



UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS
Centro de Bienestar Institucional

#3003

UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS
 VICERRECTORIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA
 CORRESPONDENCIA RECIBIDA

30 AGO 2018

HORA: *11:15 pm*
 No. DE FOLIOS: *1*
 FIRMA: *[Signature]*

Bienestar Institucional
 ... en las manos de todos.
 ... con la huella de todos.

DBI-0724-18
 Al contestar cite este número

Bogotá, D.C. 30 de agosto de 2018

UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS 30-08-2018 02:36:3
 Al Contestar Cite este Nro.: 2018IE23603 O 1 Fol: 1 Anex: 0
 Origen: Sd: 519 - BIENESTAR INSTITUCIONAL/PARSONS DELGADO ASTRID XIMENA
 Destino: VICERRECTORIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA/CASAS DI
 Asunto: RESPUESTA A LOS SUBSANES Y ACLARACIONES PRESENTADAS POR LOS
 Observ:

Doctor

JOSE VICENTE CASAS DIAZ
 Vicerrector Administrativo y Financiero
 Secretario Técnico Comité Asesor de Contratación
 UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS
 Ciudad

Referencia: SUBSANACIÓN PROCESO Convocatoria Publica 005 de 2018

Respetado Doctor.

En mi condición de evaluadora técnica de las ofertas presentadas dentro de la convocatoria pública del asunto, me permito dar respuesta a las observaciones y subsanaciones presentadas por los oferentes:

UT ALIMENTANDO UD-2018

1) **“Se adjunta informe final de actividades y certificación de supervisión y el contrato de la ALCALDIA MUNICIPAL DE FLORIDABLANCA donde se evidencia el suministro de raciones preparado en sitio”.**

ESPUESTA DE LA UNIVERSIDAD: Una vez revisada toda la documentación enviada por el oferente, no se pudo evidenciar el cumplimiento del requisito exigido en el cuarto párrafo del numeral 2.3.1. EXPERIENCIA DEL PROPONENTE del pliego de condiciones, en el cual se expresa:

- ✓ Los cuatro (4) contratos presentados deben permitir verificar que el oferente, en cada uno de ellos, atendió a una población de tres (3.000) mil usuarios diarios.

[Handwritten mark]



Por lo tanto, la certificación no cumple y se confirma la evaluación inicial

2) ***“Se adjunta certificado de Q GENERACION en donde se evidencia el objeto del contrato.***

Objeto del contrato: Suministro Y Distribución De Alimentos (Refrigerios, Desayunos, Almuerzos Y Cenas; Caliente) aptos para el consumo humano, entregados de manera simultánea en los Eventos que realizamos para la atención de víctimas”.

RESPUESTA DE LA UNIVERSIDAD: Se aclara que la evaluación publicada por la Universidad, respecto a la certificación del contrato realizado con Q GENERACION, no cuestionó el cumplimiento del requisito pertinente establecido en los pliegos, en cuanto al objeto del contrato. Adicionalmente, se revisó una vez más la totalidad de documentación enviada por el oferente, donde no fue posible evidenciar el cumplimiento del requisito solicitado en el cuarto párrafo del numeral 2.3.1. EXPERIENCIA DEL PROPONENTE del Pliego de condiciones, donde se expresa:

- ✓ Los cuatro (4) contratos presentados deben permitir verificar que el oferente, en cada uno de ellos, atendió a una población de tres (3.000) mil usuarios diarios.

Por lo tanto, la certificación no cumple y se confirma la evaluación inicial.

3) ***“De acuerdo con el Pliego de condiciones de la convocatoria pública 05 de 2018, en el numeral 2.3.2.1. Instalaciones locativas para el desarrollo del contrato: “...el concepto favorable no debe tener una expedición superior a los 6 meses anteriores al cierre del proceso...”.***

“Se adjunta concepto higiénico sanitario con vigencia no mayor a seis meses, identificado con número de acta 999982 de fecha 10 de julio de 2018, con calificación 92% FAVORABLE”.

RESPUESTA DE LA UNIVERSIDAD: Aun cuando el concepto sanitario presentado es favorable y está dentro de los seis (6) meses anteriores a la fecha de cierre de la



convocatoria, la razón social consignada en el Acta de visita No. 999982, corresponde a la **UNIÓN TEMPORAL MS-360**, con NIT 901.137.546-7 y **NO** al oferente **UT ALIMENTANDO UD-2018**, o a quienes integran la Unión Temporal (**MULTIMODAL EXPRESS SAS y SEVAL LOGISTICA SAS**).

Al respecto, en el Pliego de condiciones de la Convocatoria Pública 05 de 2018, que tiene por objeto "SUMINISTRAR Y DISTRIBUIR LOS ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE APOYO ALIMENTARIO DE LA UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS EN LA VIGENCIA 2018", en el numeral 2.3.2.1.: **Instalaciones locativas para el desarrollo del contrato. Condiciones Locativas**, se establece que "el concepto favorable de inspección de las plantas, debe estar a nombre del oferente o de uno de los oferentes, en caso de ser oferente plural" (Subrayado propio). Por lo tanto, el concepto sanitario presentado **NO ES ADMISIBLE**.

Junto a lo anterior, el concepto sanitario presentado, con número de acta 999982, emitido para la UNIÓN TEMPORAL MS-360, corresponde a enfoque de riesgo de ensamble de alimentos y bebidas, el cual no alude a la normativa aplicable a la preparación de alimentos, lo que no satisface lo solicitado en los Pliegos de la Convocatoria Pública No. 05 de 2018, en el numeral 2.3.2.1.: Instalaciones locativas para el desarrollo del contrato. Condiciones Locativas, según el cual, "[s]e advierte, que el concepto favorable de las plantas debe ser para la preparación de comida en caliente. La Universidad se reserva la posibilidad de realizar visitas de inspección técnicas para efectos de verificar lo acreditado por los proponentes...". (Subrayado propio).

Por lo anterior, el concepto sanitario presentado con número de Acta 999982, **NO CUMPLE** lo solicitado en el Pliego de condiciones de la Convocatoria Pública 005 de 2018, que tiene por objeto "SUMINISTRAR Y DISTRIBUIR LOS ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE APOYO ALIMENTARIO DE LA UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS EN LA VIGENCIA 2018".

4) "Respecto de la EVALUACIÓN TÉCNICA (Informe de visita Técnica a Planta), se concluye que 'el oferente no garantiza capacidad instalada, para la ejecución del contrato al momento de la visita'.

"El proponente UT ALIMENTANDO UD 2018, no acepta la conclusión del informe y por tanto su calificación NO CUMPLE, debido entre otros a que según el pliego de condiciones vigente, que es ley entre las partes, en ninguna parte condiciona AL OFERENTE, tener los equipos para la preparación del alimento".



RESPUESTA DE LA UNIVERSIDAD: La calificación **NO CUMPLE**, emitida como resultado de la visita técnica realizada a la planta de **UT ALIMENTANDO UD 2018**, presentada en la propuesta, se ampara en lo consignado en el pliego de la convocatoria, concretamente, en su numeral 2.3.2.2.: Visita técnica, conforme al cual, en dicha visita, se "determinará si las condiciones locativas ofrecidas cumplen o no con las exigencias normativas aplicables al caso. De esta visita, la Dirección del Centro de Bienestar Universitario emitirá una certificación con los resultados obtenidos (cumple/no cumple) por cada oferente..." (Subrayado propio).

En este orden de ideas, en el informe correspondiente, se dejó constancia de la no existencia, en la planta visitada, de las áreas fría y caliente, toda vez que lo único que se encontró fue el espacio dispuesto para tal fin, mas no las condiciones técnicas para su funcionamiento, diferentes a los "equipos", que deben ser empleados en la preparación y servido de los alimentos; estos últimos, como lo menciona quien observa y se establece en el numeral 2.5.1.11. de los pliegos, si son una obligación del oferente ganador.

5) **"De conformidad al <sic> requisito estipulado en el numeral <sic> 2.5.1.10 y 2.5.1.11, que nos permitimos transcribir:**

"2.5.1.10. Equipos y Menaje

"Conjunto de todos los implementos y utensilios diversos que no forman parte del producto final del consumo, pero se requieren para una eficiente y eficaz preparación, distribución, servido y consumo de los mismos".

"2.5.1.11. El oferente ganador deberá contar con los equipos y menaje, para garantizar el buen funcionamiento durante la ejecución del contrato que garantice un servicio de calidad.

"Se hace clara alusión al ganador, es de nuestro entender que en la etapa contractual, la Unión temporal por mi <sic> representada se clasifica como oferente y por tanto no se hace objeto de descalificación por cuenta de una visita, que emite un concepto de no garantizar; desbordando su atribución técnica".

RESPUESTA DE LA UNIVERSIDAD: Es de aclarar que la oferta presentada por la UT ALIMENTANDO UD 2018 no fue habilitada, en cuanto a la visita técnica se refiere, no por no encontrarse en la planta visitada los equipos y menajes, de que trata el numeral 2.5.1.10. de los pliegos, que, quien observa, cita, sino, como se consigna en la correspondiente acta, por no presentar las condiciones locativas requeridas para





prestar el servicio objeto de la convocatoria, entre otras, como ya se mencionó, por carecer de las áreas fría y caliente.

A fin de dar cabal respuesta a la presente observación, dicha atribución, en cabeza del Centro de Bienestar Institucional, se encuentra establecida en el numeral 2.3.2.2. de los pliegos, conforme al cual, “[c]on el fin de verificar las condiciones físicas de las instalaciones de los oferentes, la Universidad, a través de la Dirección del Centro de Bienestar Universitario, con acompañamiento de la Oficina Asesora de Control Interno, efectuará una visita de carácter técnico obligatorio a los lugares que el oferente presente en su propuesta (...) La anterior certificación, hará parte de la evaluación técnica de admisibilidad dentro de los factores de evaluación” (Subrayado propio).

6) “En consecuencia y teniendo en cuenta que dentro del pliego no se exige que se deban tener instalados los equipos para la evaluación técnica, no procede la descalificación emitida y mucho menos corresponde poner en duda la capacidad operativa en caso de ser adjudicatario, ya que para tal fin se cuenta con pólizas de seriedad de oferta, aceptadas por su entidad y en caso de ser adjudicatario pólizas de cumplimiento que entran a mitigar los riesgos asociados al proceso contractual”.

RESPUESTA DE LA UNIVERSIDAD: De acuerdo a lo consignado en el pliego, como ya se mencionó, el oferente ganador es quien debe contar con los equipos y menaje; sin embargo, la descalificación emitida, con base en la visita técnica a la planta del oferente **UT ALIMENTANDO UD-2018**, se ampara en lo consignado en el numeral 2.3.2.2. de los pliegos (Visita técnica), concretamente, en las notas **1 y 2** del mismo, según las cuales:

“Nota 1: Las anteriores instalaciones y dependencias deben estar en perfecto funcionamiento y se verificarán con lo determinado en la Ley 9 de 1979 y la Resolución 2674 de 2013, esta última del Ministerio de Protección Social.

“Nota 2: Para que un oferente quede habilitado en este factor, deberá cumplir con todos los parámetros de verificación aquí establecidos.” (Subrayado propio).

Como puede verse, la citada nota 2, hace alusión a los parámetros de evaluación consignados en el cuadro INFORME TÉCNICO VISITA A PLANTA, entre otros, las ya



mencionadas áreas fría y caliente, cuya ausencia dio lugar al resultado de “no cumple”, consignado en el formato de la visita.

7) *“Por último dejamos constancia que <sic> en el proceso de visita al oferente CONSORCIO NUTRISERVICIOS 2018, no le evalúan el ítem 2. Correspondiente a las áreas Frías y Calientes, sin embargo es concepto de habilitación técnica. Esto demuestra un grado de asimetría frente al criterio de evaluación por cuenta de los delegados para tal fin y pone en riesgo la estabilidad jurídica del proceso, al evidenciar sesgos en el proceso de selección objetiva que nos atañe”.*

RESPUESTA DE LA UNIVERSIDAD: Al verificar el Informe TÉCNICO VISITA A PLANTA, realizado al oferente CONSORCIO NUTRISERVICIOS 2018, se evidenció el hallazgo de un error involuntario en el diligenciamiento del mismo, consistente, efectivamente, en que, en relación con las áreas fría y caliente, no se diligenció lo correspondiente; sin embargo, se certifica que se efectuó la evaluación técnica en las mismas condiciones a todos los oferentes, de manera objetiva e idónea, en el desarrollo del procedimiento denominado **VISITA TÉCNICA**, tal como se estipula en los pliegos de la Convocatoria Pública No. 005 de 2018, de lo cual existe el soporte correspondiente, conformado, entre otros documentos, por fotografías.

Con el fin de subsanar el error involuntario anotado, se publicará el Informe TÉCNICO VISITA A PLANTA, realizado al oferente CONSORCIO NUTRISERVICIOS 2018, diligenciado completamente el respectivo formato.

CONSORCIO NUTRISERVICIOS 2018

Nos permitimos poner a su consideración las siguientes observaciones al informe técnico de visita dentro del proceso de evaluación realizado nuestra propuesta dentro del proceso de la referencia: En relación con el informe técnico presentado por la universidad a la visita realizada a nuestra planta de producción, se observa que en el renglón denominado Área fría y área Caliente, se observa que por error involuntario de digitación en el informe no fueron marcados con (X), ítems pese a que en el aparte de las observaciones de la visita la Universidad se señala que:



“Al momento de la visita se evidencia el cumplimiento de todos los parámetros de condiciones locativas, contempladas en el pliego de condiciones de la convocatoria pública 005 de 2018.

Verificada la documentación del proponente, presenta un concepto sanitario favorable con fecha de 1 y 2 de marzo de 2018, consignada en los folios 189 a 197 de la propuesta presentada”

De conformidad con lo evidenciado debe establecerse, que no obstante por simple omisión en la digitación no se marcó con una (X) en el informe se logra comprobarse que se realizó inspección a los ítems no marcados y se logró dar fe que se cumple con las condiciones establecidas en los pliegos de condiciones; se resalta que el simple formalismo de marcar con (X), no afecta en nada el cumplimiento de los requisitos establecidos; así las cosas se reitera que la omisión en el lleno de la planilla corresponde a un formalismo en el formato de informe técnico y en nada afecta el informe, habida cuenta que lo sustancial es evidenciar si se contaba con los requisitos evaluados en la visita y anotados en el informe.

RESPUESTA DE LA UNIVERSIDAD: Con el fin de subsanar el error involuntario anotado, se publicará el Informe TÉCNICO VISITA A PLANTA, realizado al oferente CONSORCIO NUTRISERVICIOS 2018, diligenciando completamente el respectivo formato.

Nos permitimos poner a su consideración las siguientes observaciones a la propuesta presentada por la Unión Temporal Alimentando UD-2018, proponente dentro del proceso de la referencia:

OBSERVACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO:

1. CONCEPTO SANITARIO PLANTA DE PRODUCCIÓN:

De acuerdo a las exigencias señaladas en el numeral 2.3.2.1 Instalaciones Locativas para el Desarrollo del Contrato – Condiciones Locativas del pliego de condiciones definitivo del presente proceso, para lo cual el proponente debe acreditar la disponibilidad de una planta de producción para la preparación de los alimentos a suministrar en el desarrollo del contrato, mediante la presentación de Concepto Sanitario calificado como Favorable; el proponente U.T. Alimentando UD-2018 aporta en su propuesta concepto sanitario, a folios del 196 al 200, sobre el cual hacemos las siguientes observaciones:



1. El concepto sanitario emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá de la Unidad de Servicios de Salud Subred Norte, de fecha 01 de diciembre de 2017; fecha que supera el termino mínimo señalado en el numeral 2.3.2.1 instalaciones Locativas para el Desarrollo del Contrato, en el pliego de condiciones definitivo del presente proceso cuando exige:

“(...) Así mismo, el concepto favorable no debe tener una expedición superior a los 6 meses anteriores al cierre del proceso (...)”

El concepto sanitario aportado supera el termino de emisión de seis (6) meses exigido por la universidad, a la fecha de cierre tiene ocho (8) meses de expedición, superando el termino señalado en el 2.3.2.1. del pliego de condiciones.

RESPUESTA DE LA UNIVERSIDAD: En la evaluación técnica publicada el 21 de agosto de 2018, se informa al oferente UT ALIMENTANDO UD-2018, en las conclusiones de la visita “Que de acuerdo a la documentación presentada en el concepto sanitario, no satisface los pliegos de la Convocatoria Pública No 05 de 2018¹, descritos en la observación 2 del presente documento y por lo tanto se contempla el parámetro de eliminación enunciado así:

- o “El oferente deberá contar con planta o plantas de producción, con el registro sanitario vigente (FAVORABLE) al momento de presentarse a la convocatoria pública. Las plantas de producción deberán cumplir con todos los requisitos y obligaciones consignadas en la Resolución 2674 de 2013, en la Ley 9 de 1979 y debe asegurar la aplicación plena de la Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), las cuales serán verificadas durante el proceso de la convocatoria pública y el no cumplimiento será parámetro de eliminación”. (Subrayado propio)

2. La planta presentada por este oferente corresponde a una Planta para “Ensamble de Refrigerios”, como se puede observar en el concepto sanitario aportado a folio 196 en la propuesta, en el ítem del concepto sanitario denominado Tipo de Establecimiento: señala “Ensamble de Refrigerios”, en dos de sus partes:

¹ 2.3.2.1. Instalaciones locativas para el desarrollo del contrato Condiciones Locativas, párrafo 1



Secretaría Distrital de Salud de Bogotá Subsecretaría de Salud Pública Acta de Inspección sanitaria del establecimiento de riesgo para establecimientos de alimentos de consumo humano		Acta Número ASIDM 500009
Sitio: Norte		Número de Inspección: 100 41002
Unidad de Servicios de Salud: Facultad		Número de Correo:
Fecha: 10/10/2012		Número de Inspección: 100 41002
Tipo de establecimiento: Establecimiento		
CÉDULA ESTABLECIMIENTO		
Razón social: Multimodal Express S.A.S		
Nombre del establecimiento: Multimodal Express S.A.S		
NIT: 900202730-0		
Dirección: Av 80 16c 61		Ubicación: Fontibón
Teléfono: 3935404		Teléfono: 311 212 6915
Barrio: Usme		Código postal: 220100
Nombre propietario: Multimodal Express S.A.S		
Tipo de documento: C.C. <input type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> N.E. <input type="checkbox"/>		Número documento:
Nombre representante legal: Alfonso Enrique Valbuena		
Tipo de documento: C.C. <input type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/>		Número documento: 79 325 559
Persona que atiende a vista: Hugo Valencia		Código postal: 220100
Tipo de documento: C.C. <input type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/>		Número documento: 053 89 3712
Dirección de notificación: Av 80 16c 61		
Presencia notario mercantil del establecimiento: <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		
Número notario mercantil del establecimiento: 01777-121		
La notaría mercantil del establecimiento está autorizada: <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		
Código de identificación: N/A		
Observaciones: Proyecto de Inspección de Alimentos y Bebidas		

00000196

De tal forma, que esta planta no tiene la capacidad puesto que no cuenta con las condiciones técnicas ni operativas para la preparación en alimentos ni refrigerios nocturnos tipo cena los cuales se suministran en caliente a los estudiantes, objeto del presente proceso, como lo indica la Universidad en la siguiente advertencia citada en el numeral 2.3.2.1:

“Se advierte, que el concepto favorable de las plantas debe ser para preparación de comida en caliente”

La planta presentada por el proponente corresponde a ensamble de refrigerios, alimentos simplemente empacados, lo cual difiere totalmente de Almuerzos y refrigerios nocturnos tipo cena, los cuales para su conservación deben mantener a ciertas temperaturas como lo señala el ítem 2.5.1.7 Temperatura de conservación de los alimentos preparados del pliego de condiciones definitivo del presente proceso.



Así las cosas, el proponente tuvo conocimiento previo de esta exigencia para la presentación de su planta, la cual no cumple con la advertencia ni con las condiciones técnicas establecidas por la Universidad, como fue constatado por la Universidad en la visita realizada a la misma.

Dado que los alimentos a su ministrar son almuerzos y refrigerios preparados en caliente, es menester que el concepto sanitario corresponda a dicha actividad, dado que el proceso productivo para este tipo de alimentos requiere desarrollar una serie de procesos y procedimientos acordes y necesarios, manejando unas condiciones sanitarias, organolépticas, y de temperaturas para su conservación, disposición y consumo, de ello que la planta de producción disponga de zonas adecuadas como lo especifica el pliego de condiciones.

RESPUESTA DE LA UNIVERSIDAD: En el informe técnico publicado el 21 de agosto de 2018, se le notifica al Oferente que el concepto sanitario no cumple y que debe ser para la preparación de comida en caliente.

3. VISITA TÉCNICA:

Según señala el informe de visita técnica realizada a las instalaciones de la planta del proponente UT Alimentando UD-2018, en el cual la Universidad indica que la planta no cuenta con Equipos ni utensilios en las Áreas Frías (prelistamiento y preparación), ni áreas calientes (cocción y preparación), exigidas en los requisitos técnicos en el numeral 2.3.2.1 de condiciones Locativas, cuan señala:

“(...) El oferente debe cumplir con las condiciones normativas y técnicas del proceso (...),

así como la capacidad de preparar los almuerzos y/o refrigerios tipo cena en las

Cantidades requeridas (...)”

Y en concordancia con el numeral 2.5.1. Requisitos técnicos para la ejecución del contrato:

“Para el cumplimiento del objeto y los alcances antes establecidos, la Universidad Distrital Francisco José de Caldas ha determinado los siguientes requerimientos técnicos (...)”



Debido a que planta presentada por de la U.T. ALIMENTANDO UD 2018, no corresponde a una planta adecuada para el desarrollo del objeto contractual, no contempla los aspectos exigidos por la universidad y dado que no cumple con los requisitos establecidos en el Numeral 2.32.1. Instalaciones locativas para el desarrollo del contrato en cuanto a las Condiciones Locativas, lo cual fue verificado de acuerdo al citado numeral y a los parámetros técnicos señalados en el numeral 2.3.2.2 Visita Técnicas:

“Esta visita determinara si las condiciones locativas ofrecidas cumplen o no con las exigencias normativas aplicables al caso”

Y especialmente lo referido en la nota 1 y 2 de este numeral.

“NOTA 1: las anteriores instalaciones y dependencias deben estar en perfecto funcionamiento y se verificaran con lo determinado en le ley 9 de 1979 y la Resolución 2674 de 2013 esta última del Ministerio dela Protección Social.

NOTA 2: Para un oferente quede habilitado en este factor, deberá cumplir con todos los parámetros de verificación aquí establecidos” (Negrilla fuera del texto original)

En razón a lo anterior, se puede determinar que la planta presentada por el proponente carece de la funcionalidad requerida por la Universidad para la preparación de los “Almuerzos y refrigerios nocturnos tipo Cena” a suministrar, de ello la importancia de disponer de equipos y menajes necesarios para atender la cantidad de alimentos requeridos por la Universidad, como lo indica el ítem 2.5.1. Requerimientos Técnicos para la Ejecución del Contrato del pliego de condiciones del presente proceso, en aras de dar cumplimiento a los numerales que integran este ítem como son: 2.5.1. Adquisición de materia prima. 2.5.1.2. Preparación, 2.5.1.3 Características organolépticas de los alimentos. 2.5.1.4. Prealistamiento de materias primas, 2.5.1.5 Preparación de alimentos proceso térmico, 2.5.1.6 Preparación de alimentos sin proceso térmico, 2.5.1.7 temperaturas de conservación de alimentos preparados, 2.5.1.8 Estandarización del servicio; y el numeral 2.5.1.10 Equipos y Menajes, entre otros aspectos necesarios para la prestación del servicio.

Con base en lo anterior, y dado que son aspectos de obligatorio cumplimiento para acreditación de la Capacidad técnica y operativa del proponente en su ofrecimiento mediante el concepto sanitario aportado en su propuesta al cierre



del presente proceso, y en la visita de evaluación realizada por la Universidad a la planta ofertada, el proponente ha incurrido en la siguiente causal de rechazo:

- a. Si el proponente no cumple con cualquiera de los requisitos establecidos en el presente pliego de condiciones como no subsanables para participar en el proceso de selección.

Teniendo en cuenta que el ofrecimiento técnico (planta de producción) no es un ofrecimiento que cumpla con las condiciones técnicas establecidas por la Universidad en el pliego de condiciones y tratándose de un ofrecimiento con unos atributos específicos necesarios para la prestación del servicio, con aspectos propios de la capacidad técnica y de producción que el proponente debió acreditar, siendo esto un hecho insuperable, ofrecimiento que no puede ser ajustado ni modificado ni reemplazado ni sustituido.

Por lo tanto, respetuosamente solicitamos a la Universidad se mantenga la calificación de NO ADMISIBLE la propuesta presentada por la U.T. Alimentando UD-2018

RESPUESTA DE LA UNIVERSIDAD: De acuerdo a sus observaciones, se hacen las siguientes claridades:

Los equipos y utensilios para la ejecución del contrato, contemplados en el numera 2.5.1. Requerimientos Técnico Para la Ejecución del Contrato, se atribuyen al oferente ganador; en esta instancia el proponente UT ALIMENTANDO UD-2018 es un oferente.

De acuerdo a lo consignado en el pliego, como ya se mencionó, el oferente ganador es quien debe contar con los equipos y menaje; sin embargo, la descalificación emitida, con base en la visita técnica a la planta del oferente **UT ALIMENTANDO UD-2018**, se ampara en lo consignado en el numeral 2.3.2.2. de los pliegos (Visita técnica), concretamente, en las notas **1 y 2** del mismo, según las cuales:

"Nota 1: Las anteriores instalaciones y dependencias deben estar en perfecto funcionamiento y se verificarán con lo determinado en la Ley 9 de 1979 y la Resolución 2674 de 2013, esta última del Ministerio de Protección Social.

"Nota 2: Para que un oferente quede habilitado en este factor, deberá cumplir con todos los parámetros de verificación aquí establecidos." (Subrayado propio).

W



Como puede verse, la citada nota 2, hace alusión a los parámetros de evaluación consignados en el cuadro INFORME TÉCNICO VISITA A PLANTA, entre otros, las ya mencionadas áreas fría y caliente, cuya ausencia dio lugar al resultado de "no cumple", consignado en el formato de la visita.

Cordial saludo,



ASTRID XIMENA PARSONS DELGADO
Directora Centro de Bienestar Institucional

	NOMBRE	CARGO	FIRMA
PROYECTO	María Cristina López Daniel David Piraquive	Profesional-CPS Técnico-CPS	<i>[Handwritten signature]</i>
REVISO-APROBO	Dr. Astrid Ximena Parsons Delgado	Directora Centro de Bienestar Institucional	<i>[Handwritten signature]</i>



**UNIVERSIDAD DISTRITAL
FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS**
Centro de Bienestar Institucional

Bienestar
Institucional
... en las manos de todos.
... con la huella de todos.

DBI-0725-18

Al contestar cite este número

Bogotá, D.C. 30 de agosto de 2018

UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS 30-08-2018 02:49:1
Al Contestar Cite este Nro.:2018IE23606 O 1 Fol:1 Anex:0
Origen: Sd:520 - BIENESTAR INSTITUCIONAL/PARSONS DELGADO ASTRID
XIMENA
Destino: VICERRECTORIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA/CASAS DI
Asunto: INFORME TECNICO VISITA PLANTA CONSORCIO NUTRISERVICIOS 2018
Observ.:

Doctor

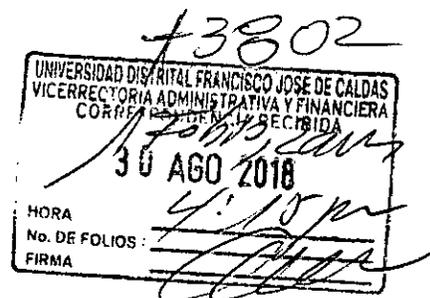
JOSE VICENTE CASAS DIAZ

Vicerrector Administrativo y Financiero

Secretario Técnico Comité Asesor de Contratación

UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS

Ciudad



Referencia: Evaluación Técnica Convocatoria Publica 05 de 2018

Respetado Doctor

Me permito presentar el informe técnico, realizado al oferente CONSORCIO NUTRISERVICIOS 2018, donde se evidenció el hallazgo de un error involuntario en el diligenciamiento del mismo, consistente, efectivamente, en que, en relación con las áreas fría y caliente, no se diligenció lo correspondiente; sin embargo, se certifica que se efectuó la evaluación técnica en las mismas condiciones a todos los oferentes, de manera objetiva e idónea, en el desarrollo del procedimiento denominado **VISITA TÉCNICA**, tal como se estipula en los pliegos de la Convocatoria Pública No. 005 de 2018.

Cordial saludo,

ASTRID XIMENA PARSONS DELGADO

Directora Centro de Bienestar Institucional

	NOMBRE	CARGO	FIRMA
PROYECTO	María Cristina López Daniel David Piraquive	Profesional-CPS Técnico-CPS	
REVISO-APROBO	Dr. Astrid Ximena Parsons Delgado	Directora Centro de Bienestar Institucional	

Handwritten text, possibly a signature or name, located in the upper left quadrant of the page.

Small handwritten mark or characters at the bottom left corner of the page.



INFORME TÉCNICO VISITA A PLANTA

EMPRESA: CONSORCIO NUTRISERVICIOS 2018

NIT: *

Dirección: CRA 39 A No 35-06 SUR

Barrio: SANTA RITA

Localidad: PUENTE ARANDA

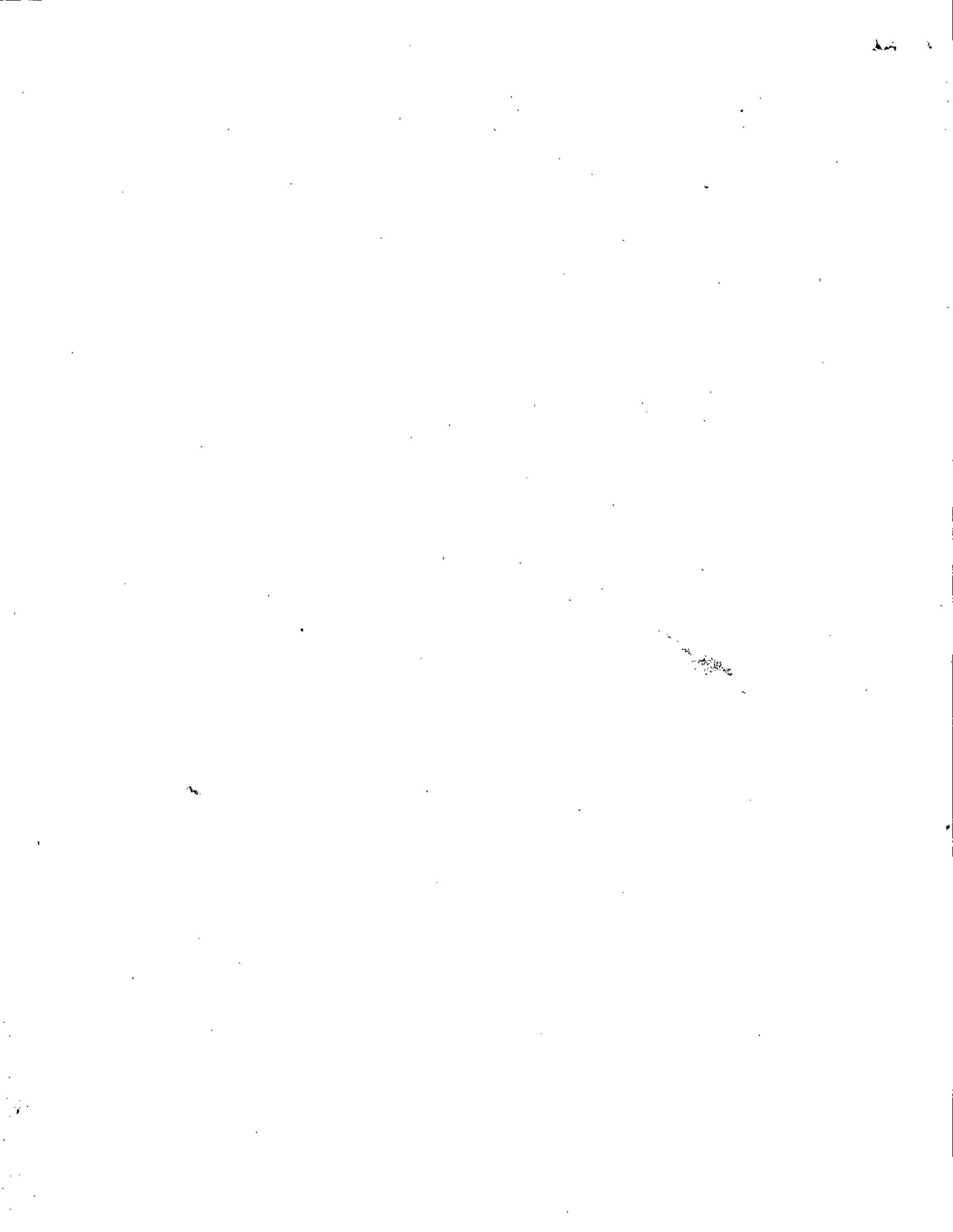
PARAMETRO	VERIFICACION	
	CUMPLE	NO CUMPLE
1.INFRAESTRUCTURA		
Pisos	X	
Paredes	X	
Techos	X	
Iluminación	X	
Puertas	X	
Ventilación	X	
2.AREAS		
Área Fría ¹	X	
Área Caliente ²	X	
Área de desechos	X	
Área de recepción de materia prima	X	
Área de almacenamiento de materia prima	X	
Área de lavado	X	
Área de elementos de aseo	X	
3.REFRIGERACION		
Cuartos Fríos	X	
Cuartos de congelación	X	
4.INSTALACIONES SANITARIAS		
Baño	X	
Vestieres	X	

OBSERVACIONES DE LA VISITA:

*El representante legal manifiesta que el Nit se proporcionará, en caso de ser adjudicado el contrato.

¹ Área Fría: Se define como la zona para el prelistamiento de los alimentos, así como la zona de preparación de los alimentos que no requieren cocción.

² Área Caliente: Se define como la zona de cocción y preparación del alimento por medio de calor.





1. Al momento de la visita se evidencia el cumplimiento de todos los parámetros de condiciones locativas, contemplados en el pliego de condiciones de la convocatoria pública No 05 de 2018.
2. Verificada la documentación del proponente, presenta un concepto sanitario favorable con fecha del 1 y 2 de marzo de 2018, consignados en los folios 189 a 197 de la propuesta presentada.

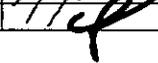
CONCLUSIONES

- El oferente garantiza capacidad instalada, para la ejecución del contrato al momento de la visita.
- Que de acuerdo a la documentación presentada en el concepto sanitario, satisface los pliegos de la Convocatoria Pública No 05 de 2018³.

Cordialmente,



ASTRID XIMENA PARSONS DELGADO
Directora Centro de Bienestar Institucional

	NOMBRE	CARGO	FIRMA
PROYECTO Y REALIZÓ	María Cristina López Daniel Piraquive	Profesional-C.P.S Contratista CPS	
REVISÓ Y APROBÓ	Dr. Astrid Ximena Parsons Delgado	Directora Centro de Bienestar Institucional	

³ 2.3.2.1. Instalaciones locativas para el desarrollo del contrato Condiciones Locativas. párrafo 1

