

**ACTA DE AUDIENCIA DE ACLARACIÓN AL PLIEGO DE CONDICIONES
PARA EL ARRENDAMIENTO DE LA CAFETERÍA CENTRAL Y
CAFETERÍAS SATÉLITES EN TODAS LAS SEDES DE LA UNIVERSIDAD
DEL ATLÁNTICO**

LUGAR: Universidad del Atlántico, Ciudadela Universitaria, Oficina de Bienes y Suministros.

FECHA: 5 de marzo de 2012.

HORA: 9:40 a.m.

ASISTENTES:

1. William Castañeda Pérez – William Castañeda Pérez
2. Elvia Brieva Navarro – E.B.N Alimentos
3. Sandra Henríquez Calderón – Distribuciones y Provisiones Resán
4. Reynaldo Torres (Parcialmente) – Abogado Contratista
5. Ámparo Pua (Parcialmente) – Coord. de Nutrición y Diet.

De conformidad con lo establecido en el literal g para las contrataciones mediante invitación pública del artículo del Estatuto Contractual de la Universidad del Atlántico, y de acuerdo a lo previsto en el numeral 1.6. Cronograma de la Invitación del Pliego de Condiciones, se dio inicio a la Audiencia de Aclaraciones con el fin de precisar el contenido y alcance de la Invitación Pública No. 005 de 2012. La audiencia se desarrolló de acuerdo al siguiente Orden del Día:

Orden del Día:

1. Saludo a los asistentes
2. Presentación del pliego de condiciones
3. Solicitud de aclaraciones por parte de los asistentes

1. Saludo a los Asistentes

La jefe del Departamento de Bienes y Suministros les ofrece un saludo de bienvenida a todos los asistentes. Así mismo, se menciona que en caso tal de que sea necesaria la presencia de personal de la parte financiera o jurídica para la respuesta a inquietudes de este tipo, entonces se convocarán a la audiencia.

2. Presentación del Pliego de Condiciones

Acto seguido del saludo, se procede a proyectar a los asistentes el pliego de condiciones del proceso para su análisis punto a punto.

3. Solicitud de Aclaraciones por Parte de los Asistentes

De acuerdo con el procedimiento mencionado, a continuación se relacionan las observaciones presentadas por los interesados y las apreciaciones dadas por la Universidad del Atlántico a las mismas.

Se aclara a los presentes que de acuerdo con el pliego de condiciones publicado, existen 2 formas de aclaraciones al pliego: la primera, llevada a cabo a través de observaciones escritas al correo electrónico, con capacidad para realizar observaciones entre el 1 y 5 de marzo, desde las 8 a.m. del primer día hasta las 10 a.m. del último día, y cuyas respuestas deben trasladarse a los interesados durante la audiencia de aclaración. La segunda modalidad, es a través de esta audiencia de aclaración de términos en donde serán respondidas las dudas de manera inmediata.

Se ratifica que no existió ningún tipo de observaciones al proceso enviada a través de correo electrónico y que la universidad no ha realizado aclaraciones al pliego de condiciones de la presente invitación por ningún mecanismo diferente al presente.

Este esquema lo que pretende es organizar las preguntas y hacer una respuesta integral que incluya toda la información, y si es el caso, expedir las adendas que den solución a las inquietudes planteadas y aceptadas por la universidad.

El acta de esta audiencia, con las preguntas y respuestas realizadas, será publicada a través de la página web institucional www.uniatlantico.edu.co, y hará parte fundamental de los documentos del proceso.

Habiendo aclarado lo anterior, se procede entonces a escuchar y responder las dudas sobre el pliego:

E.B.N. ALIMENTOS

- Por qué se abrió un proceso de invitación pública si a la fecha del 20 de marzo no se ha terminado el contrato de la empresa que actualmente maneja la cafetería?

Respuesta: La Universidad del Atlántico convocó la apertura de un proceso público dado que el contrato de la cafetería vence el próximo 20 de marzo y de acuerdo a las etapas enunciadas en el pliego de condiciones la culminación de este proceso estaría terminando para la fecha en la cual se adjudica la convocatoria según cronograma.

- La representante de esta empresa manifiesta que de acuerdo a las diferentes cláusulas establecidas en el contrato, este realmente no

termina el 20 de marzo, porque se establece en el contrato que se descontarán 60 cuotas mensuales, y ese tiempo no se ha trabajado. También se aduce que no ha habido conciliación y no se ha tenido respuesta al documento enviado por la empresa que actualmente tiene en arriendo la cafetería y porque no ha habido liquidación del contrato. En el contrato se establecieron varios puntos pero la universidad no cumplió con este ofrecimiento. Las representantes de esta empresa hacen un llamado al documento enviado. Ellas tienen interés en conciliar el contrato.

Respuesta: Para verificación y ratificación de esta respuesta se convoca la presencia del abogado contratista Reynaldo Torres. El abogado Torres establece que deberán revisarse las observaciones enviadas por la empresa E.B.N, por lo cual se manifiesta que deberá convocarse una reunión junto con las oficinas pertinentes en analizar esta situación y se dará próxima respuesta a esta observación.

- En el objeto del pliego de condiciones se enuncia la sede de la cafetería 20 de julio, esta sede estará disponible dentro del contrato?

Respuesta: Esto constituye un error de digitación, la universidad inicialmente contempló incluir la sede de la 43, pero en un análisis más profundo esta cafetería fue retirada de la convocatoria, aunque desafortunadamente siguió incluida dentro del pliego de condiciones. Este error se corregirá mediante adenda.

DISTRIBUCIONES Y PROVISIONES RESÁN

- Con relación a lo enunciado en el decreto 3075 que es mencionado todo el tiempo en el pliego de condiciones, y siendo que el mismo habla acerca de la inocuidad de los alimentos y de los controles que se deben tener internamente, siendo conocedora del campo y con base en la experiencia de más de 8 años que tiene la empresa en el sector de alimentos, solicite se revalúe la condición establecida en el numeral 1.1. de elaborar los alimentos en una cafetería satélite, ya que en el pliego se establecen formas de conservación y en el transporte de los alimentos también se pueden presentar contaminación. Esta condición está obligando al contratista a incurrir en altos costos que finalmente terminan afectando el precio para el usuario final.

Respuesta: Se manifiesta que en el momento en que el equipo técnico de la Universidad del Atlántico revisó el pliego de condiciones se establecieron estos parámetros dados estadísticas y estudios que se han realizado por la Facultad de Nutrición y Dietética y la Vicerrectoría de Bienestar. La observación se elevará a este comité y serán ellos quienes decidirán si es posible la publicación de los estudios que ratifiquen esta decisión.

E.B.N. ALIMENTOS

- Continuando con esta observación, inclusive en la sede de Bellas Artes ante la imposibilidad de hacer las conexiones al servicio de gas natural, se pensó en esta misma posibilidad de llevar los alimentos y la Facultad de Nutrición fue la que conceptuó el riesgo de entregar la comida a domicilio.

Respuesta: Esta observación también se escalará ante el comité técnico.

DISTRIBUCIONES Y PROVISIONES RESÁN

- En el ítem 1.1.1. Número de Comidas, cuál fue el medio utilizado para determinar el número de almuerzos y clasificación de los mismos de los diferentes tipos, y qué sucede si no se vende? Queda a riesgo del contratista? Por eso es que existe una ventaja por la fabricación interna, porque uno puede ir elaborando los alimentos de acuerdo con el comportamiento de consumo que va observando?

Respuesta: Lo que se hizo fue dar un patrón de referencia de acuerdo al censo de comidas manejado actualmente, pero es claro que la cantidad puede aumentar o disminuir de acuerdo a la temporada. Para los casos en los que la cantidad sea menor, la universidad estudiará el procedimiento a seguir y lo informará a través de adenda. La vicerrectoría de bienestar realizó un estudio con un estudiante en práctica con el cual se estableció el censo de dónde salieron las cantidades de alimentos. La vicerrectoría de bienestar debe tener los informes que se realizaron bajo la supervisión de una guía profesional y en la medida de lo posible este será publicado.

E.B.N. ALIMENTOS

- En el numeral 1.1.3. se establece la forma de la entrega de las frutas, o sea que estas no podrán entregarse porcionadas, ya que la servilleta no debe estar mojada?

Respuesta: El numeral establece que deberán ser conservadas de la mejor forma, lo cual sugiere que cada proponente determinará cuál será el mejor mecanismo para la conservación de las mismas.

- Ya en el numeral 1.1.18 de cafeterías a manejar, se estableció que se excluye la sede de 20 de julio, pero por qué se excluye también la cafetería del coliseo y cómo se garantizaría el servicio en la plazoleta del estudiante y bellas artes? Como se garantiza la venta si los estudiantes de Bellas Artes no están viendo clase allá? En la plazoleta del estudiante hay problemas sanitarios, cómo se manejarán estos?

Respuesta: La cafetería del coliseo se excluye ya que esta cafetería será entregada a otra empresa solo para la distribución de productos de hidratación y empacados, al igual que sucederá en cercanías al bloque H. Con relación a cómo se garantizará el servicio en Bellas Artes, a razón de esa condición se estableció que los alimentos deberán entregarse preparados, por lo cual esta cafetería sólo realizará distribución igual que las otras. Los estudiantes de Bellas Artes empezarán a ver clases nuevamente en esa sede en el transcurso de este semestre. Con relación a los problemas sanitarios de la plazoleta del estudiante se escalará ante el comité para verificar las acciones que se han tomado al respecto y se dará respuesta posteriormente.

- Con relación al numeral 1.1.19 ya no se requiere de la expedición del certificado judicial por la ley antitrámite.

Respuesta: Esta ley empezará a regir a partir del mes de junio, razón por la cual únicamente a partir de este mes no se considerará exigible este documento.

- En el ítem 2.3.5. Propuesta Económica no se establece si ese será el costo de los alimentos durante todo el tiempo del contrato o si se permitirá aumento durante los 2 años del contrato?

Respuesta: En el pliego de condiciones no quedó establecido pero se permitirá el aumento de los precios de acuerdo con el IPC de cierre para cada año. Esta condición será modificada mediante adenda.

DISTRIBUCIONES Y PROVISIONES RESÁN

- En alguna parte de los pliegos, se establece que el contratista podrá establecer las funciones de sus trabajadores, y en el numeral 1.1.4. se relaciona que deberá existir un auxiliar exclusivo para servir los jugos durante la hora del almuerzo, entonces si es el proponente quien elabora el manual de funciones por qué la universidad exige esta condición?

Respuesta: La universidad estableció esta condición dado que en la actualidad los jugos de los almuerzos no se entregan en condiciones de temperatura adecuada porque se sirven con demasiado tiempo de anticipación y cuando el usuario final desea tomarlo, sus condiciones de temperatura han cambiado. La exclusividad de quien sirve los jugos no es para la totalidad del día si no únicamente para la hora de distribución del almuerzo.

- En el ítem 1.1.5. se menciona la bienestarina, pero ese insumo no se lo venden a proveedores.

Respuesta: La universidad menciona este insumo porque se encuentra explorando ingredientes que aporten mayor carga nutricional a las comidas ofrecidas por la cafetería, pero este insumo está señalado con la palabra incluso, o sea que podrá ofrecerse o no.

- En el ítem 1.1.7.1. se establece que se permitirá chicha y agua de panela 1 vez por semana, esto es alguna de las 2 o las 2?

Respuesta: Estas 2 bebidas están vinculadas por la palabra **y**, por lo cual podrá ser 1 cada día, y los otros 4 días jugos naturales.

- En el ítem 1.1.7.2. se establece que el arroz, tubérculo, ensalada, granos y postre podrán ser iguales a los del menú corriente. Es así?

Respuesta: Esto es correcto, solamente que varían las cantidades y la proteína animal.

- En el numeral 1.1.8.3. hablan del almacenamiento y no deberá almacenarse nada si no se cocina aquí.

Respuesta: Este tipo de almacenamiento se refiere a alimentos empacados como papitas, gaseosas, etc.

- En el numeral 1.1.8.4. que habla de la refrigeración, nuevamente mencionan el almacenamiento de alimentos, y cómo se hace esto si los alimentos no se deben cocinar aquí?

Respuesta: En este numeral se puede tomar como ejemplo que si el proponente trae una ensalada de frutas y una ensalada de atún, que ambas deberán ser refrigeradas, no podrán mezclarse porque podrá presentarse contaminación.

- A qué se refieren con alimentos congelados si aquí no debe tenerse nada porque todo se fabricará en la sede alterna?

Respuesta: Este numeral corresponde a la manipulación en la sede donde se elaborarán los alimentos.

- En el ítem 1.1.11 es donde se contradice claramente la disposición del personal, ya que aquí se da la libertad para que el contratista disponga de su personal donde mejor le parezca.

Respuesta: Esta observación ya fue respondida.

- La profesora Amparo Pua establece que las cantidades estimadas de almuerzo no son fijas, sino que se toma como estimativo. Pero el pliego establece que fijo deberá traerse la cantidad mínima para cada día. Entonces cómo quedará?

Respuesta: La universidad estimó esas cantidades como el mínimo que deberá ofrecerse pero esto no quiere decir que sea obligatorio, ya la entidad arrendataria verificará con el mecanismo de ensayo y error si esas cantidades se ajustan a la demanda de los consumidores y de ahí se partirá para definir si las cantidades se pueden aumentar o reducir.

- En el ítem 1.1.8.2 se establece que los controles microbiológicos se realizarán semestralmente y en el numeral 1.1.16.1 Chequeo Microbiológico se establece que se hará 3 veces al año. Entonces cada cuánto será? Y quiero que quede claro que la universidad podrá realizar estas muestras siempre y cuando se cumpla con la ley.


Respuesta: Esta contradicción sucedió por un error de digitación pero la disposición final es que deberá hacerse de manera semestral, lo cual será corregido mediante adenda.

- De acuerdo con la evaluación se establece que si se presenta un único proponente y este cumple con 70 puntos, se adjudicará a este único proponente, por lo cual si el proponente cumple con el precio y ser nacional ya tiene 35 puntos y sólo deberá cumplir con una parte de los requisitos técnicos, lo cual conduce a que podrá ser un proponente con una mediana calidad en el servicio.

Respuesta: Así será en el caso de que se presente un único proponente. Se puede observar que la calificación técnica pesa 65 puntos versus 30 que pesa la calificación económica, razón por la cual se tendrá especial cuidado con estos requisitos. En el caso de que el proponente no allegue los documentos solicitados, si estos son subsanables, la universidad los requerirá para su mayor ilustración, pero en ningún momento dejarán de contemplarse.

Habiendo entonces dado respuesta a la totalidad de dudas por parte de los proponentes interesados en participar en la invitación pública 005 de 2012, para el arrendamiento de la cafetería central y cafeterías satélites en todas las sedes de la Universidad del Atlántico, se da por terminada la audiencia de aclaración de pliegos.

Para constancia de lo anterior se firma a la 1:25 p.m. por parte de los asistentes:


WILLIAM CASTAÑEDA PÉREZ
Rep. William Castañeda Pérez


ELVIA BRIEVA NAVARRO
Rep. E.B.N Alimentos


SANDRA HENRÍQUEZ CALDERÓN
Rep. Distribuciones y Provisiones Resán

REYNALDO TORRES
Abogado Contratista

ÁMPARO PUA
Coord. de Nutrición y Dietética


MARYORIE MANTILLA DE CASTRO
Jefe de Bienes y Suministros