



INVITACIÓN PÚBLICA DBU-005-2019  
RESPUESTA A OBSERVACIONES

Dentro del proceso de Invitación Pública DBU-005-2019, se recibieron las siguientes observaciones a los términos de referencia de la empresa **COMPASS GROUP SERVICES COLOMBIA S.A.S**:

**PRIMER PAQUETE DE PREGUNTAS (recibidas el 23 de septiembre de 2019)**

**Financieras:**

**1. Cuáles son los impuestos o estampillas que se deban contemplar para este contrato**

La Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales señala que el servicio de catering, entendido como el suministro de comidas y bebidas preparadas para los empleados de empresas, está excluido del impuesto nacional al consumo, por expresa disposición legal, y grabado con el impuesto sobre las ventas a la tarifa general del 19%, de acuerdo con lo previsto en el artículo 184 de la ley 1819 de 2016, que modificó el artículo 468 del Estatuto Tributario.

Para el contrato no aplican Estampillas.

**2. Existen deducciones de la facturación al momento del pago. En caso afirmativo, favor detallar tipo, monto, frecuencia y porcentaje.**

- Retención en la fuente: Esta retención es aplicable a cada factura y el porcentaje a retener dependerá del tipo de empresa y del bien o servicio prestado a la Universidad. Es importante señalar que la Universidad de Antioquia está calificada como gran contribuyente.
- Retención del impuesto de industria y comercio anticipado —Reteica—: 2 por mil, aplicable a cada factura.
- Retención en la fuente por IVA —Reteiva—: 15% sobre el IVA, aplicable en cada factura.

**3. Es posible presentar facturación y pago quincenal.**

La Universidad de Antioquia no accede a la solicitud en los términos señalados por el interesado, sin embargo, accede a modificar la forma de pago establecida en la cláusula 3 de la minuta el contrato incluido en los términos de referencia DBU 005 de 2019.

Para el efecto en adenda a los términos de referencia DBU 005 de 2019 se modificará la Cláusula 3 de la minuta del contrato así:

**3ª. Forma de pago:** LA CONTRATANTE pagará a EL (LA) CONTRATISTA el valor del contrato de acuerdo a su disponibilidad presupuestal y de la siguiente forma: LA CONTRATANTE pagará únicamente los servicios recibidos a satisfacción y acreditados. EL (LA) CONTRATISTA presentará mensualmente la (s) factura (s) a



LA CONTRATANTE, detallando los siguientes factores: número de servicios de almuerzos y/o comidas entregadas cada día en el período respectivo. LA CONTRATANTE pagará las sumas acreditadas y no objetadas dentro de los sesenta (60) días calendario siguiente al recibo de la factura en debida forma, y los respectivos soportes previa aprobación y recibo a satisfacción de la Interventoría.

4. **Favor aclarar si el CDP Certificado de Disponibilidad Presupuestal 1000613837 es susceptible de adición presupuestal, por cuántas adiciones y cuál es el monto adicional en cuantía y porcentaje.**

Conforme a lo establecido en el artículo 21 del Acuerdo Superior 419 de 2014, por el cual se Expide el Estatuto General de Contratación de la Universidad de Antioquia, los contratos que celebre la institución sólo podrán adicionarse hasta un cincuenta por ciento (50%) del valor inicial, siempre y cuando se presenten situaciones o eventos que para la Universidad justifique la necesidad de aumentar el valor del mismo.

5. **Con el fin de analizar los alcances de la contratación, en la página referenciada [www.udea.edu.co](http://www.udea.edu.co) institucional/normativa no se encuentra cargada la resolución para su lectura. Solicitamos el envío de esta resolución para lectura y análisis.**

Se adjunta Resolución Superior 2331 del 30 de julio de 2019 por la cual se autoriza la apertura de un proceso de Invitación Pública, para la adjudicación y celebración del contrato de suministro de alimentación a empelados administrativos y trabajadores oficiales de la universidad de Antioquia.

6. **Como empresa especializada en servicios de alimentación, solicitamos se permita usar la fórmula de incremento de precios en enero 1 de 2020 teniendo en cuenta IPA, IPC y SMMMLV, con base en el peso que tenga cada uno en la tarifa.**

No es posible realizar ningún incremento adicional para la prestación del servicio durante la vigencia 2020, toda vez que según lo señalado en los términos de referencia DBU-005 de 2019, numeral 1.18, La Universidad de Antioquia fija como precio máximo a ofertar en las propuestas, la suma de trece mil novecientos cincuenta pesos por servicio (\$13.950) IVA incluido.

El presupuesto oficial que la Universidad tiene estipulado es de DOS MIL TRES MILLONES TREINTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS CINCUENTA PESOS (\$2.003.038.650) IVA incluido sobre el servicio de alimentación ofrecido para el año 2020.

En esa medida los oferentes, deberán tener en cuenta al momento de elaborar sus propuestas su propia escala de costos e incrementos para el próximo año, sin superar el valor del presupuesto definido por la universidad.

7. **Teniendo en cuenta que el Índice de endeudamiento sobrepasa el porcentaje indicado en el pliego (menor o igual al 60%), solicitamos que sea tenida en cuenta nuestra certificación adjunta para cumplir con el margen exigido,**



COMPASS GROUP SERVICES COLOMBIA S.A. - NIT 890929877-1, presenta sus Estados Financieros conforme a las Normas Internacionales de Información Financiera - NIIF Plenas, es decir, según lo establecido en el Marco Técnico Normativo para los preparadores de información financiera que conforman el Grupo 1 - Decreto 2420 de 2015 y sus modificaciones.

Según el Marco Técnico Normativo:

### **Finalidad de los Estados Financieros**

Los estados financieros constituyen una representación estructurada de la situación financiera y el rendimiento financiero de una entidad. El objetivo de los estados financieros es suministrar información acerca de la situación financiera, del rendimiento y de los flujos de efectivo de una entidad, que sea útil a una amplia variedad de usuarios a la hora de tomar sus decisiones económicas. (...)

### **Definición de pasivo**

Un pasivo es una obligación presente de la entidad de transferir un recurso económico como resultado de sucesos pasados.

Para que exista un pasivo, deben satisfacerse los tres criterios siguientes:

- (a) la entidad tiene una obligación;
  - (b) la obligación es transferir un recurso económico; y
  - (c) la obligación es una obligación presente que existe como resultado de sucesos pasados.
- (...)

De lo expresado anteriormente, se concluye que los Estados Financieros deben representar entre otros aspectos la situación financiera de la empresa (activos, pasivos y patrimonio) y que el principal criterio para la existencia de un pasivo es que la entidad tenga una obligación, es decir, un deber o responsabilidad (que implica una salida probable de recursos que incorporan beneficios económicos) que la empresa no tiene capacidad práctica de evitar.

Después de revisar las Revelaciones (notas) a los Estados Financieros de COMPASS GROUP SERVICES COLOMBIA S.A. - NIT 890929877-1. Se halló lo siguiente:

- a) El monto por \$19.007.198.000, que ustedes argumentan es de deudas con "Casa Matriz y Vinculados Económicos", corresponde a Salarios por pagar a empresas relacionadas, específicamente a Compass Group Holdings PLC GRB.
- b) Los "Beneficios a empleados (salarios, seguridad social, cesantías e intereses) \$17.505.698.000", corresponden a obligaciones por Beneficios a Empleados al igual que las vacaciones, prestaciones extralegales y pagos diversos a empleados por valor de \$7.103.763.000. De modo que el total de Beneficios a Empleados al cierre de 2018 ascienden a \$24.609.461.000.

Con base en la información extractada de los Estados Financieros de COMPASS GROUP SERVICES COLOMBIA S.A. - NIT 890929877-1 y la normatividad aplicada por la empresa en materia de preparación y presentación de información financiera (NIIF Plenas), consideramos que las cifras objeto de reconsideración



constituyeron efectivamente pasivos para la entidad al 31 de diciembre de 2018 y, por consiguiente, afectan los indicadores de capacidad financiera de la entidad, en especial al nivel de endeudamiento de la empresa (66,76%).

De acuerdo con lo anterior, la Universidad no accede a la solicitud.

**Comercial:**

8. Teniendo en cuenta que los servicios son a demanda, solicitamos histórico del número de servicios facturados en el 2018 detallado por mes con el fin de estimar la venta real vs la venta potencial.

El registro de servicios facturados durante el año 2018 es el siguiente:

HISTÓRICO NÚMERO DE SERVICIOS FACTURADOS 2018	
Mes	Número de servicios
Enero	8.259
Febrero	7.651
Marzo	7.802
Abril	9.956
Mayo	10.126
Junio	8.658
Julio	9.133
Agosto	7.764
Septiembre	10.726
Octubre	11.854
Noviembre	10.648
Diciembre	5.019
TOTAL	107.596

9. Requerimos nos informen el calendario académico del personal docente con el objetivo de analizar los tiempos de cese laboral, vacaciones colectivas, otros que nos permitan estimar los ingresos mensuales.

En el siguiente enlace <https://bit.ly/2mnfDXE> podrá acceder a la Resolución Rectoral 45307 del 6 de febrero de 2019 por la cual se fija el periodo de vacaciones colectivas para el personal vinculado laboralmente a la Universidad de Antioquia.

10. Los trabajadores tienen algún porcentaje de pago frente al servicio, dado que esto permite determinar capacidad de compra por ser un servicio a libre demanda.



La Universidad de Antioquia paga directamente el valor total de cada servicio al proveedor. El proveedor no tendrá que realizar cobro a los empleados beneficiarios de este servicio, pues de conformidad con el numeral 1.18 de los Términos de Referencia, se le pagará como precio máximo la suma de \$13.950 incluido el IVA por almuerzo para el año 2020, valor total de cada servicio de alimentación. Para claridad, la Universidad realiza un descuento en la nómina por valor de \$2.542 por servicio a los empleados administrativos y \$3 para los trabajadores oficiales.

**11. En el numeral 1.6 OBJETO se describen los # de servicios a suministrar. Favor aclarar:**

- a) **Con relación a la alimentación del personal de vigilancia menciona que son entre 15 a 30 almuerzos y comidas. Favor aclarar si son 15 a 30 entre los dos servicios o el rango es para cada servicio: Entre 15 a 30 almuerzos y entre 15 a 30 comidas.**

Se aclara que en la sección I en el numeral 1.6 OBJETO: es entre 15 a 30 almuerzos y comidas para el personal de vigilancia, lo que indica que este número de servicios incluye almuerzo y comida.

- b) **Detallar cantidades de entrega discriminado por Sede y tipo de servicio (# Almuerzos, # Comidas) para el personal de vigilancia con el fin de determinar necesidades de personal y horarios.**

Las cantidades por sede y tipo de servicio para el personal de vigilancia se definen de acuerdo con la necesidad diaria del servicio y podrá estimarse de la siguiente manera:

- Para la sede en Ciudad Universitaria, bloque 16, el almuerzo podrá ser entre 12 y 18 servicios y la comida entre 8 y 10 servicios.
- Para las sedes en bodegas 2 y 3, el almuerzo podrá ser hasta 2 servicios y la comida hasta 2 servicios.

**12. Con el fin de estimar la atención de la cafetería, se solicita 1 semana de observación para estudio de mercado y necesidades de operación.**

La Universidad de Antioquia accede a la solicitud, el interesado podrá realizar observación para estudio de mercado y necesidades de operación.

**13. Favor informar los horarios de atención de las cafeterías con atención a la comunidad universitaria y de donde se distribuye el servicio de alimentación.**

La Universidad considera el servicio al público de acuerdo con el desarrollo de las actividades académicas, extensión e investigación y su programación general en el horario comprendido entre: lunes a sábado: 6:00 a.m. a 10:00 p.m.; los domingos: 7:00 a.m. a 1:00 p.m. y los días festivos de acuerdo con la programación de actividades y necesidad del servicio. En todo caso el horario del servicio de cafetería lo define el contratista con el administrador de cada sede, de acuerdo con las necesidades de la comunidad universitaria y al flujo de usuarios.

14. Favor informar el número de personal total en planta docente, planta administrativa y planta estudiantil con el fin de estimar demanda para venta retail en las sedes con atención de la cafetería

En Ciudadela de Robledo se encuentran las dependencias académicas de Ciencias Agrarias, Instituto de Educación Física, y Escuela de Nutrición y Dietética, con una población flotante aproximada de 2.900 personas de lunes a viernes, los sábados y domingos se realizan los cursos de Extensión, albergando un promedio de 800 personas, así:

Población	Ciudadela Robledo		
	Educación Física	Ciencias Agrarias	Escuela de Nutrición y Dietética
Estudiantes	892	1.000	450
Docentes vinculados y cátedra	173	140	155
Empleados	10	60	20
Total	1.075	1.200	625

En la Facultad de Odontología, se encuentra un promedio de 920 personas, las cuales también son flotantes entre los días lunes y sábados:

Población	Odontología
Estudiantes	639
Docentes vinculados y cátedra	212
Empleados	69
Total	920

**Operacionales:**

15. Siendo que el servicio a prestar es alimentación transportada, agradecemos nos aclaren si la Universidad hará entrega de menaje y vajilla necesarios para el servicio como son: platos hondos, platos pandos, cubiertos, vasos, bandejas.

La Universidad no hace entrega de estos elementos, para mayor claridad remitirse a la Sección II. Numeral 2.10.1 SERVICIO AL CLIENTE.

16. Favor confirmar si la Universidad va a disponer de azafates, línea de servicio o baño maría para este contrato.



La Universidad dispone de mesas, sillas y equipos como baños maría de acuerdo con lo indicado en la Sección II. Numeral 2.12.3. EQUIPOS, donde se relacionan los equipos mínimos necesarios para la prestación del servicio.

- 17. Teniendo en cuenta la inversión de equipos necesaria, confirmar si es posible que los equipos se instalen en la Ciudad Universitaria para producción centralizada y posterior distribución en el Edificio de extensión.**

La Universidad de Antioquia no accede a la solicitud de instalar los equipos en la Ciudad Universitaria para producción centralizada y posterior distribución en el Edificio de extensión. Se aclara que es alimentación transportada desde la planta de producción del contratista.

- 18. Favor indicar cuántos componentes debe tener la ensalada y si es posible que su preparación sea mixta.**

De conformidad con la Sección II, numeral 2.7 CICLO DE MENÚ, "Las ensaladas deben presentarse con una apariencia fresca y variedad en colores, incluir preparaciones atractivas que incluyan variedad de vegetales, (crudos, cocidos) y frutas, con mínimo 3 componentes por ensalada. Tres veces a la semana se debe ofrecer opción de ensalada que lleve fruta entre sus ingredientes. Incluir además limón como aderezo y vinagreta variada, las cuales deben mantenerse durante todo el servicio. La cebolla debe ofrecerse de forma independiente y adicional y estar disponible diariamente durante todo el servicio."(Subrayas fuera del texto).

- 19. Con el fin de establecer las cantidades de alimentación empacada, por favor informar promedio de usuarios estimados que requieren esta modalidad de entrega.**

No hay una cantidad definida para los servicios empacados por sede, esto depende de la necesidad del usuario, una cantidad estimada puede oscilar entre 50 y 100 servicios diarios empacados.

- 20. Teniendo en cuenta que el mantenimiento del sistema de registro es a cargo del contratista, favor detallar costo aproximado, frecuencia de mantenimiento y alcance de este.**

El mantenimiento del sistema de registro (software), es un sistema interno de la Institución por tanto es por cuenta de la Universidad.

- 21. Favor detallar la metodología para elección del menú en términos de horarios habilitados para la elección, componentes que se eligen y numero de opciones que se deben brindar.**

La metodología para elección de los menús es la siguiente: Los beneficiarios ingresan a la página [www.eligetumenudea.com](http://www.eligetumenudea.com) con usuario y contraseña para seleccionar las opciones programadas, estas deben ser: dos opciones de menú que programa el proveedor del servicio y una tercera opción donde el empleado beneficiario tiene la posibilidad de confirmar que no hará uso del servicio para una fecha específica, permitiendo que el proveedor de la alimentación programe las cantidades por cada menú para las fechas establecidas.

Para una mejor comprensión puede ingresar al vínculo <https://youtu.be/IL3VXuQGhoQ> en el cual encontrará el tutorial que explica el procedimiento para el empleado beneficiario que programa el servicio.

Respecto a los horarios habilitados para la elección del menú por parte de los beneficiarios se indica que los usuarios pueden hacer uso así: desde las 00:00 horas de cada día hasta las 24:00 horas del día de cierre para cada período, así:

#### Empleados administrativos

- Desde las 00:00 horas del miércoles y hasta las 24:00 horas del viernes de cada semana se elige el menú para los días lunes, martes y miércoles de la semana siguiente.
- Desde las 00:00 horas del sábado y hasta las 24:00 horas del martes siguiente de cada semana se elige el menú para los días jueves y viernes de la misma semana.


#### Personal de vigilancia

- Desde las 00:00 horas del miércoles y hasta las 24:00 horas del viernes de cada semana se elige el menú para los siguientes días: sábado, domingo, lunes, martes y miércoles.
- Desde las 00:00 horas del sábado y hasta las 24:00 horas del martes siguiente de cada semana se elige el menú para los días jueves y viernes de la misma semana.


En todo caso la Universidad hará la respectiva capacitación, para dar a conocer la metodología implementada en el Sistema Elige tu Menú.

Respecto a los componentes que se eligen y número de opciones que se deben brindar, el proveedor deberá tener en cuenta la Sección II. Numeral 2.7. CICLO DE MENÚ. Para ilustrar como se muestra al usuario desde el software [www.eligetumenudea.com](http://www.eligetumenudea.com) presentamos la siguiente imagen:


JUEVES (03-octubre-2019)    Restaurante: Edificio de extensión - San Agustín    Tipo de Servicio: Almuerzo



**Menú 1**  
Costilla de cerdo Caramelizada y papa criolla guisada  
Sopa de lentejas, arroz con zanahoria, costilla de cerdo Caramelizada, papa criolla guisada, ensalada, 1 vaso de leche, 1 vaso de jugo y postre.



**Menú 2**  
Rollo de pollo y puré de plátano  
Crema de tomate, arroz con zanahoria, rollo de pollo, puré de plátano, ensalada, 1 vaso de leche, 1 vaso de jugo y postre.



Hoy no deseo el beneficio

Continuar



22. Con relación al ítem 2.11.2 Controles Microbiológicos, favor aclarar:
- a) Frecuencia mínima para la realización de pruebas microbiológicas.
  - b) Confirmar si para alimentos se debe realizar las cuatro pruebas básicas: Alimento cocido, Alimento crudo (Proteína), Ensalada y Jugo.
  - c) A cuántas personas se les debe realizar la prueba Frotis y en cuales sedes
  - d) Favor detallar las pruebas de agua que se deben realizar, o confirmar si se deben realizar las pruebas básicas trimestrales de Físicoquímico y Microbiológico. Especificar en cuales sedes se deben aplicar y la frecuencia de las mismas.

Tal como se especifica en la Sección II en el numeral 2.11.2 CONTROLES MICROBIOLÓGICOS: El contratista deberá tener disponible un cronograma de rastreos microbiológicos que realizará durante la ejecución del contrato que incluya alimentos, agua, utensilios, superficies de trabajo, ambiente y personal; tanto en planta de producción como en los sitios de distribución; con el fin de verificar la calidad del producto por parte de la Interventoría.

- La frecuencia mínima para la realización de pruebas microbiológicas es discrecional, en todo caso, como se especifica en la Sección II en el numeral 2.11.2 CONTROLES MICROBIOLÓGICOS: El contratista deberá tener disponible un cronograma de rastreos microbiológicos que realizará durante la ejecución del contrato o cuando la Universidad lo considere pertinente por presunto brote de intoxicación o infección alimentaria y el proponente será el responsable del pago de las pruebas realizadas.
- La realización de pruebas microbiológicas para: Alimento cocido, Alimento crudo (Proteína), Ensalada y Jugo es discrecional, en todo caso, como se especifica en la Sección II en el numeral 2.11.2 CONTROLES MICROBIOLÓGICOS: El contratista deberá tener disponible un cronograma de rastreos microbiológicos que realizará durante la ejecución del contrato que incluya alimentos o cuando la Universidad lo considere pertinente por presunto brote de intoxicación o infección alimentaria y el proponente será el responsable del pago de las pruebas realizadas.
- El número de personas a realizar la prueba Frotis y las sedes a considerar para esta prueba serán las que defina el contratista en un cronograma de rastreos microbiológicos que realizará durante la ejecución del contrato o cuando la Universidad lo considere pertinente por presunto brote de intoxicación o infección alimentaria y el proponente será el responsable del pago de las pruebas realizadas.
- Las pruebas Físicoquímico y Microbiológico para el agua que se deben realizar serán las que defina el contratista en un cronograma que incluya las diferentes sedes para los rastreos microbiológicos que realizará durante la ejecución del contrato o cuando la Universidad lo considere pertinente por presunto brote de intoxicación o infección alimentaria y el proponente será el responsable del pago de las pruebas realizadas. En todo caso deberá estar ajustado a la normatividad vigente.

### Tecnología

23. En el pliego se cita: “La Universidad entregará equipos (lectores) en custodia al contratista para el registro de la tarjeta TIP (Tarjeta Integrada Personal), que avala el pago de cada servicio ofrecido al beneficiario, los cuales serán devueltos en adecuadas condiciones de funcionamiento, teniendo en cuenta el deterioro normal de uso, una vez finalice el contrato con la Universidad. El mantenimiento será a cargo del contratista y de acuerdo a las indicaciones de la Universidad”.
- a. Indicar el costo mensual o anual del mantenimiento de los lectores
  - b. Si se presenta un daño en un lector:
    - 1) La Universidad lo reemplaza, en caso afirmativo, en cuánto tiempo?
    - 2) En caso de indisponibilidad del sistema “Elige tu Menú”, que procedimiento se debe seguir?
  - c. Informar si el lector está asociado a un software desde cuyos registros se generan los informes base de la facturación.

a. Toda vez que el mantenimiento de los lectores en contratos anteriores celebrados por la institución, para el suministro de alimentos, ha sido por parte del contratista, esta información no la conoce la Universidad.

b. 1. En caso de daño por cumplir su vida útil, la Universidad lo reemplaza, y el tiempo de la reposición depende de la disponibilidad en el mercado.

b. 2. De conformidad con lo indicado en los Términos de Referencia, Sección II, numeral 2.10.1. SERVICIO AL CLIENTE, donde se encuentra el procedimiento a seguir, el Contratista “También deberá preparar y mantener los listados de los usuarios y su programación de menú en cada punto de entrega como estrategia alterna en caso de presentarse inconvenientes con el acceso al software” (Subrayas fuera del texto)

c. El lector es un elemento adicional al software el cual permite la lectura del número del documento asociado a la TIP para el debido registro de los consumos por usuario en la base de datos.

### **SEGUNDO PAQUETE DE PREGUNTAS (recibidas el 26 de septiembre de 2019)**

#### Jurídicas:

1. Acepta UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA nuestra póliza global de RCE la cual tiene una cobertura de más de 19.000 millones por evento.

La Universidad aceptaría el endoso de la póliza global de RCE, con una cobertura de más de 19.000 millones por evento si, y solo si, la compañía de seguros emite un endoso en el que se incluya el contrato que nos ocupa (indicando el número y objeto), se especifique que en dicho amparo la Universidad será asegurada y



beneficiaria adicional, el monto asegurado y condiciones de la misma deben cumplir con lo solicitado por ésta y además se obliga a renovar oportunamente la póliza por la vigencia del contrato.

## **2. Acepta el UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA la inclusión de una prórroga automática.**

No obstante que el Estatuto de Contratación de la Universidad de Antioquia (Acuerdo Superior 419 de 2014), y su reglamento contenido en la Resolución Rectoral 39475 de 2014, permiten la adición de los contratos hasta el 50% de su valor, ello no implica que sea un derecho del contratista seleccionado.

Para la prórroga y/o adición de los contratos universitarios, se debe realizar el análisis de la necesidad y conveniencia para ello, para lo cual se deberán tener en cuenta, además de la necesidad del servicio, la calidad del mismo ofrecido por el contratista, las condiciones económicas y técnicas del proveedor frente a las condiciones del mercado, y que las mismas se realicen antes del vencimiento inicial o de las prórrogas del contrato, por cuanto en la institución no se aceptan las prórrogas automáticas a sus contratos, ni las prórrogas o adiciones al mismo si estuviere vencido, so pretexto de la celebración de contratos adicionales.

La razón de ser de la citada prohibición en la Universidad de Antioquia radica en:

- 1) El hecho de dar cumplimiento a los postulados constitucionales contenidos en el artículo 209 de la Constitución Política, tales como el de transparencia, la libre concurrencia, el de igualdad, el de imparcialidad, el de prevalencia del interés general, que dan derecho a todas las personas que cumplan los requisitos establecidos para el efecto en nuestras propias normas para que puedan presentar sus ofertas y contratar con ella en condiciones de igualdad;
- 2) Evitar que las partes de los contratos universitarios convengan cláusulas para evitar que los mismos se terminen, y en consecuencia se perpetúen en el tiempo.

## **3. Es posible limitar la responsabilidad frente a terceros por daño directo al 10% del valor del contrato y eliminar la responsabilidad por daño indirecto.**

No se accede, la Universidad en ejercicio de la autonomía universitaria que le confieren el artículo 69 Constitucional, y el artículo 28 de la Ley 30 de 1992 (por la cual se organiza el servicio público de la Educación Superior), expidió su propio Estatuto de Contratación (Acuerdo Superior 419 de 2014), reglamentado por la Resolución Rectoral 39475 de 2014, en virtud de tal normativa, instituyó que con el fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones a cargo de sus contratistas, debe exigir el otorgamiento de garantías de acuerdo con la cuantía de la contratación, su objeto, valor y riesgos.

Por lo anterior, y teniendo en cuenta el valor presupuestado del contrato, estimado en la suma de \$2.003'038.650 que incluye IVA, su objeto consistente en alimentación para un número considerable de empleados (aproximadamente 632 servicios por día), y los riesgos que ello conlleva, determinó que el porcentaje fijado como valor asegurado de este riesgo, es el señalado en los Términos de Referencia DBU 005 DE 2019, para el suministro de alimentación a empleados administrativos y Trabajadores oficiales de la Universidad de Antioquia.



En consecuencia no se accede a la solicitud.

**4. Es posible disminuir el porcentaje de indemnización de la cláusula penal al 5% del valor del contrato.**

Como es de conocimiento general, la Universidad de Antioquia desarrolla el servicio público de la educación superior, cuyos fines misionales son la Docencia, la Investigación y la Extensión, por ello y para garantizar la continuidad y calidad del servicio público en cuestión, cuenta con personal en su área administrativa, algunos de los cuales cuentan con subsidio de alimentación, que de acuerdo con normas internas de Bienestar Universitario se les debe garantizar tal suministro.

De acuerdo con lo anterior, dada la importancia que representa para la institución la correcta ejecución el contrato de suministro de alimentos, toda vez que el eventual incumplimiento del mismo, por parte del proveedor al cual se le adjudique el correspondiente contrato, generaría un trauma al citado servicio público de la educación superior, la Universidad de Antioquia en sus contratos, para garantizar la consecución de sus fines misionales y administrativos, y en defensa del interés público, en virtud del principio de la autonomía de la voluntad de las partes, y de conformidad con el artículo 1592 del Código Civil colombiano incluye en sus contratos la cláusula penal en su beneficio exclusivo, como una valoración anticipada (total o parcial) de los perjuicios que un eventual incumplimiento del proveedor le podría generar.

Por lo anterior, no se accede a disminuir el porcentaje o valor consagrado para la cláusula penal.

**5. Acepta UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA limitar el monto de acumulación de multas a un máximo del 10% del valor del contrato.**

La cláusula 16 de la minuta del contrato, referida a las multas, es una medida de apremio para que el eventual contratista incumplido, o con deficiencias en el cumplimiento de sus obligaciones contractuales, cumpla o se allane a cumplir, para lo cual se estipulan éstas en una cuantía equivalente al uno por ciento (1%) del valor del contrato cada vez que se impongan; imaginar siquiera que la Universidad de Antioquia va a tolerar más de 10 incumplimientos del contrato en un plazo de doce (12) meses, es asumir que ésta va a tolerar a un contratista incumplido para la prestación del servicio requerido en detrimento de sus propios intereses.

En consecuencia, estaría implícito en la aludida cláusula 16 de la minuta que el valor acumulado de dichas multas en ningún caso podrán superar el 10% del valor del contrato.

No obstante lo anterior, y en aras de la seguridad y claridad que reclama el interesado, se modificarán el numeral 4.8 de los términos de referencia y la cláusula 16 de la minuta del contrato, referidas a las multas, para limitar expresamente el monto de la acumulación de las mismas a un máximo del 10% del valor del contrato, así:

**4.8. MULTAS**



*En los eventos en que el oferente al que se le adjudique el contrato incurra en mora o incumplimiento parcial de las obligaciones por causas imputables a él, la Universidad podrá mediante resolución motivada imponer multas en cuantía del uno por ciento (1%) del valor del contrato, cada vez que se impongan, sin que el valor acumulado de las mismas exceda el 10% del valor del contrato.*

*Contrato.*

*16o. Multas: LA CONTRATANTE podrá imponer multas sucesivas a EL (LA) CONTRATISTA, en caso de mora, incumplimiento parcial o deficiencia en el cumplimiento de sus obligaciones, sin perjuicio de la aplicación de la cláusula penal o de la garantía de cumplimiento constituida. Estas multas equivaldrán al uno por ciento (1%) del valor del contrato cada vez que se impongan, sin que el valor acumulado de las mismas exceda el 10% del valor del contrato. EL (LA) CONTRATISTA autoriza su deducción de las sumas que le adeude a LA CONTRATANTE.*

- 6. Es posible incluir un mínimo de servicios garantizados. Lo anterior teniendo en cuenta la cláusula segunda donde se menciona que La Contratante solo pagará los servicios efectivamente prestados.**

No es posible incluir un mínimo de servicios garantizados. Los términos de referencia DBU 005 de 2019, definen en el numeral 4.10 Modelo de contrato de suministro, cláusula 3ª, que la Universidad solo paga los servicios únicamente recibidos a satisfacción y acreditados, éstos servicios son programados por los usuarios a través del sistema "Elige tu Menú", con el fin de que el contratista prepare las cantidades solicitadas según las fechas establecidas para la prestación del servicio.

Adicionalmente, la Universidad podría aumentar o disminuir el número de servicios, según las dificultades de orden público que se puedan presentar y que impidan el desplazamiento de los usuarios hasta el restaurante, informando de ello al contratista para que suspendan, aumenten o disminuyan la preparación de los alimentos. Es importante precisar que en estos casos, la UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA garantizará el pago de los servicios cuya materia prima que esté en proceso de transformación para su entrega el mismo día o al día siguiente.

- 7. Indicar si para el arrendamiento de concesión incluido dentro de las obligaciones de la cláusula décima se firmará un contrato adicional.**

En efecto, de conformidad con el numeral 2.12.2 de los Términos de Referencia que nos ocupan si se requiere suscribir un contrato de arrendamiento con la Fundación Universidad de Antioquia, con un canon mensual actual por valor de \$5.184.000 y para el año 2020 se realizará el incremento del IPC.

Con respecto al local para la prestación del servicio en el Área de la Salud (Facultad de Odontología), se celebrará un contrato de concesión con la Dirección de Bienestar Universitario de la Universidad de Antioquia, con un canon de concesión mensual para el 2020 por un valor de \$1.019.433.



Para la Cafetería Restaurante de Ciudadela Robledo, también se celebrará otro contrato de concesión con la Dirección de Bienestar Universitario de la Universidad de Antioquia, con un canon de concesión mensual para el 2020 por un valor de \$432.000.

Para el efecto en adenda a los Términos de Referencia DBU 005 de 2019 se incluirán las respectivas minutas, indicando el valor mensual para cada uno de los espacios en los cuales se suministrarán los servicios.

**8. Confirmar si es posible incluir una cláusula de terminación anticipada bilateral sin justa causa y sin lugar a indemnización alguna.**

Como es de conocimiento general, la Universidad de Antioquia desarrolla el servicio público de la educación superior, cuyos fines misionales son la Docencia, la Investigación y la Extensión, por ello y para garantizar la continuidad y calidad del servicio público en cuestión, cuenta con personal en su área administrativa, algunos de los cuales gozan de un subsidio de alimentación, que de acuerdo con normas internas de Bienestar Universitario debe garantizarles tal suministro.

De acuerdo con lo anterior, dada la importancia que representa para la institución la correcta y continua ejecución el contrato de suministro de alimentos, no es posible incluir una cláusula de terminación anticipada bilateral sin justa causa y sin lugar a indemnización alguna, toda vez que dicha suspensión del servicio de alimentación, generaría un trauma al citado servicio público de la educación superior, amén que los contratos, ley para las partes, se celebran para cumplirlos y sólo pueden terminarse por el cumplimiento del plazo o duración pactada; por fuerza mayor o caso fortuito; por el incumplimiento de las obligaciones del contrato, sin perjuicio de las acciones legales a que haya lugar; por mutuo acuerdo de las partes; o por la terminación o agotamiento de los recursos económicos presupuestados por la universidad.

**9. Informar si se acepta la inclusión del código de ética, conducta y SARGLAFT de Compas como anexo al contrato.**

Se aclara, de hecho están incluidas en los numerales 4 a 10 de la cláusula 8ª de la minuta del contrato que forma parte de los Términos de Referencia DBU. 005 DE 2019, así:

4. Apoyar la acción de LA CONTRATANTE para fortalecer la transparencia; se compromete a no ofrecer y no dar dádivas, sobornos o cualquier forma de halago, retribuciones o prebenda a servidores públicos o asesores de la LA CONTRATANTE, ni directamente ni por interpuesta persona, y
5. No estar incurso en ninguna causal de inhabilidad, incompatibilidad o conflicto de interés, señaladas en la Constitución, la Ley y en el Acuerdo Superior 395 del 21 de junio de 2011 (por el cual se regula el conflicto de intereses del servidor público en la Universidad de Antioquia), o normas que lo modifiquen o adicionen; y que en caso de que sobreviniere alguna se obliga a informar por escrito inmediatamente a LA CONTRATANTE.
6. No estar incluido en las listas nacionales e internacionales de lavado de activos.



7. Los recursos comprometidos en la propuesta presentada no provienen de actividad ilícita alguna, de las contempladas en el Código Penal Colombiano o en cualquier norma que lo sustituya, adicione o modifique.
  8. No desarrollar operaciones ilegales.
  9. Apoyar la lucha del Estado contra el contrabando, el lavado de activos, la defraudación fiscal y la corrupción.
  10. Conocer las consecuencias derivadas del incumplimiento del presente compromiso, así como las sanciones establecidas en el Código Penal Colombiano y las normas que lo modifican o adicionan.
- 10. Favor aclarar si la UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA está dispuesta a realizar un proceso administrativo previo de aviso y/o conciliación frente a las Multas y/o Penalizaciones con el fin de que el contratista tenga la oportunidad de subsanarlas y realizar los ajustes o correctivos generados.**

De conformidad con el artículo 2º del Acuerdo Superior 419 de 2014 (Estatuto General de Contratación de la Universidad de Antioquia), en todas las actuaciones de quienes intervengan en el proceso contractual de la Universidad de Antioquia se ejercerán con fundamento en los principios rectores que rigen la función administrativa establecidos en el artículo 209 Constitucional, entre los cuales se encuentra el del debido proceso, los cuales constituyen fuerza vinculante y fuente de interpretación.

De acuerdo con lo anterior, y en virtud del principio del debido proceso, las actuaciones administrativas de los servidores universitarios se deben adelantar de conformidad con las normas de procedimiento y competencia establecidas en la Constitución, en la ley y en sus propios estatutos o reglamentos, con plena garantía de los derechos de representación, defensa y contradicción.

Así las cosas, generado el hecho constitutivo del presunto incumplimiento de las obligaciones contractuales, o cumplimiento deficiente de las mismas por parte del proveedor, la Universidad deberá producir el acto administrativo que lo evidencie, lo notificará a éste para que en ejercicio del derecho de defensa que le asiste presente sus objeciones, solicite y presente pruebas, luego de lo cual, previa evaluación de las mismas se tomará la decisión que corresponda con el otorgamiento de los recursos a que haya lugar.

- 11. Se solicita a la UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA incluir en el contrato ANS "Acuerdos de Nivel de Servicio" como mecanismo previo de seguimiento para la generación de multas o penalizaciones.**

Consideramos que dicho acuerdo está contenido en los Términos de Referencia que nos ocupa y en la minuta del contrato que forma parte de éste, por cuanto en tales documentos se especifican las condiciones, especificaciones técnicas, calidades y estándares del servicio que deben cumplir el servicio y los alimentos a suministrar con el fin de satisfacer las necesidades alimentarias de los empleados administrativos y trabajadores oficiales de la Universidad, beneficiarios del servicio de alimentación de acuerdo con la normatividad vigente, que podrán ser verificables por los servidores universitarios designados para el efecto; véanse por ejemplo los siguientes numerales de los Términos de Referencia:

1.14.3 REQUISITOS DE ORDEN TÉCNICO; 2.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO; 2.2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: ALMUERZO O COMIDA; 2.3. REQUERIMIENTO DE CALORÍAS Y MACRONUTRIENTES; 2.4. REQUERIMIENTO DE MICRONUTRIENTES; 2.5. MINUTA PATRÓN; 2.6. COMPONENTES DE LA MINUTA; 2.7. CICLO DE MENÚ; 2.8. ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS; 2.9. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS;

2.10. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO: 2.10.1. SERVICIO AL CLIENTE; 2.10.2. HORARIO DE ATENCIÓN;

2.11. CONTROLES DE CALIDAD: 2.11.1. ASPECTOS HIGIÉNICO SANITARIOS; 2.11.2. CONTROLES MICROBIOLÓGICOS; 2.11.3. SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO; 2.11.4. COMITÉ DE CONTROL DE CALIDAD;

2.12. REQUISITOS DEL PROPONENTE: 2.12.1. PLANTA DE PERSONAL: 2.12.1.1 PLANTA DE PRODUCCIÓN; 2.12.1.2 CENTRO DE DISTRIBUCIÓN EN CIUDAD UNIVERSITARIA; 2.12.1.3 CENTRO DE DISTRIBUCIÓN Y CAFETERÍA RESTAURANTE ÁREA DE LA SALUD; 2.12.1.4 CENTRO DE DISTRIBUCIÓN Y CAFETERÍA RESTAURANTE CIUDADELA ROBLEDO; 2.12.2. LOCALES; 2.12.3. EQUIPOS: 2.12.3.1 Planta de producción; 2.12.3.2 Local Ciudad Universitaria (Edificio de Extensión) para ensamble, distribución y consumo; 2.12.3.3 Local Área de la Salud (Facultad de Odontología) para ensamble, distribución y consumo; 2.12.3.4 Local Ciudadela Robledo (Sede Robledo) para ensamble, distribución y consumo; 2.12.3.5 Alimentación transportada para Ciudad Universitaria, Área de la Salud y Ciudadela Robledo; 2.12.3.6 Alimentación transportada y empacada para Paraninfo y Antigua Escuela de Derecho.

**12. Se plantea a la UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA la solicitud de considerar que el porcentaje (%) de Multas que se generen, sea aplicado sobre la facturación mensual y no sobre el valor total del contrato.**

No se accede a la observación planteada, por cuanto dada la importancia, cuantía de la contratación, su objeto, y riesgos que el mismo representa para la institución, el mismo resulta de vital importancia y prioridad en su ejecución y cumplimiento con el fin de garantizar la continuidad, calidad correcta prestación del servicio público de la educación superior, por ello la cuantía de las multas en el contrato son tenidas en cuenta por la universidad como una medida de apremio para que el eventual contratista incumplido, o con deficiencias en el cumplimiento de sus obligaciones contractuales, cumpla o se allane a cumplir.

**13. Favor confirmar en caso de paros, huelgas, mitin o aspectos de orden público afectan el suministro o entrega del servicio, la UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA garantizará el pago de la alimentación que fue previamente solicitada por los usuarios y la materia prima que esté en proceso de transformación.**

En caso de paros, huelgas, mitin o aspectos de orden público que puedan afectar el suministro o entrega del servicio, la UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA garantizará el pago de los servicios cuya materia prima esté en proceso de transformación para su entrega el mismo día o al día siguiente. Con relación a los demás servicios previamente programados por los usuarios, se aclara que frente a estas situaciones de anormalidad, la





interventoría informará al contratista la decisión de suspender o modificar la prestación del servicio, según lo disponga la Universidad.

- 14. En caso de huelga o alguna situación que afecte la prestación del servicio, favor confirmar si la UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA cobrará el valor del arriendo de manera proporcional al tiempo en que no se haya podido prestar el servicio contratado.**

La Universidad podrá realizar un descuento proporcional en el pago del valor de la concesión para los locales de las sedes de Robledo y Odontología, previa solicitud escrita de El Concesionario a la Dirección de Bienestar Universitario, cuando por causas no imputables a la concedente, las actividades académicas se suspendan totalmente, de forma extraordinaria por un periodo mayor de 3 días, dentro del respectivo mes de pago. Para el local del Edificio de Extensión no se contempla esta posibilidad.

- 15. Teniendo en cuenta que las tarifas se establecen con los volúmenes informados en las "Especificaciones Técnicas", favor confirmar si la UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA garantizará mensualmente el consumo de estos volúmenes.**

Los términos de referencia DBU 005 de 2019, definen en el numeral 4.10 Modelo de contrato de suministro, cláusula 3ª, que la Universidad solo paga los servicios únicamente recibidos a satisfacción y acreditados.

El número de servicios es programado por los usuarios a través del sistema "Elige tu Menú", con el fin de que el contratista prepare y entregue las cantidades programadas por los usuarios.

- 16. Se solicita detallar el tipo de contrato que rige por concepto de Arriendo para las Sedes donde se debe asumir este gasto.**

De conformidad con el numeral 2.12.2 de los Términos de Referencia DBU 005 DE 2019, se requiere suscribir un contrato de arrendamiento con la Fundación Universidad de Antioquia, con un canon mensual actual por valor de \$5.184.000 y para el año 2020 se realizará el incremento del IPC.

Con respecto al local para la prestación del servicio en el Área de la Salud (Facultad de Odontología), se celebrará un contrato de concesión con la Dirección de Bienestar Universitario de la Universidad de Antioquia, con un canon de concesión mensual para el 2020 por un valor de \$1.019.433.

Para la Cafetería Restaurante de Ciudadela Robledo, también se celebrará otro contrato de concesión con la Dirección de Bienestar Universitario de la Universidad de Antioquia, con un canon de concesión mensual para el 2020 por un valor de \$432.000.

Para el efecto en adenda a los citados Términos de Referencia DBU. 005 de 2019 se incluirán las respectivas minutas, indicando el valor mensual para cada uno de los espacios en los cuales se suministrarán los servicios.

**Menú:**

**17. Aclarar si la UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA maneja alguna restricción de:**

- A. Proveedores**
- B. Marcas**
- C. Insumos**
- D. Proteína-Ej Vísceras**

La Universidad de Antioquia, tiene en cuenta la normatividad vigente, según las Resoluciones expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social número 2674 de 2013, 719 de 2015, 5109 de 2005, y demás, que estén estipuladas para el manejo de alimentos, teniendo en cuenta las autorizadas por los entes de control (INVIMA o Direcciones Seccionales de Salud), que cumplan con las Buenas Prácticas de Manufactura y cuenten con el registro, permiso o notificación sanitaria.

**18. Indicar para las bebidas frías se acepta el uso de té helado, agua de panela fría, agua de saludables (Frutas/Vegetales), limonada natural, gaseosas, bebidas comerciales.**

La Universidad de Antioquia acepta como opción las bebidas relacionadas a excepción de las gaseosas y bebidas comerciales.

**19. Informar que opciones fijas lácteas se manejan.**

Como opción se manejan leche entera y leche deslactosada, pero pueden ofrecer de acuerdo a la Lista de Intercambios de alimentos de la Universidad de Antioquia, quinta, edición 2018, las opciones que aparecen en el grupo como intercambio.

**20. Aclarar la opción sopa debe llevar algún porcentaje mínimo de proteína.**

La sopa no exige un porcentaje mínimo de proteína, debe conservar la proporción sólido/líquido y el sólido no debe estar por debajo del 60%.

**21. Indicar si la opción de sopa se permite ofrecer cremas naturales o en paquete.**

La Universidad de Antioquia sólo permite ofrecer cremas naturales en la opción de sopa.

**22. Favor aclarar si para la ensalada se tiene un mínimo % de fruta los días que se debe suministrar como opción.**

No se tiene un porcentaje mínimo de fruta, dentro de sus ingredientes incluir fruta como mínimo tres veces a la semana, teniendo presente que el peso de la ensalada debe ser de 100 gramos.

**23. Especificar los cortes de proteína discriminado a trabajar para los servicios según los siguientes tipos:**



**Tipo A: Chatas Lomo fino, Punta de anca, Chatas**

**Tipo B: Bola, centro, Cadera, Punta, Espaldilla**

**Tipo C: Carne para Sudar, carne para Asar, Bola Brazo Vísceras, Moli pollo, albondigón**

Los cortes deben ser de primera calidad, varía es el tipo de preparación a ofrecer.

- 24. Informar si la UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA presenta algún tipo de restricción para las Frutas, por ejemplo, que tengan semillas, si son climatéricas o no climatéricas, por sus niveles de dulce o acides etc.**

La Universidad de Antioquia no presenta ningún tipo de restricción para las frutas, solo se tener en cuenta que para los jugos, la proporción de la fruta debe ser de 60 a 70 gramos por porción servida.

- 25. Favor aclarar si se debe manejar algún gramaje mínimo para la fruta entera a manejar.**

Se debe ofrecer la fruta de acuerdo con el grupo ofrecido en la Lista de Intercambio de la Universidad de Antioquia, quinta Edición 2018.

- 26. Favor aclarar si es posible manejar ambos tipos de fruta: Porcionada y fruta de mano.**

La fruta entera, se maneja en las cenas de los vigilantes, como reemplazo de la ensalada por la dificultad en el empaque y calidad de esta en el momento del consumo.

- 27. En los pliegos hablan de servicios o platos Gourmet o Típicos, favor aclarar:**

**A. Definir % de alimentos:**

- Prebióticos y probióticos
- Semillas y Nueces
- % o incremento en Frutas y verduras

La opción de menú gourmet, se debe ajustar a las características especificadas en los TÉRMINOS DE REFERENCIA DBU. 005 de 2019, en la Sección II. Numeral 2.7. CICLO DE MENU; las proporciones establecidas en los ingredientes dependen del tipo de preparación que se ofrece y que están descritos en las respectivas recetas estandarizadas.

- 28. La opción huevo se maneja como adicional a la proteína o como remplazo de la proteína.**

La Universidad de Antioquia no permite el intercambio de la carne por huevo, solo cada quince días que se ofrece en el típico, se considera parte del proteico y la sumatoria total debe ser de 100 gramos.

**29. Cuál es el gramaje estipulado para la opción pan.**

De acuerdo con el tipo de pan a ofrecer, tener en cuenta el gramaje establecido en la Lista de Intercambio de la Universidad de Antioquia, quinta edición del 2018.

**Financieras:**

- 30. En caso de adición presupuestal, y teniendo en cuenta que las tarifas son para 1 año de contrato, la UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA autoriza el incremento de precios a partir del año siguiente 2021.**

En caso de adición y prórroga, la Universidad de Antioquia definirá el incremento de precios para la prestación del servicio para el año 2021.

- 31. Favor informar el tipo de impuesto con el que se deben gravar los productos para venta en la cafetería.**

Los impuestos con el que se deben gravar los productos son los definidos por La Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales de acuerdo con el régimen catalogado en su Registro Único Tributario (RUT).

**Operacionales:**

- 32. Favor aclarar que componentes contiene el menú gourmet y si estos componentes son susceptibles de intercambio. Aclarar si el día en que ofrece el menú gourmet se debe tener otra opción de menú adicional o el menú del día.**

Los componentes descritos en los TÉRMINOS DE REFERENCIA DBU. 005 de 2019, en la Sección II. Numeral 2.7. CICLO DE MENU; hacen referencia a preparaciones altas en fibra, bajas en grasa y azúcar, alimentos prebióticos y probióticos, semillas y nueces, frutas y verduras.

Este menú hace parte de una de las opciones ofrecidas para este día.

- 33. Teniendo en cuenta el volumen de entrega para el Paraninfo, favor confirmar si es posible entregar los almuerzos a las 11 a.m.**

La Universidad de Antioquia, buscando conservar las condiciones organolépticas y sensoriales de las preparaciones ofrecidas, no autoriza la entrega de almuerzos en Paraninfo y Antigua Escuela de Derecho a las 11:00 a.m. De conformidad con lo anterior, se mantienen los horarios establecidos en el numeral 2.10.2. HORARIO DE ATENCIÓN de la Invitación DBU 005 de 2019.

34. Para la entrega de los servicios empacados en la UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA es posible contar con parqueadero aproximadamente 2 horas para el cargue y descargue de las sedes alrededor (Odontología y Edificio de Extensión).

La universidad, no cuenta con parqueaderos exclusivos, se aclara que la entrega de la alimentación para el personal de vigilancia no requiere de tanto tiempo, (2 horas), ya que el desplazamiento es solo para entregar los servicios empacados al funcionario autorizado por la universidad.

35. Favor aclarar quién es el responsable de suministrar el internet para conectarse a la plataforma necesaria para el registro de los usuarios beneficiarios del servicio de alimentación.

Conforme a lo establecido en el numeral 2.10.1. SERVICIO AL CLIENTE, el contratista deberá instalar en los restaurantes de Ciudad Universitaria, Área de la Salud y Ciudadela Robledo un computador con acceso a internet, con alta capacidad de navegación, para la lectura de la tarjeta (TIP), en el que se instala el lector entregado por la Universidad, para que cada beneficiario se pueda identificar y de esta forma pueda recibir el servicio en los diferentes restaurantes.

36. Favor aclarar si es permitido el uso de vasos de policarbonato para el servicio de alimentación.

La Universidad de Antioquia sí autoriza el uso de vasos de policarbonato para el servicio de alimentación.

37. De acuerdo a las visitas realizadas, se informó que la UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA regula los precios de algunos productos. Favor suministrar el listado detallado de los productos regulados con sus precios de venta máximo y discriminado por sede.

Se adjunta Resolución de Bienestar Universitario N° 5 del 8 de febrero de 2019, por medio de la cual se fijan los precios máximos, pesos y medidas para los productos que se expenden en los establecimientos de alimentos de la Universidad de Antioquia.

38. Se solicita en apoyo con el proveedor actual el promedio mensual de venta con el fin de estimar ingresos mensuales.

La Universidad de Antioquia entrega a título de arrendamiento y concesión los locales comerciales para que un tercero bajo su propio riesgo y cuenta, lo opere y explote comercialmente, por tanto, no es posible suministrar la información del promedio mensual de venta, toda vez que la institución no tiene acceso a información comercial de un contratista privado.

39. Con el fin de estimar los gastos fijos correspondientes a servicios públicos, favor suministrar el valor mensual histórico de los últimos 12 meses discriminado por cada sede donde están a cargo del contratista y discriminar por tipo de servicios: Energía, Acueducto, Gas, Alcantarillado.

La responsabilidad de los servicios públicos es del contratista, para los locales ubicados en la Facultad de Odontología y Ciudadela Robledo. Para el Edificio de Extensión están incluidos en el canon de arrendamiento de acuerdo al contrato que deberá suscribir con la Fundación Universidad de Antioquia.

Con relación al valor promedio de los servicios públicos, se informa que éste es variable y depende de los equipos y usos del contratista, solo para referencia se indica que para el local de la sede de Odontología, el valor promedio mensual es de \$713.280 y para la sede Ciudadela Robledo se estima un valor promedio mensual de \$662.000, los cuales incluyen todos los servicios (Energía, acueducto, gas y alcantarillado).

- 40. Favor aclarar si existen otros rubros por concepto de Gastos Fijos que deba asumir el contratista y que no estén mencionados en el pliego. Ejemplo: Servicios públicos.**

Tasa de aseo, energía, gas, acueducto y saneamiento.

- 41. Favor confirmar a cargo de quien estará el mantenimiento locativo de la infraestructura en términos de resane, control de vertimientos, reposición de lámparas, reparaciones eléctricas, reparaciones de piso, reparaciones hidrosanitarias y mantenimiento o reparación de obra civil.**

El desgaste por uso está a cargo de la Universidad de Antioquia. El desgaste o daño por mal manejo o uso indebido estará a cargo del contratista.

- 42. Teniendo en cuenta que los mantenimientos de los equipos estarán a cargo del contratista, favor confirmar si la UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA entregará las hojas de vida con los mantenimientos realizados para determinar su estado real y/necesidad de reposición.**

Al contratista seleccionado, la Universidad le hará un acta de entrega, con el estado de las instalaciones y equipos en los locales ubicados en Odontología y Ciudadela Robledo. Con relación a los dos baños maría calientes, correspondiente al local ubicado en el Edificio de Extensión, se entregará una hoja de vida de dichos equipos con los mantenimientos realizados.

- 43. Indicar si se cuenta con trampas finales de grasa y quién debe realizar el mantenimiento y la limpieza.**

Los locales definidos para este contrato si cuentan con trampas de grasa. El mantenimiento y la limpieza de las trampas de grasa son responsabilidad del contratista.

- 44. Cómo se tiene establecido el control de plagas, favor detallar la frecuencia.**

El control de plagas deberá atender los lineamientos definidos en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, el contratista presentará el programa de control de plagas, donde indica el cronograma de acuerdo con el capítulo VI que referencia el tema de Saneamiento.

**45. Cómo es el manejo de los residuos sólidos en cada sede.**

De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, en el capítulo VI Saneamiento, el contratista presentará el programa de desechos sólidos. Es importante precisar que la disposición final de los residuos sólidos es responsabilidad de la Universidad de Antioquia.

**46. Informar si el agua es potable.**

La Universidad de Antioquia dispone de agua potable.

**47. Cuál es el plan de emergencia que se tienen en caso de suspensión del acueducto por parte de EPM.**

En caso de suspensión de acueducto o energía en Ciudadela Robledo y en la sede de Odontología, se deberá informar a la interventoría del contrato, quien determinará el impacto de la suspensión y dará instrucciones para socializar el cierre del local. Para el local ubicado en el edificio de Extensión, se cuenta con un tanque de agua con capacidad para un día de producción, en todo caso, se deberá informar a la interventoría del contrato quien determinará el manejo de la situación.

**48. Favor aclarar si cuentan con tanque de almacenamiento de agua y detallar en cuáles sedes se encuentran.**

La Universidad de Antioquia dispone en su sede del Edificio de Extensión, de un tanque de reserva de agua con capacidad para un día de producción. Para los locales ubicados en las sedes de Odontología y Ciudadela Robledo no se cuenta con tanque de almacenamiento de agua.

**49. Cómo se debe manejar el ACU.**

El manejo de aceites de cocina usados es de responsabilidad del contratista, y su tratamiento se debe ajustar según lo dispuesto en la normatividad vigente para este tipo de residuos.

**TERCER PAQUETE DE PREGUNTAS (recibidas el 27 de septiembre de 2019)**

La Universidad de Antioquia procede a dar respuesta al tercer paquete de preguntas remitido por Compass Group Services Colombia S.A.S, la cual llegó de manera extemporánea, pero en aras de dar claridad al interesado, informa lo siguiente:

**Generales**

- 1. 1.14.3 REQUISITOS DE ORDEN TÉCNICO.** Teniendo en cuenta que actualmente nuestra compañía no tiene operaciones con Universidad de Antioquia, solicitamos el acta de grado y de la tarjeta



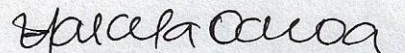
profesional del Nutricionista Dietista o Ingeniero de Alimentos o Profesional en Ciencia y Tecnología de Alimentos sea entregado una vez adjudicado el contrato. Favor confirmar

La Universidad de Antioquia no accede a la solicitud, en consecuencia, en la propuesta el oferente deberá presentar copia del acta de grado y de la tarjeta profesional (si aplica) del Nutricionista Dietista, Ingeniero de Alimentos, Profesional en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Tecnólogo de Alimentos o Técnico de Alimentos.

- 2. 1.11.1 PRESENTACIÓN Y PREPARACIÓN DE PROPUESTAS.** Entendiendo el impacto que tiene en el tema ambiental la impresión de documentos, sugerimos a UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA apoyar las iniciativas ecológicas en el mundo y recibir nuestra oferta únicamente por medio electrónico (e-mail). Favor confirmar

Con el fin o propósito de facilitar a LA UNIVERSIDAD la revisión de la información y la documentación, garantizar la transparencia del proceso, reducir costos administrativos, los PROPONENTES sólo deben presentar UN (1) ORIGINAL en formato físico y UNA (1) COPIA en formato digital; con los lineamientos mínimos establecidos en el numeral 1.11.1 PRESENTACIÓN Y PREPARACIÓN DE LAS PROPUESTAS.

Atentamente,

  
LILIANA MARCELA OCHOA GALEANO  
Directora de Bienestar Universitario 