

Medellín, 14 de noviembre de 2024

Convocatoria para proveedor de alimentación Restaurante Casa del Egresado y catering de eventos internos y externos de la Universidad de Medellín.

La Corporación Universidad de Medellín invita a todos los proveedores interesados a participar en el proceso de selección para la contratación del servicio de catering para eventos y para atención diaria de restaurante y bar. El objetivo es asegurar el suministro de alimentos, bebidas y servicios relacionados.

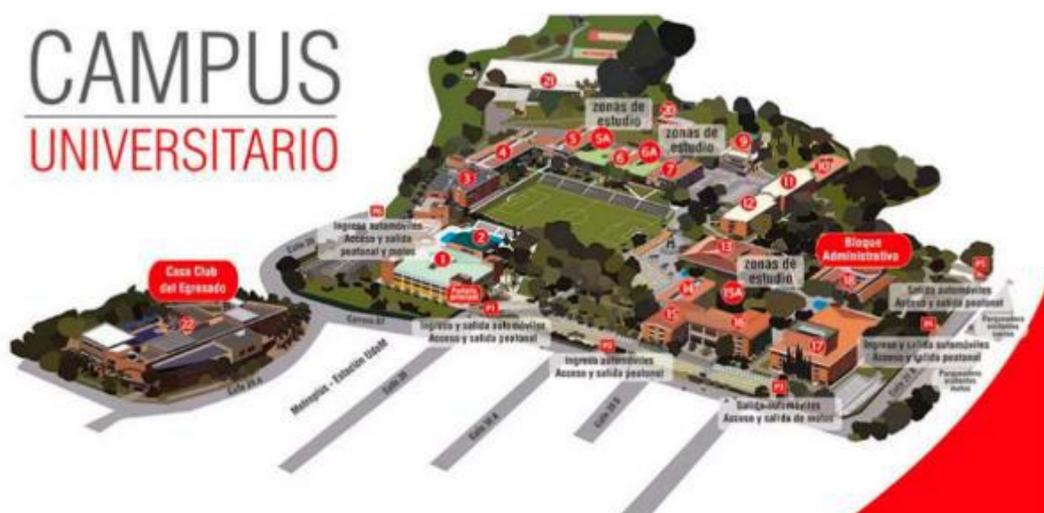
1. Alcance

El presente documento contiene los requisitos para la OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL RESTAURANTE Y BAR DE LA CASA CLUB DEL EGRESADO Y EL SERVICIO DE CATERING DE EVENTOS INTERNOS Y EXTERNOS DE LA UNIVERSIDAD DE MEDELLÍN. Con el fin de asegurar la alta calidad y profesionalismo en la prestación de estos servicios se deben contemplar los términos y condiciones necesarios, descritos en este documento.

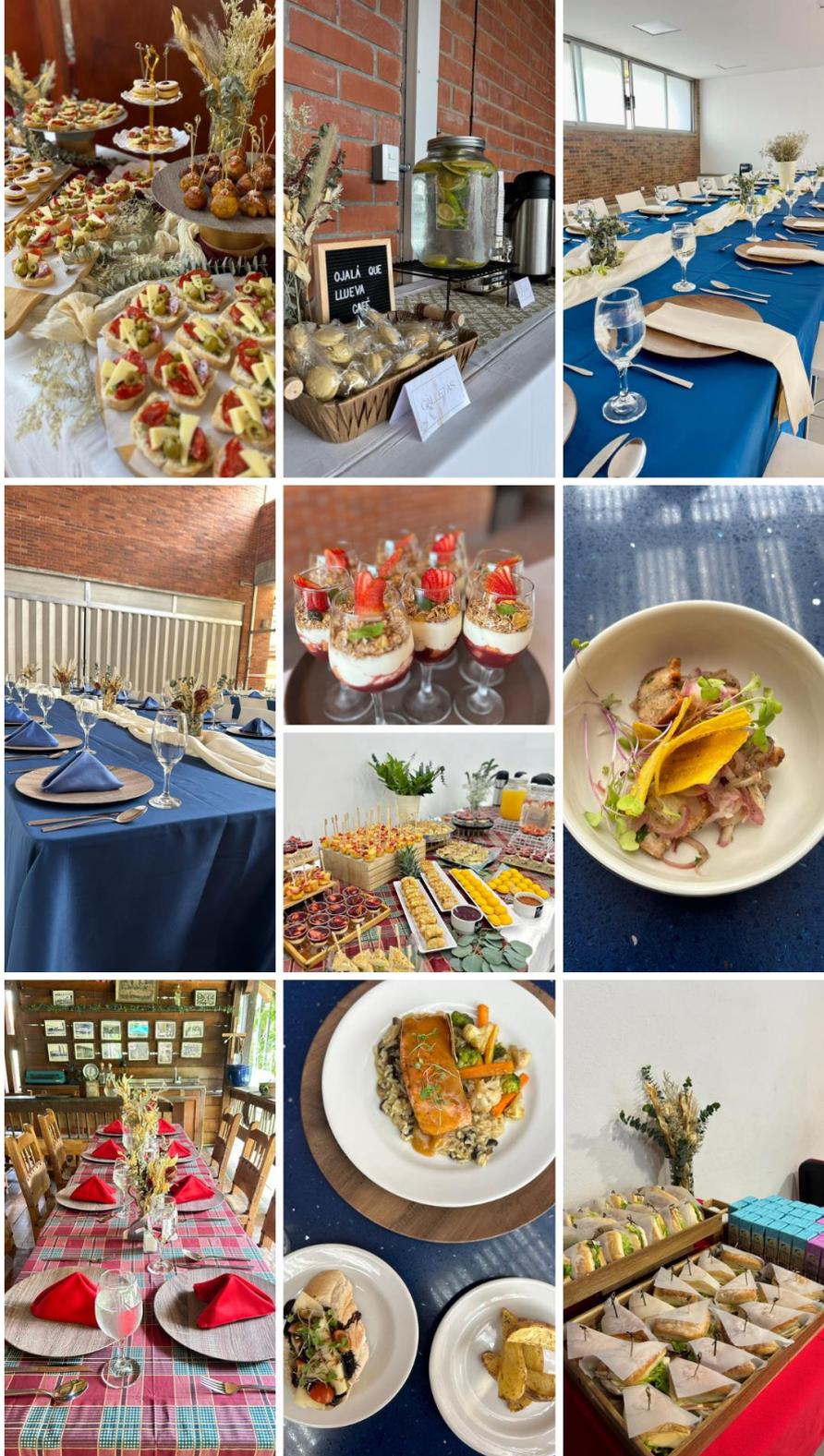
2. Descripción

La Casa Club del Egresado de la Universidad de Medellín ofrece una variedad de espacios diseñados para la realización de eventos corporativos, sociales y académicos, tanto a nivel nacional como internacional. La institución cuenta con más de 600 afiliados, quienes disfrutan de instalaciones como la piscina, gimnasio, zona húmeda, billar y alojamiento. Para complementar estas experiencias, se brinda un servicio integral de restaurante y bar, así como catering para eventos de diversa magnitud: desde pequeños encuentros hasta grandes celebraciones, tanto en la sede de la Casa Club como en diferentes espacios dentro del Campus de la Universidad de Medellín. Durante el año 2024, se llevaron a cabo aproximadamente 600 eventos.

A continuación, se presenta una vista general del campus universitario:



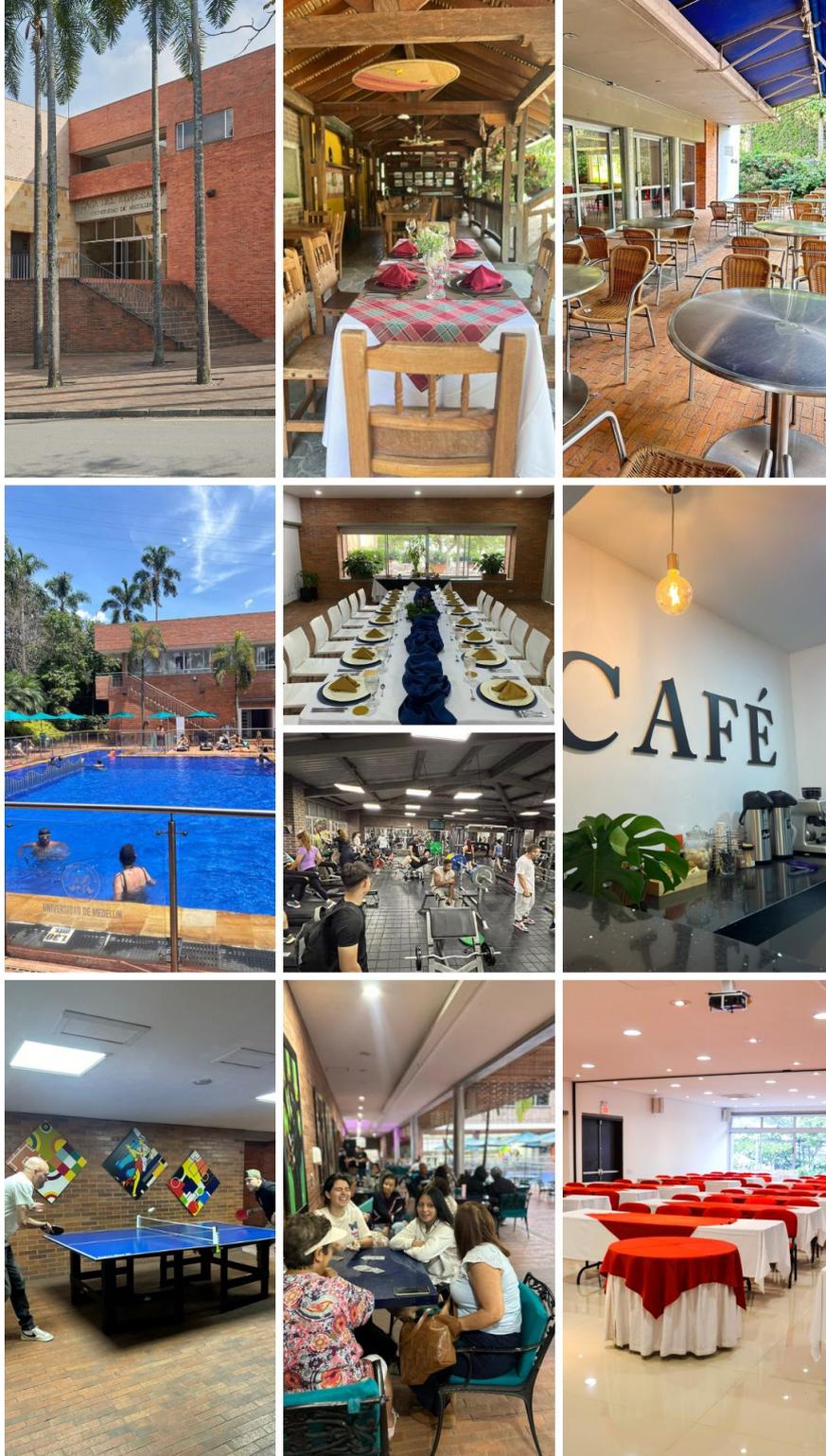
IMÁGENES SERVICIOS



RENOVACIÓN de la ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL en Alta Calidad mediante Resolución N° 007470 del 30 de abril de 2021 / Vigencia 6 años

Universidad de Medellín • Nit. 890.902.920-1 • Carrera 87 No. 30 - 65 • Teléfonos (604) 5904500 / (604) 590 6999
Código Postal 050026 • Medellín, Colombia, Sur América • www.udemedellin.edu.co • Vigilada MinEducación

IMÁGENES CASA CLUB DEL EGRESADO



3. Aportes de la Universidad:

3.1. los espacios para la preparación y comercialización de alimentos y bebidas son ofrecidos por la Universidad entre ellos:

- ✓ Cocina de un área de 121.66 metros cuadrados aproximadamente, un bar de 36.54 metros cuadrados y un espacio para almacenamiento de 7.04 metros cuadrados de área aproximada, ubicados todos dentro de la Casa Club del Egresado.
- ✓ (Local con un área aproximada de 63.23 metros cuadrados, que se ubica en el nivel 0 del Bloque 15 – Facultad de Derecho, incluye área de almacenamiento.

Nota: (Se puede visitar antes de presentar propuesta)

3.2. Facturación y recaudación por ventas de servicios de eventos, cuya operación de catering sea expresamente delegada por la Universidad.

3.3. Servicios públicos básicos: agua, luz y gas.

3.4. Gestión comercial con el público interno y externo.

4. Requisitos de los proveedores

Los proveedores interesados deberán cumplir con los siguientes requisitos:

4.1. Estar legalmente constituidos.

4.2. Tener experiencia mínima relacionada de 4 años

4.3. Capacidad financiera demostrable.

4.4. Cumplimiento de Normas de Higiene y Seguridad Alimentaria.

4.5. Cumplimiento de normas de SST

4.6. Capacidad de servicio

- ✓ Tener la capacidad para gestionar eventos de diferentes tamaños y contar con el menaje para los mismos.
- ✓ Personal capacitado para la preparación de alimentos y bebidas, así como para la atención al cliente.
- ✓ Ofrecer un servicio continuo en el restaurante y bar.

Horarios restaurante y bar:
Lunes desde las 8:00 hasta las 3: 00 p.m.
Martes de 8: 00 a.m. hasta las 6:00 p.m.
Miércoles de 8: a.m. hasta las 6:00 p.m.
Jueves de 8: a.m. hasta las 10: 00 p.m.
Viernes de 8: 00 a.m. hasta las 12:00
Sábados de 8: 00 a.m. hasta las 8: p.m.
Domingos de 8:00 a.m. hasta las 8:00 p.m.

Nota: Los horarios son negociables y variables según el cronograma de eventos y la afluencia de público.

4.7. Capacidad Operativa

- 4.7.1. Personal capacitado: contar con el personal cualificado en la preparación y servicio de alimentos y bebidas. Esto incluye chefs, cocineros, meseros y coordinadores de eventos, según sea necesario.
- 4.7.2. Equipos e infraestructura: tener los equipos adecuados para preparar, transportar y servir los alimentos de manera eficiente y segura. Esto incluye utensilios de cocina, sistemas de conservación, vehículos adecuados para el transporte de los alimentos y mobiliario si lo requiere el evento (mesas, manteles, etc.).
- 4.7.3. Capacidad de adaptación al evento: Es clave que el proveedor tenga la capacidad de adaptar el servicio a las necesidades del evento, como menús especiales, opciones vegetarianas, veganas, sin gluten, etc. Contar con un portafolio para el servicio de catering con variedad opciones y precios que permitan flexibilidad para los clientes.

5. Servicios requeridos

El proveedor seleccionado deberá ofrecer los siguientes servicios:

- 5.1. Catering para eventos: Preparación y servicio de alimentos y bebidas para eventos institucionales, con opciones adaptables a diferentes necesidades alimentarias (vegetariano, vegano, sin gluten, etc.).
- 5.2. Atención de restaurante y bar: Atención de clientes en el restaurante y bar, incluyendo la preparación y servicio de comida y bebidas, gestión de menús, y limpieza y mantenimiento del área. Manejo de carta con precios competitivos y que incluya variedad en sus productos, entre otros debe tener oferta de carnes, pastas y pescados. Entradas, Platos

principales, Acompañamientos, Postres, Bebidas y Menú del día pueden ser las categorías que incluyan.

- 5.3. Montaje y desmontaje: Montaje de estaciones de comida y bebidas en eventos, así como el desmontaje y la limpieza posterior.

6. Documentación requerida

Los proveedores deberán presentar la siguiente documentación:

- Copia de la cédula jurídica o constitutiva de la empresa.
- Propuesta económica detallada.
- Certificados de calidad, si los tiene.
- Certificar solvencia económica.

7. Forma de pago

7.1. Documentos para registro de proveedores:

Con el fin de registrar a los proponentes como proveedores y tenerlos en cuenta para futuros procesos de selección, se solicita que los proponentes anexen la siguiente documentación en formato PDF en una carpeta comprimida con el nombre de la empresa seguido de: “- Información de registro”, separado de la cotización principal:

Tabla 1. Documentación para registro de proveedores

Fuente: <https://proveedores.udemedellin.edu.co/formato-de-registro-y-actualizacion/>

ITEM	Documento
1	Copia del Registro Único Tributario (RUT) con fecha de generación no superior a 30 días.
2	Copia del documento de identificación de la persona natural o el representante legal de la persona jurídica.
3	Certificado de existencia y representación legal cuya fecha de expedición no sea superior a 30 días.
4	Certificado expedido por el revisor fiscal o en su defecto el contador de los pagos a la seguridad social y parafiscales del personal a cargo en los últimos 3 meses.
5	Certificado de cuenta bancaria expedido por entidad financiera.
6	Certificado del Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo expedido por la ARL
7	Dos (2) certificaciones comerciales que avalen o respalden la calidad de los productos/servicios.

Nota: Esta información se puede consultar en el siguiente enlace: <https://proveedores.udemedellin.edu.co/formato-de-registro-y-actualizacion/>

8. Cronograma

Inicio de convocatoria	02 de diciembre de 2024
Finalización de convocatoria	06 de diciembre de 2024
Recepción de interés en participar	Hasta el 06 de diciembre de 2024 01:00 PM
Visita Técnica	10 de diciembre de 2024 (Hora por definir)
Plazo para presentar propuesta	16 de diciembre de 2024 2:00 PM
Evaluación de propuestas	17 de diciembre de 2024
Adjudicación	18 de diciembre de 2024

La intención de participar se deberá enviar al correo electrónico nmontoya@udemedellin.edu.co con la siguiente información: Empresa, NIT, Celular de Contacto, Correo Electrónico, Dirección y Ciudad

9. Procedimiento de selección

- ✓ El proceso de selección será llevado a cabo conforme a los siguientes pasos:
- ✓ Recepción de propuestas.
- ✓ Evaluación de las propuestas recibidas.
- ✓ Selección del proveedor y notificación.

10. Contacto

Para más información o consultas adicionales, los interesados pueden comunicarse con **NATALIA ANDREA MONTOYA PEREIRA** al teléfono 3006846040 o por correo electrónico nmontoya@udemedellin.edu.co

Atentamente,

Corporación Universidad de Medellín
Cargo del responsable de la convocatoria
Teléfono y correo de contacto