de trabajo y en las superficies. Actualmente, se está desarrollando la capacitación en el programa de abastecimiento de agua potable, con la finalidad de establecer la medición del PH y el cloro residual. Por último, los proveedores de Special Sandwich están legalmente constituidos y cuentan con los protocolos en materia de políticas ambientales.

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 productos ofrecidos por Special Sandwich en su punto de venta externo se encuentran en un rango aproximado entre \$20.000 y \$40.000. Sin embargo, debido a la amplia experiencia en la formulación de estrategias que se acomoden al público objetivo, especialmente los estudiantes de bajos recursos de la Universidad Católica Luis Amigó, la propuesta de valor de la compañía se enfoca en la siguiente relación tarifaria:

- a) Combo 1: Sandwich de cerdo a la BBQ (20 cms), papas y gaseosa - \$17.000
- b) Pechuga a la plancha con papas a la francesa - \$17.000
- c) Chicharrón mix asado con papas a la francesa: \$17.000
- d) Combo 2: Sandwich de pollo (20 cms), papas y gaseosa - \$15.500

- e) Maicitos gratinados - \$15.000
- f) Combo 3: Sandwich hawaiano (20 cms), papas y gaseosa – \$14.500
- g) Combo 4: Hamburguesa de res, papas y gaseosa - \$14.500
- h) Combo 5: Hamburguesa de pollo, papas y gaseosa - \$14.000
- i) Picada de carnes frías zenú - \$13.000
- j) Hot Dog, papas y gaseosa: \$12.000

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

Después de la visita técnica realizada al establecimiento de comercio por parte de la Secretaría de Salud del Municipio de Bello, se determinó que la empresa cumplía con el concepto favorable en materia sanitaria en un 94,5%, según el acta N° V20224131637 del 13 de abril de 2022. De la misma manera, se cuenta con un plan de capacitación e inducción a personal nuevo en materia de buenas prácticas de manufactura; una estrategia de control de instalaciones para las plagas y los certificados del curso básico de manipulación de alimentos (se anexan los documentos relacionados en el presente apartado).

12. RUT vigente. (anexarlo y describirlo)

De acuerdo a la actualización del Registro Único Tributario, llevado a cabo el 18 de julio de 2023, la empresa está obligada a cumplir la norma de facturación electrónica, la cual se encuentra activa y contratada con la compañía Facturatech, misma que nos provee los servicios de software en materia de nómina electrónica. Igualmente, somos responsables del impuesto sobre la renta y complementarios, el cual se ha realizado sin contratiempos. Por último, cabe destacar que el desarrollo de la actividad económica inició el 10 de marzo de 2005, tal como lo soporta el presente certificado.

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

Dando cumplimiento a la Resolución 0312 de 2019, el Decreto 1072 de 2015, la Ley 1562 de 2012 y demás normas reglamentarias, la Gerencia de Special Sandwich delegó a Cristian Fabián Velásquez Figueroa, identificado con cédula de ciudadanía N° 1.013.648.473 como profesional encargado del diseño del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), con licencia emitida por la Dirección de Desarrollo de Servicios de la Secretaría de Salud de Cundinamarca, N° 25-1676 (se anexa licencia responsable del SG-SST; en caso de requerir información adicional, estaremos dispuestos a brindarla en el menor tiempo posible).

14. Registro Cámara de Comercio actualizado. (describir y anexar).

La matrícula mercantil N° 21-646841-01 del 09 de mayo de 2019, valida la inscripción como comerciante bajo el código CIIU 5611 (Producción y comercialización de productos alimenticios). De manera análoga, a nombre de la persona natural figura matriculado el establecimiento de comercio Special Sandwich como establecimiento principal, matrícula N° 21-565214-02 del 03 de marzo de 2014, cuya dirección de notificación se remite a la Calle 31 # 53-05 del Municipio de Bello.

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

Las condiciones de bioseguridad y limpieza del negocio se encuentran regidas por el Protocolo de Bioseguridad interno, en el cual se establece el alcance y desarrollo del protocolo; la ejecución de los trabajos y la desinfección en las instalaciones; los procesos operativos durante y después de la preparación de alimentos, sumado a

la recepción y entrega de pedidos (se anexa el protocolo de bioseguridad implementado en el establecimiento de comercio).

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 6 ofertas por cada local. Llegado a este límite quedarán en lista de espera los siguientes, en caso de que los primeros 6 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.
- Los locales 11, 12, 13 y 14 no cuentan con servicios públicos (contadores), solo cuentan con el punto cero de las redes. Cada arrendatario debe hacer el diseño de las redes eléctricas, gas, agua y red contra incendios y los trámites ante las empresas correspondientes. El arrendatario deberá asumir los costos y diseños de las redes de servicios públicos. Solo el costo de los contadores, será descontado paulatinamente del canon de arrendamiento.
- 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:** Ítem 4.1. Experiencia debidamente certificada

Folios: 4

- a) Referencia comercial Panificadora Perman
- b) Referencia comercial Panificadora Sams
- c) Referencia comercial Distribuidora La Avenida
- d) Referencia comercial Buckler

- **Anexo:** Ítem 4.2. Antigüedad debidamente certificada en los últimos 3 años

Folios: 4

- a) Certificado de matrícula de persona natural y establecimiento de comercio.

- **Anexo:** Ítem 4.3. Recomendaciones de 3 clientes o contratistas a los cuales ha prestado el servicio (debidamente certificada)

Folios: 3

- a) Recomendación JC Turismo Empresarial E.U.
- b) Recomendación Arrendamientos Premiun
- c) Recomendación El Dorado Viajes y Turismo

- **Anexo:** Ítem 9. Estrategias para el cumplimiento de políticas ambientales, describirlas en razón del negocio que pretende ofrecer

Folios: 13

- a) Plan de capacitación inducción a personal nuevo.
- b) Listado de asistencia a la capacitación.
- c) Identificación y disposición final de residuos sólidos.
- d) Programa de abastecimiento de agua potable – Medición de PH y cloro residual.
- e) Preparación de soluciones de limpieza y desinfección.
- f) Control de instalaciones.
- g) Constancia empresa “Conciencia Ambiental”.
- h) Programa de capacitación – evaluación al capacitador.
- i) Planilla control de temperatura.
- j) Control de proveedores – productos de frío.
- k) Formato de limpieza y desinfección.
- l) Concepto médico ocupacional 1.
- m) Concepto médico ocupacional 2.

- **Anexo:** Ítem 10. Propuesta de precios de los productos

Folios: 9

- a) Menú externo Special Sandwich.

- **Anexo:** Ítem 11. Condiciones de higiene, manipulación de alimentos y salubridad

Folios: 3

- a) Carnets manipulación de alimentos.
- b) Acta de inspección sanitaria.
- c) Concepto favorable autoridad sanitaria.

- **Anexo:** Ítem 12. RUT vigente

Folios: 1

- a) RUT Juan Gabriel Jaramillo Giraldo.

- **Anexo:** Ítem 13. Condiciones de salud y seguridad en el trabajo

Folios: 3

- a) Responsable del SG-SST.
- b) Licencia responsable SG-SST.

- **Anexo:** Ítem 14. Registro Cámara de Comercio actualizado

Folios: 4

- a) Certificado de matrícula de persona natural y establecimiento de comercio.

- **Anexo:** Ítem 15. Condiciones de bioseguridad y limpieza del negocio y de las zonas comunes contiguas para la atención

Folios: 5

a) Protocolo de Bioseguridad en el punto de venta.

- **Anexo:** Fotos del punto de venta externo de la empresa Special Sandwich

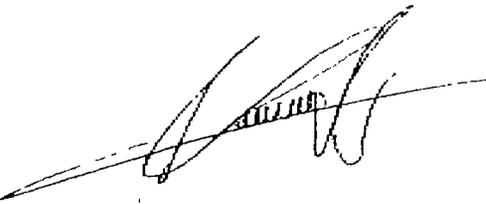
Folios: 7

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 Gabriel Jaramillo Giraldo

Cédula: 98.715.993

Nombre del establecimiento de comercio: Special Sandwich

Firma: 

Fecha de remisión: 20/07/2023