

Barranquilla, Marzo 06 de 2012

**ADENDO MODIFICATORIO No. 1 AL PLIEGO DE CONDICIONES PARA EL
ARRENDAMIENTO DE LA CAFETERÍA CENTRAL Y CAFETERÍAS SATÉLITES EN
TODAS LAS SEDES DE LA UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO**

Por medio del presente, debido a observaciones del pliego de condiciones, a sugerencias y correcciones surgidas de la audiencia pública de aclaración de términos y a errores de digitación encontrados en el pliego de condiciones, nos permitimos efectuar el presente adendo modificadorio para los puntos relacionados a continuación

MODIFÍQUESE EL OBJETO DEL CONTRATO:

El presente pliego de condiciones tiene por objeto la contratación en igualdad de condiciones de una empresa, entidad u organización para el arrendamiento de la cafetería central y cafeterías satélites en todas las sedes de la Universidad del Atlántico que provea los servicios de alimentación para toda la comunidad: Sede de la Ciudadela Universitaria del Atlántico (Kilómetro 7 Antigua Vía a Puerto Colombia), ~~Sede 20 de julio (Carrera 43 No. 50-53)~~ y Sede de Bellas Artes (Calle 68 No. 53-45).

1.1.9. Manejo de Basuras y Desperdicios

Al texto existente se adiciona lo siguiente:

1. El contratista actuará en el marco de la Gestión Ambiental, comprometiéndose con la mejora continua de su servicio y cumpliendo con los procedimientos e instrucciones de trabajo que reciban de la Universidad. Se contará con la asesoría del personal correspondiente de la Universidad.
2. Atendiendo las exigencias de Gestión Ambiental de la Universidad, el contratista deberá llevar a cabo la separación selectiva de los residuos generados en las cafeterías y comedores universitarios. A tal efecto, obligatoriamente deberán separarse y destinar a su contenedor correspondiente, los siguientes residuos:
 - a. Aceites y grasas (Bidón).
 - b. Papel y cartón (Contenedor Gris). En caso necesario se deberán romper y doblar para evitar la obstrucción del contenedor.
 - c. Plásticos (Contenedor azul).
 - d. Vidrio (Contenedor blanco).
 - e. Latas (Contenedor amarillo).
 - f. Residuos ordinarios inertes (Contenedor verde).
 - g. Residuos orgánicos (Contenedor beige).

Para el caso del literal g, se debe tener en cuenta que esto servirá para el desarrollo de un sistema de separación selectiva de residuos orgánicos compostables que se desarrollará en la Universidad.

El personal del Contratista deberá ser capacitado en el manejo adecuado de los residuos para su segregación in-situ. Además se encargará del mantenimiento y limpieza diaria de los contenedores y de transportar los residuos a los centros de acopio indicados.

El contratista deberá asumir el costo de disposición final de las grasas y aceites y de otros residuos de tipo peligroso que se generen.

Los contenedores y bolsas serán suministrados por el contratista atendiendo a la clasificación instaurada en la Universidad. Del mismo modo, deberán ser ubicados los contenedores de la siguiente manera:

-Sede Norte

- Cafetería central: dos (2) puntos de recolección de residuos.
- Kiosko de jugos: un (1) punto de recolección de residuos.
- Cafetería plazoleta del estudiante: un (1) punto de recolección de residuos.

-Sede de Bellas Artes Cafetería Central: un (1) punto de recolección de residuos.

Cada uno debe contener los contenedores y el tanque especificados en la siguiente tabla:

CANTIDAD	ESPECIFICACIONES	BOLSAS
1	Contenedor de Acero Inoxidable de 121L para PLÁSTICOS (Azul)	Azul 92*110 cm
1	Contenedor de Acero Inoxidable 121L para ORDINARIOS (Verde)	Verde 92*110 cm.
1	Contenedor de Acero Inoxidable 121L para ORGÁNICOS (Beige)	Beige 92*110 cm.
1	Contenedor de Acero Inoxidable 121 L para VIDRIO (Blanca)	Blanca 92*110 cm.
1	Contenedor de Acero Inoxidable 121 L para ALUMINIO (Amarilla)	Amarilla 92*110 cm.
1	Contenedor de Acero Inoxidable 121 L para PAPEL Y CARTÓN (Gris)	Gris 92*110 cm.
1	Tanque con ruedas para el traslado de los residuos desde la cafetería al centro de acopio y al contenedor de TRIPLE A.	

3. Atendiendo las exigencias de Gestión Ambiental de la Universidad, el Contratista no deberá utilizar el icopor como material de los platos, vasos y otro tipo de utensilios contenedores de comida. El material a ser utilizado deberá ser de tipo :

- i. Si es desechable cartón.
- ii. Si es reutilizable cerámica, pasta u otros.

1.1.10. Fumigación

Al texto existente se adiciona lo siguiente:

La empresa subcontratista de la fumigación debe recoger los recipientes utilizados y demás materiales que hayan estado en contacto con sustancias de tipo peligroso y hacerse cargo totalmente de ellas.

1.1.11. Administración del Servicio

Al texto existente se adiciona lo siguiente:

Realizar una caracterización de los vertimientos generados en los lugares donde haya elaboración de productos de panadería, cada semestre, con el objeto de cumplir con la normatividad legal vigente. Los parámetros a medir son: PH, Temperatura, Caudal, DBO5, DQO, Sólidos Suspendidos, Sólidos Sedimentables, Aceites y Grasas, Fenoles, sustancias activas al azul de metileno (SAAM).

1.1.14. Medidas de Seguridad

Se modifica el literal b:

b) El proponente suministrará al personal manipulador, guantes de ~~carroza~~ malla metálica para cortar la carne, tapetes antideslizantes en la zona de lavado y todas las medidas que obliga la seguridad industrial.

Al texto existente se adiciona lo siguiente:

El Contratista deberá permitir el acceso y suministrar la información necesaria en inspecciones programadas y no programadas por parte del COPASO, de Salud Ocupacional y Gestión Ambiental en la Universidad o en los lugares de preparación de alimentos.

1.1.16.1. Chequeo Microbiológico

Al texto existente modifíquese lo siguiente:

El proponente debe realizar control de calidad microbiológica con una entidad especializada ~~por lo menos tres (3)~~ dos (2) veces al año y para corroborar los resultados obtenidos, la UNIVERSIDAD DEL ATLANTICO tendrá derecho a realizar exámenes microbiológicos para vigilar la inocuidad de los alimentos suministrados por el servicio de alimentación. Los análisis a realizar deben incluir:

1.1.18. Cafeterías a Manejar

Al texto existente modifíquese lo siguiente:

El proponente escogido deberá encargarse de la distribución de alimentos con

exclusividad en los siguientes puntos:

- Sede Ciudadela Universitaria: Cafetería central, kiosco de jugos, cafetería plazoleta del estudiante.
- ~~Sede 20 de Julio: Cafetería central.~~
- Sede de Bellas Artes: Cafetería central.

1.1.19. Personal

➤ **SEGURIDAD INDUSTRIAL**

Al texto existente se adiciona lo siguiente:

El Contratista debe tener un vigía de salud ocupacional responsable y encargado de velar por el cumplimiento de todas las normas referentes a seguridad industrial y salud ocupacional. Éste es quien reportará los accidentes e incidentes de trabajo que puedan suceder en el desarrollo de sus actividades.

El Contratista debe tener dentro de sus empleados, personal que certifique su entrenamiento en manejo de extintores, extinción de fuego, primeros auxilios y evacuación.

1.3. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN

Al texto existente modifíquese lo siguiente:

El lugar de ejecución del objeto de esta invitación son las diferentes sedes de la Universidad del Atlántico:

- Sede Ciudadela Universitaria (Km 7 antigua vía a Puerto Colombia)
- Sede de Bellas Artes (Calle 68 No. 53-45)
- ~~Sede 20 de julio (Carrera 43 No. 50-53)~~

2.3.5. PROPUESTA ECONÓMICA

Al texto existente se adiciona lo siguiente:

El proponente deberá presentar el valor de venta de los productos que ofrecerá dentro del manejo de la cafetería, que en el caso de los almuerzos, no podrá superar los siguientes precios:

TIPO DE ALMUERZO	VALOR
Mini	\$3000
Corriente	\$4000
Especial	\$5000
Ejecutivo	\$7000

Para el caso de los otros alimentos y bebidas que se ofrezcan, el proponente deberá relacionar el listado y el precio de venta al cual se comercializarán estos alimentos. Dichos costos serán comparados con los precios de mercado disponibles para los mismos productos, de manera que se verifique si el precio de venta es adecuado.

La universidad permitirá el aumento anual del precio en los alimentos ofrecidos por la cafetería conforme con el IPC de cierre para cada año.

La oferta económica de los proponentes, será evaluada con 30 puntos, 15 por el valor de los almuerzos y 15 por el valor del resto de productos.

Para la asignación del precio de venta de los productos a distribuir en las cafeterías, el proponente deberá tener en cuenta que la Universidad del Atlántico cobrará mensualmente un canon de arriendo por las 5 4 sedes de la cafetería de SIETE MILLONES TRESCIENTOS DOCE MIL PESOS (\$7.312.000).

Este valor tiene incluidos los costos por concepto de consumo en servicios públicos de gas natural, energía eléctrica y acueducto, aseo y alcantarillado.

Atentamente,

(Original firmado)

FREDDY DÍAZ MENDOZA

Vicerrector Administrativo y Financiero

Elaboró: Isis Narváez – Contratista

Revisó: Maryorie Mantilla De Castro