



UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS

CONSOLIDADO DE OBSERVACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES DE LA CONVOCATORIA PUBLICA No. 002 DE 2025, cuyo objeto es: "PREPARAR, SUMINISTRAR Y DISTRIBUIR LOS ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE APOYO ALIMENTARIO DE LA UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS EN LA VIGENCIA 2025 PARA CONTINUAR CON EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS"

OBSERVACIONES PRESENTADAS POR LA EMPRESA COLSUBSIDIO UNIDAD CENTRAL DE LICITACIONES COLSUBSIDIO JEFFERSSON MARÍN JOJOA ANALISTA LICITACIONES
jefferson.marinjo@colsubsidio.com Calle 26 # 25- 50 Cel. 3102440779

OBSERVACION No. 1

INFORME EVALUACIÓN JURIDICA

Respecto al informe realizado en la convocatoria pública con calificación **NO HABILITADO** para Colsubsidio, nos permitimos aclarar

Para el ítem 13 "CONSULTA EL EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS (REDAM)"

Observación: "Debe aportarse el certificado REDAM del gerente principal, habida cuenta de que, conforme a lo previsto en la Ley 2097 de 2021: "El deudor alimentario moroso solo podrá contratar con el Estado una vez se ponga a paz y salvo con sus obligaciones alimentarias", añadiendo que: "Esta inhabilidad también se predica del deudor alimentario moroso que actúe como representante legal de la persona jurídica que aspira a contratar con el Estado", conforme está previsto en el numeral 2.1.2.12. de los pliegos"

Subsanación:

Colsubsidio, se permite precisar que la propuesta, documentos y soportes aportados en el marco de la Convocatoria Pública No. 002 de 2025, fueron suscritos por nuestro Segundo Representante Legal Suplente **ÁLVARO SALCEDO SAAVEDRA** quien se encuentra debidamente facultado para actuar como Representante Legal de la Caja.

Lo cual consta en el certificado de existencia y representación legal aportado en el cierre del proceso:

REPRESENTACIÓN LEGAL:

DE CONFORMIDAD CON LO PREVISTO EN LOS ARTÍCULOS 46 Y 47 DE LOS ESTATUTOS, EL DIRECTOR ADMINISTRATIVO ES EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA CORPORACIÓN. EN LAS AUSENCIAS TEMPORALES, EL DIRECTOR ADMINISTRATIVO PODRÁ SER REEMPLAZADO CON LAS MISMAS FACULTADES Y OBLIGACIONES, POR QUIEN EL CONSEJO DIRECTIVO DESIGNE PARA TAL EFECTO. OBSERVANDO LOS LIMITES PARA CONTRATAR DEFINIDOS POR LA ASAMBLEA.

DIRECTORES ADMINISTRATIVOS	NOMBRES	CÉDULA DE CIUDADANÍA	RESOLUCIÓN MEDIANTE LA CUAL SE APROBÓ SU DESIGNACIÓN	FECHA DE POSESIÓN
PRINCIPAL	LUIS CARLOS ARANGO VÉLEZ	8.268.605 DE MEDELLÍN	0072 15/02/1989	15/02/1989
PRIMER SUPLENTE	VACANTE	RADICADO 1-2024-19202 25/09/2024		
SEGUNDO SUPLENTE	ÁLVARO SALCEDO SAAVEDRA	79.450.310 DE BOGOTÁ	0425 02/11/2005	02/11/2005

Y el extracto del órgano social aportado en el cierre del proceso

NOVENO: PROPOSICIONES Y VARIOS.

a. Expresó el Director Administrativo que muchas instituciones públicas o privadas solicitan en las diferentes licitaciones, autorización expresa del Consejo Directivo bien para suscribir o para presentar la respectiva propuesta, razón por la cual solicita del Consejo tal autorización.

El Consejo Directivo autorizó al Director Administrativo y a los Representantes Legales Suplentes, para presentar en nombre de la Caja Colombiana del Subsidio Familiar COLSUBSIDIO, propuestas, ofertas o proyectos de negocios y suscribir los respectivos contratos que de ellos emanen, sin límite de cuantía, con las entidades de derecho público o privado. De igual forma autorizó al Director Administrativo y a los Representantes Legales Suplentes para participar en cualquiera de estos procesos a través de las modalidades de asociación legalmente establecidas.



UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS

Así mismo al momento del cierre se adjuntó el certificado REDAM de nuestro Segundo Representante Legal Suplente ÁLVARO SALCEDO SAAVEDRA como consta en la audiencia de recepción de propuestas y cierre de la convocatoria en audiencia pública CP002-2025:

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC

CERTIFICA QUE

Una vez consultada la base de datos de deudores alimentarios morosos REDAM, el(la) ciudadano(a) con número de identificación CC 79450310 **NO SE ENCUENTRA INSCRITO EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS**

Esta certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

Se expide en Bogotá el 01/04/2025 09:32 AM



Código Verificación: J9VQGD7HC8

Por lo anterior se evidencia que no es necesario subsanar el documento inicialmente aportado por Colsubsidio.

RESPUESTA DE LA UNIVERSIDAD: Respecto del proponente CAJA COLOMBIANA DE SUBSIDIO FAMILIAR COLSUBSIDIO, debe señalarse que, en el informe preliminar de evaluación jurídica, fue calificado como NO HABILITADA, toda vez que: "Debe aportarse el certificado REDAM del gerente principal, habida cuenta de que, conforme a lo previsto en la Ley 2097 de 2021: 'El deudor alimentario moroso solo podrá contratar con el Estado una vez se ponga a paz y salvo con sus obligaciones alimentarias', añadiendo que: 'Esta inhabilidad también se predica del deudor alimentario moroso que actúe como representante legal de la persona jurídica que aspira a contratar con el Estado', conforme está previsto en el numeral 2.1.2.12. de los pliegos". Esta situación persiste a la fecha. Adicionalmente, en documento de fecha 15 de abril de 2025, remitido a la Universidad a través de correo electrónico de la misma fecha, COLSUBSIDIO manifiesta: "que no es necesario subsanar el documento inicialmente aportado por Colsubsidio", por cuanto el certificado REDAM aportado corresponde al señor ÁLVARO MEDARDO SALCEDO SAAVERDRA, segundo suplente del Gerente Principal, quien está debidamente facultado para presentar la oferta.

OBSERVACION No. 2



UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS

INFORME EVALUACIÓN TÉCNICA

Respecto al informe realizado en la convocatoria pública con calificación **NO CUMPLE** para Colsubsidio, nos permitimos aclarar:

Para la evaluación de Certificaciones de Experiencia

Observación: "La CAJA COLOMBIANA DE SUBSIDIO FAMILIAR COLSUBSIDIO, no cumple, con lo establecido en el numeral 2.3.1 EXPERIENCIA DEL PROPONENTE, del pliego de condiciones de la convocatoria pública 002 de 2025, el proponente deberá acreditar su experiencia presentando "hasta tres (3) certificaciones de contratos, suscritos, ejecutados, terminados y liquidados, esto último, cuando proceda, de conformidad con el respectivo régimen de contratación, en los diez (10) años anteriores a la fecha de cierre del presente proceso. En dichas certificaciones, de forma general, se debe poder constatar que los objetos los contratos hayan consistido en preparar, suministrar y distribuir alimentos en caliente, sin importar la denominación de las comidas, esto es, si se trata de desayunos, almuerzos, refrigerios o cenas, entre otras denominaciones. La sumatoria de las certificaciones debe ser igual o superior al valor de la oferta presentada por el proponente. Aunque se prefiere que los contratos estén inscritos en el Registro Único de Proponentes (RUP), se aceptarán certificaciones de contratos no inscritos en el RUP, siempre que cumplan con los demás requisitos establecidos". (subrayado fuera de texto). Teniendo en cuenta que en el proceso de evaluación se evidencia a folio 601 que la certificación presentada no cumple con lo descrito en líneas precedente ya que la certificación presentada indica que el contrato suscrito con la Casa Editorial el TIEMPO S.A. se encuentra vigente"

Subsanación:

La experiencia es la demostración de que el oferente ha hecho lo que se busca contratar, y en el certificado de Casa Editorial El Tiempo, se evidencia que Colsubsidio soporta experiencia por valor superior al que supone este proceso. Por lo cual solicitamos se tenga en cuenta. Aun cuando el contrato se encuentra vigente, hemos ejecutado a satisfacción los periodos previos a 2025, lo cual es señalado en la certificación adjunta, puesto que, por decisión conjunta entre el cliente y la Caja, dicho contrato cuenta con prórrogas automáticas y sucesivas.

RESPUESTA DE LA UNIVERSIDAD: La Universidad no acepta la observación, ya que en el pliego de condiciones y en la adenda No. 1 de la convocatoria pública 02 de 2025, se estableció claramente los requisitos donde se solicitaba que las certificaciones de contratos, **suscritos, ejecutados, terminados y liquidados**, deben permitir por lo menos verificar que, el oferente, atendió a una población de por lo menos cuatrocientos cincuenta (450) usuarios diarios, y que los objetos de los contratos hayan consistido en preparar, suministrar y distribuir alimentos en caliente, sin importar la denominación de las comidas, esto es, si se trata de desayunos, almuerzos, refrigerios o cenas, entre otras denominaciones. Por lo anterior esto no se pudo constatar en la certificación de Casa Editorial el Tiempo y además dicho contrato se encuentra vigente.

OBSERVACION No. 3

Para el Informe Técnico Visita a Planta

Observación: "Verificada la documentación presentada por la CAJA COLOMBIANA DE SUBSIDIO FAMILIAR COLSUBSIDIO, incluye el concepto sanitario favorable con un porcentaje de cumplimiento del 74.5%, emitido con fecha del 07 de junio de 2024, que se encuentra debidamente consignado en los folios 604 a 610 de la propuesta presentada. No obstante, se ha identificado que el concepto sanitario presentado no cumple con lo establecido en el numeral 2.3.2.1.1, CONDICIONES LOCATIVAS, Parágrafo 3 del pliego de condiciones convocatoria pública 002 de 2025"

Subsanación:

El Centro de producción y distribución de alimentos CPDA Colsubsidio, se encuentra catalogado como una Planta de Producción y Distribución de Alimentos, por lo tanto, la inspección, vigilancia y control de alimentos y bebidas es del INVIMA, tal y como se describe en la Ley 1122 de 2007, que dispone en el artículo 34 las competencias para la inspección, vigilancia y control de alimentos y bebidas, quedando las mismas distribuidas así:

Corresponde al INVIMA, la evaluación de factores de riesgo y expedición de medidas sanitarias relacionadas con alimentos y materias primas para la fabricación de los mismo y a los departamentos, distritos y a los municipios de categoría 1,2,3 y especial, la vigilancia y control sanitario de la distribución y comercialización de alimentos y de los establecimientos gastronómicos, así como, del transporte asociado a dichas actividades.



UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS

Teniendo en cuenta el anterior contexto, el INVIMA realiza acciones de inspección, vigilancia y control sanitario en las plantas de producción y distribución de alimentos para consumo humano, plantas de beneficio animal, desposte, despreses y acondicionadores. En referencia a los establecimientos de preparación, almacenamiento, distribución y expendio son competencia de las entidades territoriales de salud.

Por lo anterior, la evaluación de la infraestructura por parte de la secretaria de Salud en su momento fue un acto administrativo realizado por este ente, al cual no le correspondía la vigilancia y control de esta

Teniendo en cuenta lo anterior, el CPDA, fue visitado por el INVIMA en diciembre 23 y 24 de 2024, obteniendo el debido concepto sanitario de acuerdo con la competencia estipulada en la Ley 1122 de 2007, que dispone en el artículo 34 las competencias para la inspección, vigilancia y control de alimentos y bebidas. Es importante mencionar que el INVIMA es la autoridad sanitaria que orienta y dispone las acciones a seguir por las autoridades territoriales (Secretarías de Salud). Una vez obtenido este concepto sanitario favorable, el CPDA, de acuerdo al artículo 60 de 2002, aplica para la certificación en el sistema HACCP, donde uno de los prerequisites es cumplir con la infraestructura, obteniendo por parte del INVIMA una certificación HACCP de 97/100, en febrero de 2025; lo cual evidencia que efectivamente se está cumpliendo con todos los requisitos estipulados en la legislación vigente para la producción y distribución de alimentos, de acuerdo a lo estipulado en la resolución 2674 de 2013.

Esto demuestra el compromiso de Colsubsidio con los procesos de calidad e inocuidad, que respaldan cada uno de los alimentos y productos que se elaboran. Por ello solicitamos tener en cuenta que si bien es cierto el acta de evaluación de la secretaria de salud con fecha de Junio de 2024, presenta concepto favorable debe evaluarse adicional a esto que:

- 1. Las visitas realizadas por la secretaria de salud (Ente de alcance Distrital) aún se encuentra vigente puesto que tiene vigencia de 1 año desde la última visita. Aún cuando no está dentro de su competencia la evaluación a plantas de producción.*
- 2. Que el acta no supone favorabilidad o no por su fecha de expedición, más bien si lo hace el hecho de mantener los planes, programas y buenas prácticas de manufactura dentro de los procesos que se desarrollan, información que es corroborada en la visita técnica a sitio realizada por los funcionarios de la U. Distrital el pasado 08 de Abril de 2025.*
- 3. Colsubsidio posterior a la visita de la Secretaria de salud, cuenta con el acta de INVIMA quien tiene como misión "El Invima es un instituto técnico, científico del orden nacional, adscrito al Ministerio de Salud y Protección Social, encargado de ejecutar las políticas formuladas por el Gobierno en materia de inspección, vigilancia y control sanitario, basado en la gestión del riesgo de los productos de su competencia, para proteger y promover la salud pública a través de la articulación sectorial e intersectorial y contribuir a la mejora continua del estatus sanitario." Y de ese ente, contamos con certificación HACCP que ha dado una evaluación a nuestros procesos de 97/100 por ello, hemos generado una evaluación posterior y adicional a nuestros procesos, lo cual ratifica que contamos con las condiciones de calidad exigidas para un proceso como es el proceso de referencia de este informe.*

RESPUESTA DE LA UNIVERSIDAD: La Universidad no acepta la observación, porque como se estableció en los pliegos de condiciones de la convocatoria pública 002 de 2025 numeral 2.3.2.1.1. CONDICIONES LOCATIVAS, En desarrollo del proceso Licitatorio, se verificará por parte de la Universidad, que las plantas de producción sean de propiedad del proponente y/o que acredite debidamente la calidad en que las tiene o las posee; lo cual deberá allegarse en su propuesta. Así mismo, el concepto favorable, no debe tener una expedición superior a los seis (6) meses anteriores a la presentación de la oferta y cierre de la convocatoria. De igual forma, 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.

En cuanto al INVIMA (Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos) no regula de manera directa a las empresas de comida preparada caliente porque, según la normatividad sanitaria colombiana y las circulares del propio INVIMA, la competencia para la inspección, vigilancia y control de los establecimientos donde se preparan y expenden alimentos listos para el consumo corresponde principalmente a las Secretarías de Salud municipales o distritales.



UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS

Esto se fundamenta en los siguientes puntos:

El INVIMA regula y vigila principalmente la producción, importación y comercialización de alimentos industrializados, medicamentos, dispositivos médicos y otros productos de interés sanitario a nivel nacional. Sin embargo, la vigilancia sanitaria de los establecimientos de alimentos preparados (restaurantes, cafeterías, comedores, etc.) es una función descentralizada, asignada a las autoridades sanitarias locales, quienes realizan visitas, inspecciones y otorgan los conceptos sanitarios necesarios para su funcionamiento.

Normatividad aplicable: La Ley 09 de 1979 (Código Sanitario Nacional) y la Resolución 2674 de 2013 establecen que la vigilancia de las condiciones higiénico-sanitarias en la preparación y expendio de alimentos preparados es responsabilidad de las entidades territoriales de salud. El INVIMA actúa como ente rector y de apoyo técnico, pero no realiza la inspección directa de estos establecimientos.

El INVIMA emite lineamientos, circulares y conceptos técnicos sobre buenas prácticas de manufactura y requisitos sanitarios, pero la aplicación y control en campo de estos lineamientos recae en las Secretarías de Salud. El INVIMA puede intervenir en casos de interés nacional, alertas sanitarias o cuando se trate de productos industrializados que circulan en todo el país.

En resumen, el INVIMA no regula de manera directa a las empresas de comida preparada caliente porque la ley y la reglamentación sanitaria colombiana asignan esa función a las autoridades sanitarias locales, mientras que el INVIMA se encarga de la regulación y vigilancia de productos y procesos a nivel nacional, actuando como ente rector y de apoyo técnico para las entidades territoriales.

El INVIMA argumenta que no regula de manera directa a las empresas de comida preparada caliente porque, según la normatividad vigente y sus propias circulares, la competencia para la inspección, vigilancia y control de estos establecimientos corresponde a las entidades territoriales de salud (Secretarías de Salud municipales o distritales).

Los principales argumentos que presenta el INVIMA son:

El Ministerio de Salud y Protección Social, a través de la Resolución 1229 de 2013 y la Circular 046 de 2014, estableció que la inspección, vigilancia y control sanitario de los establecimientos donde se preparan y expenden alimentos listos para el consumo es responsabilidad de las entidades territoriales de salud, no del INVIMA a nivel central.

El INVIMA, en sus circulares, se limita a emitir lineamientos y orientaciones técnicas sobre aspectos como la conservación de alimentos y las temperaturas adecuadas, pero deja claro que la verificación y control en campo es función de las autoridades locales.

El INVIMA regula y otorga registros, permisos o notificaciones sanitarias para alimentos que se fabrican, envasan o importan para su comercialización a nivel nacional, según el riesgo en salud pública, pero no



UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS

para alimentos preparados y expendidos directamente al consumidor en restaurantes, cafeterías o servicios de catering.

Soporte normativo: El Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 refuerzan que la vigilancia sanitaria de los establecimientos de comida preparada corresponde a las autoridades sanitarias locales, mientras que el INVIMA actúa como ente rector y de apoyo técnico, no como inspector directo.

En resumen, el INVIMA no regula directamente a las empresas de comida preparada caliente porque la ley y la reglamentación sanitaria colombiana asignan esa función a las entidades territoriales de salud, mientras que el INVIMA se encarga de la regulación y vigilancia de productos industrializados y de alto riesgo a nivel nacional.

Por lo tanto las certificaciones allegadas no se encuentran dentro de las condiciones establecidas en el pliego de condiciones.

OBSERVACION No. 4

ACTA DE CIERRE DE AUDIENCIA

Respecto a las observaciones realizadas por la Universidad Distrital a la oferta de Ardiko A&S Suministros y Servicios S.A.S., solicitamos se tenga en cuenta que dentro de la audiencia de recepción de propuestas y cierre de la convocatoria en audiencia pública CP002-2025, por parte del oferente Ardiko A&S Suministros y Servicios S.A.S., la cual se remitió a la Universidad en carpetas separadas, no se encontraba disponible inicialmente para ser revisada por parte de la Universidad, toda vez que solicitaba permisos para poder verificar el contenido de las carpetas, a lo que posteriormente por parte del oferente Ardiko A&S Suministros y Servicios S.A.S. habilita el acceso al contenido de las carpetas posterior al cierre establecido por la entidad en el cronograma del proceso.

Según lo anterior el oferente Ardiko A&S Suministros y Servicios S.A.S., incurriría en una presentación extemporánea de la oferta, ya que esta debía encontrarse disponible en el primer momento en que la Universidad ingreso a cada carpeta sin necesidad de que por parte del oferente se habilitara su acceso posterior al cierre del proceso.

RESPUESTA DE LA UNIVERSIDAD: No se acepta la observación. En primer lugar, revisada en detalle el acta de cierre de la convocatoria y en el audio que la oferta fue enviada al correo contratacionud@udistrital.edu.co a las 16:09 horas del 04 de abril de 2025 desde el correo ardikoayssas@gmail.com y las cuatro (4) carpetas así como los 49 archivos fueron creados con anterioridad a la fecha y hora de cierre.

Adicional a lo anterior, en la misma acta se deja constancia de que: "Los proponentes no presentaron observaciones", además de que, por parte de COLSUBSIDIO, estaban presentes las siguientes personas: Francy Julieth Quitian Herrera, Jefferson Ernesto Marín, Guillermo Herrera Pinilla, Astrid Rubiela Cucaita y Nina Rocio Quiñones Nieto. Finalmente, en el pliego de condiciones, que es la norma de la convocatoria, no hay ninguna previsión expresa en el sentido de que los mensajes de correo electrónico a través de los cuales se remitan las propuestas no puedan tener permisos para acceder.

OBSERVACIONES PRESENTADAS POR LA EMPRESA ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS NIT. 830.053.360-5 ADRIANA CAMARGO BELTRÁN REPRESENTANTE LEGAL



UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS

OBSERVACION No. 1

OBSERVACIONES PROPUESTA OFERENTE COLSUBSIDIO

Respetados señores,

En atención a las observaciones realizadas por el comité evaluador y dando peso a la necesidad específica de la entidad y sus beneficiarios, se estima necesario la verificación de los siguientes criterios, pues los mismos influyen en la evaluación y escogencia de la convocatoria: **ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA DEL PROPONENTE:**

El proponente presenta un único contrato suscrito y en actual ejecución, con la casa editorial *El Tiempo*, lo cual va en contravía a lo señalado en el pliego de condiciones del presente proceso, dado que el pliego señala que los contratos con los cuales se pretenda acreditar deben estar terminados.

3. Modificar el numeral **2.3.1 EXPERIENCIA DEL PROPONENTE**, que, en lo sucesivo, quedará así:

2.3.1 EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

El proponente deberá acreditar su experiencia de la siguiente manera:

1) Presentar hasta tres (3) certificaciones de contratos, suscritos, ejecutados, **terminados** y liquidados, esto último, cuando proceda, de conformidad con el respectivo régimen de contratación, en los diez (10) años anteriores a la fecha de cierre del presente proceso. En dichas certificaciones, de forma general, se debe poder constatar que los objetos los contratos hayan consistido en preparar, suministrar y distribuir alimentos en caliente, sin importar la denominación de las comidas, esto es, si se trata de desayunos, almuerzos, refrigerios o cenas, entre otras denominaciones. La sumatoria de las certificaciones debe ser igual o superior al valor de la oferta presentada por el proponente. Aunque se prefiere que los contratos estén inscritos en el Registro Único de Proponentes (RUP), se aceptarán certificaciones de contratos no inscritos en el RUP, siempre que cumplan con los demás requisitos establecidos.

De modo que la Entidad No acepta la acreditación de contratos en ejecución, como es el caso del contrato presentado entre Colsubsidio y la casa editorial *El Tiempo*.

Ahora bien, dado que el proponente cuenta con registro único de proponentes (RUP), es su deber y responsabilidad acreditar su experiencia registrada en el RUP; de acuerdo a lo reglado en el Decreto 1082/2015 en los Artículos 2.2.1.1.1.5.2 y 2.2.1.1.1.5.3, en los cuales se establece que:

Artículo 2.2.1.1.1.5.2. Información para inscripción, renovación o actualización. El interesado debe presentar a cualquier cámara de comercio del país una solicitud de registro, acompañada de la siguiente información. La cámara de comercio del domicilio del solicitante es la responsable de la inscripción, renovación o actualización correspondiente:

1. Si es una persona natural:

1.1. Bienes, obras y servicios que ofrecerá a las Entidades Estatales, identificados con el Clasificador de Bienes y Servicios **en el tercer nivel**.

1.2. **Certificados de la experiencia** en la provisión de los bienes, obras y servicios que ofrecerá a las Entidades Estatales, los cuales deben ser expedidos por terceros que hayan recibido tales bienes, obras o servicios y deben corresponder a contratos ejecutados o copias de los contratos cuando el interesado no puede obtener tal certificado. **El interesado debe indicar en cada certificado o en cada copia de los contratos, los bienes, obras y servicios a los cuales corresponde la experiencia que pretende acreditar, identificándolos con el Clasificador de Bienes y Servicios en el tercer nivel. (negrilla nuestra)**

1.3. Si la persona está obligada a llevar contabilidad, copia de la información contable del último año exigida por las normas tributarias.

1.4. Certificado expedido por la persona natural o su contador, relativa al tamaño empresarial de acuerdo con la definición legal y reglamentaria.

2. Si es una persona jurídica:



UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS

2.1. Bienes, obras y servicios que ofrecerá a las Entidades Estatales, identificados con el Clasificador de Bienes y Servicios **en el tercer nivel**.(...)

(...)

2.5. *Certificados de la experiencia en la provisión de los bienes, obras y servicios que ofrecerá a las Entidades Estatales, los cuales deben ser expedidos por terceros que hayan recibido tales bienes, obras o servicios y deben corresponder a contratos ejecutados o copias de los contratos cuando el interesado no puede obtener tal certificado. El interesado debe indicar en cada certificado o en cada copia de los contratos, los bienes, obras y servicios a los cuales corresponde la experiencia que pretende acreditar, identificándolos con el Clasificador de Bienes y Servicios en el tercer nivel. Si la constitución del interesado es menor a tres (3) años, puede acreditar la experiencia de sus accionistas, socios o constituyentes.*(...)

Artículo 2.2.1.1.1.5.3. *Requisitos habilitantes contenidos en el RUP. Las cámaras de comercio, con base en la información a la que hace referencia el artículo anterior, deben verificar y certificar los siguientes requisitos habilitantes:*

1. *Experiencia – Los contratos celebrados por el interesado para cada uno de los bienes, obras y servicios que ofrecerá a las Entidades Estatales, identificados con el Clasificador de Bienes y Servicios en el tercer nivel y su valor expresado en smmlv.*

Los contratos celebrados por consorcios, uniones temporales y sociedades en las cuales el interesado tenga o haya tenido participación, para cada uno de los bienes, obras y servicios que ofrecerá a las Entidades Estatales, identificados con el Clasificador de Bienes y Servicios en el tercer nivel y su valor expresado en smmlv.

ARTÍCULO 2.2.1.1.1.5.6. *Certificado del RUP. El certificado del RUP debe contener: (a) los bienes, obras y servicios para los cuales está inscrito el proponente de acuerdo con el Clasificador de Bienes y Servicios; (b) los requisitos e indicadores a los que se refiere el artículo 2.2.1.1.1.5.3 del presente decreto; (c) la información relativa a contratos, multas, sanciones e inhabilidades; y (d) la información histórica de experiencia que el proponente ha inscrito en el RUP. Las cámaras de comercio expedirán el certificado del RUP por solicitud de cualquier interesado. Las Entidades Estatales podrán acceder en línea y de forma gratuita a la información inscrita en el RUP. (Negrilla nuestro).*

De tal forma que el proponente no acredite en debida forma su experiencia. En este sentido, respetuosamente se solicita se reitere el no cumplimiento de la experiencia del proponente en comentario.

RESPUESTA DE LA UNIVERSIDAD: La Universidad acepta la observación ya que no cumplió COLSUBSIDIO con lo establecido en el pliego de condiciones de la convocatoria pública 002 de 2025

OBSERVACION No. 2

CONDICIONES LOCATIVAS:

El proponente presenta dos actas de inspección sanitaria, sobre las cuales se hacen las siguientes observaciones:

1. *ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA de fecha 5.6.7 y de febrero del año en curso, emitida por el INVIMA:*
 - a. *El acta de inspección allegada corresponde a una planta de fabricación de productos alimenticios de panadería y pastelería.*
 - ✓ *En cuanto a la diferenciación de las competencias del Invima y las secretarías de salud territoriales, Municipales y Departamentales, radica en que el INVIMA tiene competencia sobre las empresas dedicadas a la fabricación y comercialización de alimentos de venta pública; por citar un ejemplo, las empresas fabricantes de lácteos (yogures) o como es este caso Productos de Panadería y Pasteriza, por tratarse de procesos industrializados, por lo cual le corresponde al INVIMA la verificación, por ser el ente de control competente; esto debido a que los productos son fabricados en serie y en escala; por tratarse de procesos industrializados para la fabricación de alimentos que permiten su consumo a largo plazo, con registro sanitario, etiquetado con fecha de producción y fecha de vencimiento, debido a sus características de fabricación y transformación, uso de conservantes, aditivos, rotulado con lote, información nutricional, entre otros aspectos, que los diferencian de los alimentos preparados bajo un Menú como son los desayunos, almuerzos, entre otros, cuyo consumo es inmediato.*



UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS

- ✓ *En el caso de las plantas o centros de producción de alimentos, como son las plantas que Preparan alimentos tipo Catering el ente de control competente correspondiente es la secretaria de Salud Territorial, ya sea Municipal o Departamental; para el caso de Bogotá, le corresponde a la secretaria de salud de las distintas Subredes de la ciudad.*
- ✓ *Mediante concepto No. 1101-0569-19 del INVIMA, en mesa de trabajo unificada llevada a cabo, se aclaró que la competencia de INVIMA es sobre las Fábricas de Alimentos y establecimientos de comercio de venta pública de alimentos, como se precisa a continuación:*

Al momento de ejercer las actividades de inspección, vigilancia y control, se deberán tener en cuenta los siguientes criterios de valoración:

1. Tipo de actividad desarrollada, si la descripción es de preparación de alimentos (vigilancia entes territoriales), o transformación en el cual se realiza una o varias operaciones tecnológicas envasado y rotulado (vigilancia Invima). Es de utilidad tener en cuenta los niveles y/o volúmenes de producción
2. Tipo de establecimiento: descripción de su objeto social, ubicación, área física, si corresponde a actividades desarrolladas en casas de habitación indicando claramente la forma de comercialización, descripción locativa, disposición de mesas o sillas de consumo directo al público, preparación in situ de los alimentos frescos. (vigilancia entes territoriales).

En la revisión, que puede ser documental, debe tenerse en cuenta lo registrado en la Cámara de Comercio y en la actividad reportada en el censo de los establecimientos.
3. Proceso de industrialización: Este criterio abarca preparación de producto fresco en el sitio (vigilancia entes territoriales) o transformación y envasado del producto final, con rotulado (vigilancia Invima).
4. Tipo de comercialización del producto: Expendio y consumo de alimento en el sitio (vigilancia entes territoriales), o venta de producto procesado final, envasado y rotulado para distribución del mismo (vigilancia Invima).
5. Destino final de los productos elaborados. Se consume en el sitio, se empaca en bolsas plásticas para llevar, o se comercializa directo al público (vigilancia entes territoriales). La vocación principal del producto fresco es disponerlo al consumidor de forma directa y fresca.
6. Cliente o consumidor final del producto, tener en cuenta las características de empaque y distribución a ese consumidor final
7. Vocación de la fabricación de ese producto: Es decir, si es dispuesto para su consumo a la mesa por su carácter perecedero casi que de inmediato (vigilancia entes territoriales) o si es un producto que permite un consumo a largo plazo debido a sus características de fabricación y transformación, uso de conservantes, aditivos, rotulado con lote, fecha de vencimiento, información nutricional, entre otros (vigilancia Invima).

También se evidencia que el proponente no aportó las 10 hojas que hacen parte integral del acta de inspección sanitaria en comento, por lo cual se desconoce el contenido en su integridad. Con lo cual se ratifica que no cumple con el lleno de los requisitos establecidos en el pliego de condiciones.



UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS

Teniendo en cuenta lo expuesto, deberá remitirse por competencia cuando concurra uno o alguno de los criterios expuestos, en los cuales se indica que la vigilancia corresponde al ente territorial.

Precisado lo anterior, se procede al desarrollo de los lineamientos para cada una de las situaciones descritas en la consulta allegada:

1. "Establecimientos tipo catering: El establecimiento fabrica alimentos para consumo en restaurantes de fábricas."

Para abordar el tema, se inicia citando la definición de catering de la real academia de la lengua, como el servicio de suministro de comidas y bebidas a aviones, trenes, colegios; se complementa con la siguiente definición de este tipo de establecimientos:

*"Se denomina catering o cáterin, en su grafía castellanizada, al servicio de alimentación institucional o alimentación colectiva que provee una cantidad determinada de comida y bebida en fiestas, eventos y presentaciones de diversa índole. En algunos casos los salones de fiestas u hoteles y empresas del rubro proveen este servicio junto al alquiler de sus instalaciones; en otros casos hay empresas especializadas para elaborar y trasladar los alimentos al sitio que disponga el cliente. En el servicio se puede incluir desde la propia comida, la bebida, la mantelería y los cubiertos, hasta el servicio de cocineros, camareros y personal de limpieza posterior al evento."*²

Este tipo de establecimientos tipo catering, se encargan de prestar un servicio de alimentación consistente en proveer una cantidad determinada de comida y bebida en fiestas, eventos y presentaciones de diversa índole, siempre debe ser contratado con anterioridad de modo que se pueda acordar las opciones de alimentos a servir, la cantidad, el costo y otros elementos relativos a la cuestión. (Información referenciada de la página web³).

Entre los alimentos que se ofrecen en este tipo de establecimientos se tienen las comidas servidas en bandejas desechables o en cajas diseñadas para almuerzos, sándwich, frutas, postres, comidas tipo bufé, miniplatillos etc.

De acuerdo con las actividades desarrolladas por este tipo de establecimientos se colige que los catering se asemejan a un establecimiento gastronómico el cual se dedica a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos y por lo tanto no son objeto de vigilancia por parte del Invima, correspondiéndole su vigilancia, inspección y control a las Secretarías de Salud, de conformidad con lo descrito en el artículo 44.3.3.1., de la Ley 715 de 2001, en concordancia con el literal c) de la Ley 1122 de 2007.

b. ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA emitida por la SUBRED NORTE de fecha 07 de junio de 2024:

Dicha acta fue emitida fuera del término permitido en el pliego de condiciones para ese requisito, ya que supera los seis (6) meses de expedición anteriores a la presentación de la propuesta.

De modo que, esta acta se tampoco cumple técnicamente con las condiciones establecidas para acreditar la capacidad operativa.

RESPUESTA DE LA UNIVERSIDAD: La Universidad acepta la observación, la Caja Colombiana de Subsidio Familiar Colsubsidio no cumplió con lo establecido en los pliegos de condiciones convocatoria pública 002-2025 numeral 2.3.2.1.1. CONDICIONES LOCATIVAS, parágrafo 3.

OBSERVACION No. 3

RECURSO HUMANO REQUERIDO:



UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS

El proponente no presenta en su oferta el recurso humano mínimo requerido señalado en el pliego de condiciones y la adenda, establecidos en el numeral 2.10.1 Especificaciones Recurso Humano, para lo cual el proponente debía presentar desde su oferta el personal para los cargos de: ingeniero de alimentos, nutricionista, supervisor de control de calidad, chef o cocinero, y operarios, cuyas hojas de vida y soportes de experiencia y formación académica no fueron presentados en la propuesta por parte de este oferente.

De tal forma, que no realizo ofrecimiento técnico del personal mínimo requerido para la prestación del servicio de alimentación, como un requisito precontractual.

De acuerdo a lo argumentos expuestos, respetuosamente solicitamos se reitere la calificación como NO Habitado para el proponente en comento, toda vez que no cumple con los requisitos mínimos de experiencia, como tampoco técnicos. Incluso se solicita el RECHAZO de esta propuesta, ya que el proponente ha incurrido en la siguiente causal:

1) 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.

4) Si no se presentan los documentos que sean necesarios para la comparación objetiva de las propuestas

Numeral 2.3. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA:

Para ser evaluada la oferta debe cumplir los requisitos técnicos mínimos indicados en las presentes especificaciones técnicas, las cuales deben ofrecerse en su totalidad so pena de rechazo de la oferta.

RESPUESTA DE LA UNIVERSIDAD: La Universidad acepta la observación, la Caja Colombiana de Subsidio Familiar Colsubsidio no allegó el recurso humano como se estableció en el numeral 2.10.1. ESPECIFICACIONES RECURSO HUMANO.

OBSERVACION No. 4

EVALUACIÓN DE MINUTAS ALMUERZOS OFERTADAS.

A Pesar de las observaciones que contienen elementos de imposible aclaración y/o subsanación por lo cual a la luz del contenido normativo de la entidad, además del estatuto General de la contratación, se evidencia que el oferente con su propuesta no ofertó el componente de evaluación de minutas de almuerzos, motivo por el cual el mismo no debe ser objeto de puntuación por este factor, en este sentido, solicitamos no sea evaluado si llegase a presentarse por el mismo, toda vez que cualquier ofrecimiento posterior al cierre se entenderá como una mejora a la oferta y en ese mismo sentido dichos ofrecimientos están en un régimen de prohibición especial y general .

RESPUESTA DE LA UNIVERSIDAD: La Universidad acepta la observación, la Caja Colombiana de Subsidio Familiar Colsubsidio no allegó las minutas solicitadas específicamente numeral 2.4.1.2.1. PORCIONES A SUMINISTRAR EN PESO SERVIDO.

COMITÉ ASESOR DE CONTRATACIÓN