



INVITACIÓN PÚBLICA DBU 10850002-009-2022 RESPUESTA A OBSERVACIONES

Dentro del proceso de invitación pública DBU 10850002-009-2022, el día 25 de mayo de 2022, se recibieron las siguientes observaciones a los términos de referencia por parte de la empresa SARUPETROL:

1. **Del numeral 1.11.1 PRESENTACIÓN Y PREPARACIÓN DE PROPUESTAS**, inciso que reza:

(...)

Las propuestas debidamente selladas y marcadas deberán ser **entregadas por el proponente o su representante únicamente**, de acuerdo con la hora legal indicada por el Instituto Nacional de Metrología, en la fecha y hora establecidas en la ficha resumen de la presente invitación, quedando constancia pública por escrito de las propuestas recibidas, en la siguiente dirección: Ventanilla Única de gestión de correspondencia ubicada en la calle 70 N° 52-21, frente al Edificio de Extensión de la Universidad de Antioquia (...)

ACLARACIÓN:

¿Al respecto entendemos que la entidad cuando se refiere a que la entrega debe realizarse por un representante, se refiere a que puede ser un delegado autorizado para radicar la propuesta y no necesariamente el representante legal de la compañía?

Lo anterior en razón a que esto sería una formalidad, exigir que deba entregarse por quien funge la calidad de representante legal, cuando lo puede hacer un mensajero.

Respuesta: La propuesta la podrá entregar cualquier persona que designe la empresa, en su caso, podría ser el mensajero que ustedes enuncian.

Es importante considerar que, para efectos de representación en los diferentes trámites relacionados con la negociación, en caso de no hacerlo directamente su representante legal, éste podrá mediante poder debidamente autenticado delegar su representación, de acuerdo con lo establecido en los términos de referencia enuncian en el numeral 1.14.1.2 REQUISITOS DE ORDEN JURÍDICO lo siguiente:

N°	REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN (Jurídicos y de experiencia)	MEDIO DE PRUEBA
11	Carta de presentación de la propuesta debidamente diligenciado y firmado	Anexo 1B Carta de presentación de la propuesta para personas jurídicas.
12	Poder del proponente o quien lo represente para los diferentes trámites relacionados con la negociación, en caso de no hacerlo directamente su representante legal.	Poder debidamente autenticado



2. Del numeral 1.14.2 REQUISITOS DE ORDEN FINANCIERO

SOLICITUD:

De manera respetuosa solicitamos a la administración se incluya el indicador financiero de capital de trabajo, ya que los demás indicadores por si solos no garantizan el musculo financiero del futuro contratista, para afrontar la ejecución del contrato en los primeros meses, mientras se genera el primer pago, ya que revisando el numera 1.18 DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL PARA EL CONTRATO, subtítulo forma de pago, este se realizaría a los 60 días, es decir que teniendo en cuenta que la factura se presente mes vencido con el cumplimiento de los requisitos de legalización y presentación de todos los informes que se establecen, el primer pago en el mejor de los caso se daría entre el día 91 al 105, por lo tanto debe contarse con un capital de trabajo de por lo menos el 20% del presupuesto oficial.

Aunado a lo anterior la entidad estaría mitigando el riesgo de incumplimiento del contrato derivado de la falta de recursos por parte del contratista.

Respuesta: La Universidad no accede la petición de incluir el indicador financiero de capital de trabajo dentro de los requisitos habilitantes de orden financiero, toda vez que:

1. Los requisitos de orden financiero establecidos en el numeral 1.14.2 de los términos de referencia, permiten establecer a la Universidad de Antioquia si los interesados cuentan con la capacidad financiera para cumplir debidamente con las obligaciones derivadas del objeto contractual, considerando que **El índice de liquidez (Activo corriente/Pasivo corriente)** es el indicador que determina la capacidad que tiene un proponente para cumplir con sus obligaciones de corto plazo, a mayor índice de liquidez, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones de corto plazo. **El índice de endeudamiento (Pasivo total/Activo total)** determina el grado de endeudamiento en la estructura de financiación (pasivos y patrimonio) del proponente, entendiendo que, a menor índice de endeudamiento, menor es la probabilidad del proponente de incumplir con sus pasivos. **El indicador Razón de Cobertura de Intereses (Utilidad Operacional/Gastos de Intereses)** refleja la capacidad del proponente de cumplir con sus obligaciones financieras, a mayor cobertura de intereses, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones financieras.

La capacidad financiera de los proponentes permitirá determinar si es habilitado o no para participar en el proceso y deberá cumplir lo requerido en estos términos de condiciones, dichos indicadores se calculan en forma independiente por cada uno de los participantes.

2. Las garantías contribuyen a brindar a la Universidad la cobertura en caso de algún eventual siniestro, sólo si la capacidad financiera de a quien se le adjudique el contrato cambie de forma negativa y se afecte la ejecución del mismo. Ante un eventual incumplimiento, la Universidad contará con las pólizas definidas en los términos de referencia, sección IV CONTRATO, 4.1 Garantías, así:

4.1.1. EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO: Por valor del quince por ciento (15%) del monto total del contrato y una vigencia igual a la duración del contrato y cuatro (4) meses más.



UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Dirección de Bienestar Universitario

4.1.2. SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES: El valor de esta garantía será del siete por ciento (7%) del monto total del contrato y deberá extenderse por el plazo del contrato y tres años más.

4.1.3. LA RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL: Por el 15% del valor del contrato y una vigencia igual a la duración del contrato. En esta póliza La Universidad debe figurar como asegurado y beneficiario adicional.

4.1.4. CALIDAD DEL SERVICIO: Por una cuantía equivalente al quince por ciento (15%) del valor del contrato. La vigencia será igual a la duración del contrato y cuatro meses más.

3. Del literal i), numeral 1.14.3 REQUISITOS DE ORDEN TÉCNICO que reza:

“Certificaciones de experiencia en la prestación de servicio de alimentación a colectividades y tipo catering con un número de servicios diarios mayor o igual a 500”. Negrilla nuestro no del texto original.

ACLARACIÓN: Solicitamos de manera respetuosa a la administración dar claridad sobre este aspecto, toda vez que da a entender que de las 5 certificaciones o 1, cada una debe contener la cantidad de 500 servicios diarios, los cuales solo refieren a tipo almuerzo, es decir no se tiene en cuenta cenas, por otro lado si se cuenta con 5 certificaciones que sumen el presupuesto pero solo una de ellas cumple con la cantidad de servicios la propuesta sería inhabilitada solo por el hecho de no contar con los 500 servicios en todas las certificaciones?.

Respuesta: Los términos de referencia señalan en el numeral 1.14.3 REQUISITOS DE ORDEN TÉCNICO, literal (i) lo siguiente:

Certificaciones de experiencia en la prestación de servicio de alimentación a colectividades y tipo catering con un número de servicios diarios mayor o igual a 500. No se considera en este numeral la experiencia en preparación y distribución de comidas rápidas, refrigerios, cafeterías, frutas y helados. Estas certificaciones, máximo cinco (5), deben ser expedidas por la entidad contratante y corresponder a servicios que hayan sido ejecutados en los últimos cinco (5) años, contados a partir de la fecha de presentación de las propuestas, que relacionen la siguiente información:

- a. Contratante (Nombre, Dirección y Teléfono).
- b. Objeto del contrato.
- c. Valor del o los contratos.
- d. Cantidad de servicios promedio diario, referente a servicio de alimentación a colectividades y tipo catering con el servicio de almuerzos (no se considera en este ítem la experiencia en preparación y distribución de desayunos, comidas rápidas, refrigerios, cafeterías, frutas y helados).
- e. Calificación del contratista.
- f. Fecha de iniciación y terminación.
- g. Deberán, además, diligenciar y adjuntar el anexo 5 experiencia



UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Dirección de Bienestar Universitario

Si el certificado de experiencia no indica expresamente el número de almuerzos diarios entregados, no podrá ser tenido en cuenta para efectos de la presente invitación.

NOTA 1: La Universidad de Antioquia se reserva el derecho de comprobar la autenticidad de los documentos aportados, así como de verificar el cumplimiento a cabalidad de los contratos que el oferente aporte.

NOTA 2: Las certificaciones aportadas por los proponentes deberán corresponder con los contratos inscritos en el RUP y para facilidad de ubicación en tal registro y confrontación entre ambos documentos (Certificaciones y RUP) por parte de los evaluadores, se deberá diligenciar el anexo 5 – Experiencia tal como se indica en el mismo formato.

De acuerdo con lo anterior, es preciso señalar que la Universidad de Antioquia no está exigiendo un presupuesto mínimo o máximo en las certificaciones de experiencia, lo que se exige es certificar experiencia en la prestación de servicio de alimentación a colectividades y tipo catering con un número de servicios diarios mayor o igual a 500. Igualmente, se indica que los certificados de experiencia deberán ser máximo cinco (5), por consiguiente, si el proponente aporta sólo un certificado que cumpla con lo requerido por la universidad en el numeral 1.14.3 REQUISITOS DE ORDEN TÉCNICO, literal (i), éste será suficiente para habilitar su participación en el proceso.

En consecuencia, no se acepta la solicitud.

4. Del literal i), numeral 1.14.3 REQUISITOS DE ORDEN TÉCNICO que reza:

“Certificaciones de experiencia en la prestación de servicio de alimentación a colectividades **y tipo catering** con un número de servicios diarios mayor o igual a 500”., Negrilla nuestro no del texto original.

OBSERVACIÓN:

Solicitamos a la administración no limitar la pluralidad de oferentes, ya que solo está permitiendo la participación al proceso si el servicio se ha prestado en modalidad catering., impidiendo la participación de empresas que hemos prestado el servicio de alimentación preparado en sitio y con cantidades superiores a las aquí establecidas, por otro lado hay que tener en cuenta que los servicios de catering no son continuos, es decir en el caso de eventos se puede atender a 1000 asistentes, sin embargo esto se da por un solo día, por lo tanto se cumpliría con el número de servicios entregados en modalidad catering, pero no con el valor del presupuesto oficial, porque solo la Universidad de Antioquia exige dicha modalidad, ya que las demás universidad cuentan con zonas para preparación de alimentos., y se atienden los servicios preparadas y entregada en sitio.

Ahora bien, queremos traer a colación lo indicado en el Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los Procesos de Contratación, capítulo II Experiencia, incisos que rezan:

(...) La experiencia requerida en un Proceso de Contratación debe ser adecuada y proporcional a la naturaleza del contrato y su valor. La experiencia es adecuada cuando es afín al tipo de actividades previstas en el objeto del contrato a celebrar. Por ejemplo, si el Proceso de Contratación es para un



UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Dirección de Bienestar Universitario

servicio de aseo general, **el proponente debe tener experiencia en el servicio de aseo, sin que sea relevante el lugar en el cual ha prestado el servicio o quién ha sido el contratante.**

La experiencia es proporcional cuando tiene relación con el alcance, la cuantía y complejidad del contrato a celebrar. Por ejemplo, en un Proceso de Contratación de obra pública con un presupuesto oficial de 100 SMMLV, la experiencia exigida es proporcional si la Entidad Estatal exige que los proponentes hayan participado en Procesos de Contratación de 50 SMMLV del mismo tipo de obra. (...) Negrilla y subrayado nuestro no del manual.

Es decir, para el caso que nos ocupa, es suficiente la experiencia en suministro de alimentos, referida a tiempos de comida almuerzos y cenas, y no la modalidad catering cuyo alcance no está enmarcado totalmente en el objeto del contrato y numeral 2.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO, ahora bien, de acuerdo con su definición real, atendiendo la RAE CATERING: "1. m. Servicio de suministro de comidas y bebidas a aviones, trenes, colegios, etc"., es decir que no está limitado únicamente a almuerzos.

En este orden de ideas por que exigir que se acredite 500 servicios diarios en únicamente modalidad catering, cuando en el numeral 2.1 se menciona 638 servicios, sin embargo de este número tenemos que se atienden también preparadas en sitio en las sedes Ciudad Universitaria (Edificio de Extensión), Área de la Salud (Facultad de Odontología) y Ciudadela Robledo (bloque 47), y solo aplica empacada para Paraninfo y Antigua Escuela de Derecho (Sede Centro), pero si se exige acreditar un 100% en catering!

Con fundamento en lo expuesto solicitamos de manera respetuosa a la administración aceptar experiencia en el suministro de alimentación con la cantidad requerida en dos tiempos de comida almuerzos y/o cenas.

Respuesta: La Universidad considera importante precisar que de acuerdo con la definición de catering, según el decreto 1625 de 2016 por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario en materia tributaria en Colombia, y que en el artículo 1.3.3.8 define que "... los servicios de alimentación institucional o alimentación a empresas, prestados bajo contrato catering, entendido este como el suministro de comidas o bebidas preparadas para los empleados de la empresa contratante..." definición que enmarca claramente el objeto de la Invitación Pública a cotizar DBU 1085002-009-2022, que reza "La Universidad de Antioquia está interesada en recibir propuestas para la preparación, y distribución de alimentos en servicios tales como almuerzos y comidas, que satisfaga las necesidades alimentarias y que cumpla con los requerimientos nutricionales y condiciones higiénico - sanitarias de acuerdo con la normatividad vigente...", además, el objeto define que "El servicio se estima aproximadamente en 638 servicios/día, distribuidos entre 532 a 608 almuerzos para personal administrativo y trabajadores oficiales, y de 15 a 30 entre almuerzos y comidas para el personal de vigilancia...".

De acuerdo con lo anterior y con la solicitud expresa del interesado donde manifiesta que la universidad acepte la experiencia en el suministro de alimentación con la cantidad requerida en dos tiempos de comida: almuerzo y/o cena. Al respecto la Universidad no acepta la solicitud, pues no es



UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Dirección de Bienestar Universitario

posible acreditar el despacho de cenas para el puntaje en experiencia debido a que el contrato de la Universidad se ejecuta de forma diaria en un 97% en almuerzos, además, el concepto de cenas en otros contratos pueden ser preparaciones que no necesariamente contengan o se asemejen a los componentes y cantidades que ha definido la Universidad en el numeral 2.6 Componentes de la minuta.

En consecuencia, no se acepta la solicitud.

5. Del numeral 2.12.1. PLANTA DE PERSONAL que reza:

(...)

El proponente debe indicar en la propuesta, la planta de personal ofrecida para la preparación, distribución y servida de alimentos; así mismo, el personal para la recolección de bandejas y el aseo. **En la propuesta deberá presentar la descripción del cargo que ocupa o que ocupará la persona, también deberá describir la información acerca de: funciones de cada empleado y/o operario, copia del acta de grado (título profesional o título bachiller según corresponda) y de la tarjeta profesional (si aplica) del Nutricionista Dietista o Ingeniero de Alimentos o Profesional en Ciencia y Tecnología de Alimentos.** En todo caso, deberá Incluir como mínimo el siguiente personal para efectos de evaluación de las propuestas: (...) Negrilla nuestro no del texto original.

OBSERVACIÓN:

Solicitamos de manera respetuosa a la administración que atendiendo el principio de economía, se exija para efectos de presentación de la propuesta únicamente las hojas de vida de los profesionales y para el caso del personal de chef y auxiliares sean exigidos al futuro contratista, esto obedece a que es lógico que para la presentación de oferta, no se ha contratado el personal y muy seguramente las hojas de vida que se aporten no serán del personal que realmente se ponga en la ejecución, por ende no tiene ningún sentido relacionar un simple listado, que no será quien preste el servicio, porque muchas veces se contrata personal local y por otro la entidad también pretende que se vincule algún personal cuyo comportamiento ha sido ejemplar.

Aunado a ello esto es un requisito que no aporta y por el contrario va en contravía de la política ambiental, ya que la oferta se presenta de manera física con una cantidad de hojas de vida de un personal que realmente no prestara el servicio en la ciudad de Medellín, ello implica una gran cantidad de papel.

Respuesta: Los términos de referencia en el numeral 2.12.1. PLANTA DE PERSONAL señalan lo siguiente:

El proponente debe indicar en la propuesta, la planta de personal ofrecida para la preparación, distribución y servida de alimentos; así mismo, el personal para la recolección de bandejas y el aseo. En la propuesta deberá presentar la descripción del cargo que ocupa o que ocupará la persona, también deberá describir la información acerca de: funciones de cada empleado y/o operario, copia del acta de grado (título profesional o título bachiller según corresponda) y de la tarjeta profesional (si



UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Dirección de Bienestar Universitario

aplica) del Nutricionista Dietista o Ingeniero de Alimentos o Profesional en Ciencia y Tecnología de Alimentos.

De acuerdo con lo anterior, la universidad para la presentación de las propuestas no exige las hojas de vida del personal, sólo requiere la descripción de cargos, funciones de cada empleado, actas de grado de los profesionales y del personal operario según corresponda y la tarjeta profesional (si aplica) del nutricionista dietista, ingeniero de alimentos o profesional en ciencia y tecnología de alimentos. Además, se debe cumplir con los perfiles exigidos del personal en los términos de referencia.

6. Indica el numeral 2.12.2. LOCALES, inciso que reza:

(...) La Universidad ofrece el local para Ciudad Universitaria en el primer piso del Edificio de Extensión, el cual es arrendado por la Fundación Universidad de Antioquia, con un canon mensual actual por valor de \$5.775.000, el cual tendrá un incremento anual del 8%. (...)

OBSERVACIÓN:

Solicitamos de manera respetuosa a la administración que el porcentaje de incremento del canon para el local o locales sea fijado atendiendo los incrementos del IPC publicados por el DANE, esto en razón a que dicha variable económica es la aplicada para el servicio de alimentación., ya que esto nos pondría en desventaja económica.

Aunado a lo anterior el canon arriendo es muy alto y no se está teniendo en cuenta que en dichos locales no se puede realizar producción, teniendo que recurrir a la planta del contratista y generando un mayor costo del servicio., así las cosas, solicitamos se disminuya el valor del canon en por lo menos un 50%.

Respuesta: En primera instancia, es importante considerar que los términos de referencia en su numeral 1.18 DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL PARA EL CONTRATO, señalan que:

Para determinar el precio por servicio en los años siguientes (2023 y 2024), se realizará ponderación de los aumentos que, de acuerdo con las dinámicas socioeconómicas del país, sean autorizados por el Gobierno Nacional para cada año, de acuerdo con el costo en la producción del servicio, así:

CONCEPTO COSTO	PARTICIPACIÓN / COSTO TOTAL	BASE DE INCREMENTO
Materia prima	59%	% Índice precios de alimentos y bebidas no alcohólicas
Mano de obra	32%	% incremento Salario mínimo para
Costos indirectos	9%	% IPC

De acuerdo con lo anterior y en atención a la solicitud de considerar únicamente el IPC para el incremento del canon de arrendamiento, solicitud justificada en que *“dicha variable económica es la aplicada para el servicio de alimentación., ya que esto nos pondría en desventaja económica”*, es preciso indicar que la Universidad no accede a la petición, considerando que:



UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Dirección de Bienestar Universitario

1. El incremento del 8% es el definido por la Universidad para los locales de oferta comercial.
2. No solo la variable de Índice de Precios al Consumidor –IPC—es la aplicada al servicio de alimentación, pues como se indica en el numeral 1.18 DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL PARA EL CONTRATO, la universidad también considerará el % de índice de precios de alimentos y bebidas no alcohólicas y el % de incremento del salario mínimo, para determinar el valor por cada servicio de alimentación.

Así mismo, no se accede a la petición de disminuir el valor del canon de arrendamiento en por lo menos un 50%, considerando que:

1. El valor definido actualmente por la universidad en los términos de referencia, es consecuente con el valor de canon de arrendamiento que para dichos locales comerciales han venido cobrando la Universidad de Antioquia y la Fundación Universidad de Antioquia para el caso del local ubicado en el Edificio de Extensión.
 2. De acuerdo con lo establecido en los términos de referencia, numeral 2.12.2. LOCALES, en los locales ubicados en la Facultad de Odontología y Ciudadela Robledo, se deberá ofrecer el servicio de alimentación de empleados y cafetería restaurante, con uso exclusivo para procesos de terminación final, ensamble y distribución de los productos que se expenderán, por lo cual, el contratista bajo su propio riesgo y cuenta, podrá operar y explotar comercialmente dichos puntos de venta.
7. **Del numeral 2.12.3. EQUIPOS, subnumeral 2.12.3.1 Planta de producción, listado de equipos que reza:**

(...)

- Horno combi
- Horno convencional (...)

OBSERVACIÓN:

Solicitamos a la entidad que estos equipos sean exigidos al futuro contratista, ya que cada empresa adquiere los equipos de acuerdo con la necesidad del servicio, y la administración esta limitando la operación al establecer condiciones que son atribuibles al conocimiento del operador, imponiendo como debe organizar su planta y que equipos debe tener, cuando la finalidad simplemente es la de entregar un producto que cumpla con las características de calidad e inocuidad exigidas.

Respuesta: De acuerdo con el numeral 1.14.3. requisitos habilitantes de orden técnico en el literal g, se especifica que el proponente deberá contar para la visita técnica, con los equipos mínimos exigidos para la planta de producción, de acuerdo con el numeral 2.12.3.1.; por lo tanto, no se acepta su observación, toda vez que estos equipos mínimos exigidos dan cuenta de la capacidad de operación instalada por parte de los oferentes para la debida prestación del servicio, considerando además el poco tiempo disponible para la entrada en operación del proveedor a quien se le adjudique el contrato.



UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Dirección de Bienestar Universitario

8. Del numeral 2.12.3. EQUIPOS, subnumerales, 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.

ACLARACIÓN:

Al respecto tenemos una duda frente a lo que se verificara para efectos de visita y presentación de la oferta, ya que en el numeral 1.14.3 REQUISITOS DE ORDEN TÉCNICO, literal d) que reza "Relación de los equipos mínimos necesarios de acuerdo con el literal 2.12.3 equipos"

¿Es decir que la entidad en el momento de realizar la visita, el operador debe contar con todos los equipos relacionados en dicho numeral?

Por otro lado, esto limitaría la presentación de la oferta, ya que es lógico que el operador incurre en gastos de adquisición de equipos siendo el contratista, de lo contrario no tiene sentido adquirirlos solo para efectos de poderse presentar al proceso, por ende, solicitamos se aclare de dicho numeral cuales equipos realmente se verificaran en la visita técnica.

Respuesta: Se aclara que de acuerdo con el numeral 1.14.3. requisitos habilitantes de orden técnico en el literal g, solo se verifica en la visita técnica los equipos mínimos exigidos para la planta de producción, de acuerdo con el numeral 2.12.3.1, así:

- Marmita
- Plancha asadora
- Estufa industrial
- Horno combi
- Horno convencional
- Mantenedor de temperatura
- Licuadora semi industrial o industrial
- Freidora
- Procesador de vegetales industrial
- Cava de congelación
- Cava de refrigeración
- Campana extractora
- Báscula
- Gramera
- Termómetro (s)

Atentamente,

LILIANA MARCELA OCHOA GALEANO
Directora de Bienestar Universitario



UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Dirección de Bienestar Universitario

Revisó:

Jaime Omar Cardona Usquiano
Profesional Especializado 3
Abogado
Unidad de Asesoría Jurídica en
Gestión Contratos y Convenios
Dirección Jurídica

Caso 14674