



INVITACIÓN PÚBLICA DBU-005-2019 RESPUESTA A OBSERVACIONES

Dentro del proceso de Invitación Pública DBU-005-2019, el día 26 de septiembre de 2019, se recibieron las siguientes observaciones a los términos de referencia por parte de la empresa **SALAMANCA**:

1. ¿Por favor aclarar si el ciclo de Menú puede ser entregado una vez adjudicado el contrato?

No se acepta que el ciclo de Menú pueda ser entregado luego de adjudicado el contrato, éste debe ser presentado con la propuesta, toda vez que el mismo hace parte de la evaluación de ofertas, de conformidad con los TÉRMINOS DE REFERENCIA DBU. 005 de 2019, en la Sección III. Numeral 3. EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN DE PROPUESTAS. Numeral 3.3.5.2.2. Ciclo de menú.

2. ¿Los certificados de experiencia deben ser los que se encuentran inscritos en el RUP, o se podrán entregar de contratos en donde se tengan servicios de alimentación con el volumen requerido por la UDA?

El proponente deberá anexar las certificaciones de experiencia, de acuerdo con lo establecido en el numeral 1.14.3 REQUISITOS DE ORDEN TÉCNICO, literal f., certificados que deberán corresponder con los contratos inscritos en el RUP, y para facilidad de ubicación en tal Registro y confrontación entre ambos documentos (certificados inscritos y RUP) por parte de los evaluadores se deberá diligenciar el anexo 5 Experiencia, tal como se indica en el mismo.

Se aclara además, que los interesados podrán aportar certificados de experiencia de contratos terminados y no inscritos en el RUP, siempre y cuando cumplan con lo establecido en el numeral 1.14.3 REQUISITOS DE ORDEN TÉCNICO, literal f.

3. Con el fin de garantizar el gramaje de la proteína, la universidad podría realizar un cambio en la minuta para que esta no se cotice en cocido si no en crudo.

Teniendo en cuenta que de acuerdo a los métodos de cocción, al corte y a las preparaciones en los intercambios de las carnes, el gramaje en crudo a cocido presenta variaciones, por lo que no se asegura el gramaje en cocido de los 100 gramos porción servida, por consiguiente, la Universidad de Antioquia no accede a dicha solicitud.

4. Por favor aclarar cuáles son las comidas típicas aceptadas por la universidad.

Las comidas típicas aceptadas por la Universidad son las preparaciones típicas de las diferentes regiones a nivel nacional, como por ejemplo: ajiaco, mondongo, sancocho, entre otros.

5. Por favor aclarar si es negociable solo ofrecer frijoles una vez a la semana, ya que nuestro ciclo en el centro de producción para todos los servicios que se atienden desde allí solo contempla una vez a la semana en el típico paisa.

Se acepta la solicitud de ofrecer frijoles solo una vez a la semana, aclarando que adicionalmente en la semana, se deberá ofrecer un intercambio de leguminosa como componente de la sopa.



Para el efecto, en adenda a los Términos de Referencia DBU 005 de 2019 se modificará el numeral 2.7 CICLO MENÚ, así: En las preparaciones del ciclo de menú se debe incluir dos veces por semana leguminosas, una de ellas en el menú típico con frijoles calidad cargamento, el cual debe ofrecer hogao adicional y mazamorra que corresponde al lácteo del menú.

6. Por favor aclarar con cuanto tiempo de anticipación los usuarios solicitan el menú en la plataforma.

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 periodo, 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.

7. Por favor aclarar si la universidad se acomoda a nuestro ciclo de menú establecido en el centro de producción, el cual tiene cambios anuales, con el fin de no realizar cambios semestrales.

La Universidad de Antioquia no accede a la solicitud, no puede ajustarse a las necesidades de sus oferentes, la Universidad requiere que el ciclo de menú sea renovado cada seis meses para buscar la satisfacción de los usuarios, y sólo se cambia el 40% de las siguientes preparaciones: sopas, carnes, acompañantes, ensaladas y postres.

8. Por favor aclarar para la universidad cuales son las marcas reconocidas en el medio que aceptarían para la leche y las salsas.

La Universidad de Antioquia acepta como marcas reconocidas para la leche y las salsas, aquellas autorizadas por los entes de control (INVIMA o Direcciones Seccionales de Salud), que cumplan con las Buenas Prácticas de Manufactura y que cuenten con el registro, permiso o notificación sanitaria.

9. Por favor aclarar si los valores de canon de arrendamiento informados en el pliego de condiciones se encuentran con IVA incluido o son antes de IVA.

El valor del canon de concesión no tiene IVA incluido para los locales ofrecidos en el Área de la Salud y Ciudadela Robledo, toda vez que de conformidad con el artículo 92 de la Ley 30 de 1992 (por la cual se organiza el servicio público de la educación superior), la Universidad de Antioquia no es responsable del



mismo; y tampoco para el local ofrecido en el primer piso del Edificio de Extensión, éste último es arrendado por la Fundación Universidad de Antioquia.

10. Por favor aclarar si la universidad acepta la póliza de RCE que posee el contratista, la cual sería endosada con los requisitos solicitados por la UDA.

Se aceptaría sí, y solo sí, 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.

11. Por favor aclarar si la cláusula penal que se encuentra en el contrato puede ser eliminada o modificada para que esta sea una cláusula bilateral.

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 del 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 eliminar del contrato o modificar la cláusula penal para que sea bilateral.

12. Por favor aclarar si la cláusula 16° (multas) puede ser anulada del contrato, ya que existen pólizas de cumplimiento que cubren estos riesgos.

La cláusula referida a las multas en los contratos de la Universidad de Antioquia son 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, como medida idónea, expedita y adecuada para los fines del recaudo o efectividad de la multa, la Universidad, como lo expresa el solicitante, encuentra que la póliza de cumplimiento del contrato puede cubrir éstas en lugar de engorrosos procesos de cobro, en consecuencia en caso de producirse u originarse multas en ejecución del contrato las mismas se harán con cargo a la póliza de cumplimiento del mismo.

13. Por favor aclarar de quien es la responsabilidad de los servicios públicos de cada una de las sedes, en caso de ser del contratista por favor informar cual es el valor promedio en cada una de las sedes.



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).

14. Por favor informar cual es el valor promedio mensual de las ventas de las cafeterías.

La Universidad de Antioquia entrega a título de concesión los locales comerciales para que terceros bajo su propio riesgo y cuenta, operen y exploten comercialmente los puntos de venta, por tanto, no es posible suministrar la información del valor promedio mensual de las ventas, toda vez que la institución no tiene acceso a la información de un privado que actualmente usufructúe tales locales.

15. Informar según la historia del año 2019; cuantos días se ha dejado de prestar el servicio por situaciones de orden público.

En lo que va corrido del año 2019, no se ha dejado de prestar el servicio por situación de orden público.

16. Según el histórico informar en épocas de vacaciones cual es el promedio de servicios.

La Universidad tiene definido el período de vacaciones colectivas entre mediados de diciembre y enero de cada año, durante éste período se atiende el personal de vigilancia con cantidades aproximadas de 15 a 20 servicios diarios, incluyendo almuerzos y comidas.

17. Informar. Cuantas personas tienen derecho a alimentación para evaluación por parte de la interventoría.

La Universidad tiene definido un interventor por visita a cada local.

18. Planta de personal. Para las hojas de vida del personal y los requisitos de acta de grado o tarjeta profesional, solicitamos que estas sean adjuntadas solo al contratista seleccionado.

No se está solicitando hojas de vida del personal en la propuesta, lo que si se solicita es la 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.

19. La planta de producción y se presenta visita de la autoridad sanitaria y el concepto es favorable condicionado es aprobado por la universidad para la operación?

El proponente deberá presentar a la interventoría en caso de ser seleccionado y una vez se dé inicio al contrato, el acta de inspección sanitaria emitida por la Secretaría de Salud del municipio, con las condiciones higiénico sanitarias para la prestación del servicio, o en su defecto, solicitud de visita a la Secretaría de Salud.



20. Los vertimientos son responsabilidad de la universidad?

Sí, los vertimientos son responsabilidad de la universidad.

21. La reposición de equipos por vida útil o daño y mobiliario es responsabilidad de la universidad?

La reposición por vida útil es competencia de la Universidad, pero por daño es del contratista.

22. Ante situaciones de orden público el canon de arriendo se congela?

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.

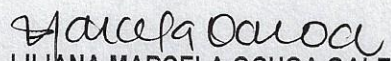
23. La responsabilidad del mantenimiento de campana y ductos es de la universidad?

El mantenimiento de campana y ductos es responsabilidad del contratista.

24. La limpieza y el mantenimiento de la trampas de grasa es responsabilidad de la universidad?

El mantenimiento y la limpieza de las trampas de grasa son responsabilidad del contratista.

Atentamente,


LILIANA MARCELA OCHOA GALEANO
Directora de Bienestar Universitario