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 FUNDACIÓN HORUS VITA MARLIO NARVÁEZ REPRESENTANTE LEGAL

OBSERVACION No. 1

Nos permitimos poner a su consideración las siguientes observaciones al pliego de condiciones para el presente proceso.

1- NUMERAL 2.10.1. ESPECIFICACIONES RECURSO HUMANO:

En relación a los documentos soporte que se deben presentar del personal señalado en el numeral 2.10.1. Especificaciones recurso humano, como son los exámenes médicos y de laboratorio (exámenes médicos, exámenes sintomáticos respiratorios y sintomáticos de piel (Res.1090, Art. 3°). Al respecto, se solicita que en cuanto a los certificados médicos y exámenes sintomáticos respiratorios y de piel, estos solamente sean exigibles para el contratista en la ejecución del contrato, y no desde la presentación de la propuesta, dado que es en la etapa contractual en la cual se debe realizar la verificación del cumplimiento de dichos requisitos sobre el estado de salud del personal operativo y profesional que labora en el servicio de alimentos.

Es de resaltar que los certificados médicos y los exámenes de laboratorio sintomáticos como lo señala el pliego de condiciones para los proponentes, son soportes que hacen parte del estado de salud del personal con el cual se ejecutará el contrato, de tal manera que es un requisito de carácter contractual y por ende corresponde a esa etapa para el contratista adjudicatario demostrar a la supervisión del contrato el cumplimiento de tal obligación. Por otra parte, el certificado médico del estado de salud y los exámenes de laboratorio, hacen parte de la confidencialidad de la información de los empleados con su empleador, información por la cual el empleador debe velar y custodiar como parte de su expediente laboral, especialmente cuando esta información corresponde al estado de salud de las personas la cual hace parte la Historia Clínica Del Empleado en su calidad de paciente. Razón por la cual no da lugar para violar dicha reserva máxime cuando es un proceso de selección que se constituye con una mera expectativa.

En aras de dar cumplimiento el derecho a la privacidad de las personas trabajadoras de la empresa proponente, en cuanto a su estado de salud (certificado médico y exámenes de laboratorio prácticos por el empleador), información que quedará de acceso público no solo para la Entidad y sus evaluadores, sino para los interesados en el presente proceso; ***respetuosamente se solicita se suprima la presentación del requisito alusivo a los documentos del estado de salud de a todo el personal ofertado****, Certificado Médico Laboral de Aptitud para la Manipulación de Alimentos, y exámenes de laboratorio, sintomáticos respiratorios y de piel, información que debe conservarse solamente como una de las obligaciones contractuales que debe cumplir el futuro contratista frente al supervisor de la Entidad durante la ejecución del contrato; toda vez que divulgar información personal de terceros (personal trabajador) vulnera el derecho a la confidencialidad y a la reserva de las personas, a la privacidad, al manejo y custodia de información personal, y como trasfondo al derecho al trabajo en igualdad de condiciones.*

RESPUESTA A LA OBSERVACION: La universidad modificara el numeral 2.10.1. Especificaciones recurso humano en el sentido de eliminar los requisitos Certificado de asistencia al curso de manipulación de alimentos con fecha de expedición no mayor a un (1) año. Exámenes sintomáticos respiratorios y sintomáticos de piel (Res. 1090, Art. 3º secretaria de Salud). Estos documentos del personal serán verificados en la ejecución del contrato.

OBSERVACION No. 2

2- NUMERAL 2.3.2.1.1. CONDICIONES LOCATIVAS (concepto sanitario):

Respecto de la(s) Planta(s) ofertada(s) esta(s) pueden ser propias o en arrendamiento, en ese sentido, comprendemos que Para acreditar otro tipo de uso legítimo de la(s) Planta(s) ofertada(s) se puede adjuntar documentos que acrediten el uso de estas (ejemplo: alianzas comerciales, comodato, leasing entre otros previstos en el ordenamiento jurídico colombiano). Esta información debe permitir verificar el vínculo con las personas naturales o jurídicas titulares de la propuesta presentada para el proceso. En ese sentido, el acta de inspección

sanitaria puede ser mediante alianza comercial o estratégica o convenio que tenga el proponente con un tercero, siempre y cuando las instalaciones ofertadas se encuentren a disposición el proponente, aspectos que tambien pueden ser validados en la visita que realiza el comité técnico a las la(s) Planta(s) ofertada(s). Favor confirmar si nuestra apreciación es acorde a las pretensiones del pliego.

RESPUESTA A LA OBSERVACION: La Universidad se permite indicar que en el numeral 2.3.2.1.1. CONDICIONES LOCATIVAS es claro que, en el 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 debera 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.

OBSERVACION No. 3

ASIGNACIÓN DE PUNTAJE - EVALUACIÓN MINUTAS ALMUERZOS OFERTADAS:

Señala el pliego de condiciones que para la asignación de puntaje a los oferentes que acrediten minutas de almuerzos ofertadas, asignaran 400 puntos según la siguiente tabla:

ASIGNACIÓN DE PUNTAJE

FACTORES		PUNTOS QUE ASIGNA
OFERTA ECONOMICA	Adjudicación que se obtiene por la asignación de 600 puntos posibles a la oferta con menor valor (IVA incluido). Aquí se incluyen las ofertas de almuerzos.	600
EVALUACIÓN MINUTAS ALMUERZOS OFERTADAS	Adjudicación que se obtiene por la asignación de 400 puntos posibles a las minutas ofertadas (10 puntos por cada una de las 20 solicitadas)	400
TOTAL PUNTOS A ASIGNAR		**1000**

Sin embargo posteriormente, el pliego señala que son 200 puntos, como se ilustra a continuación:

Este aspecto asignará un máximo de doscientos (200) puntos posibles. Para la calificación de este factor, se requiere que el proponente haya presentado la totalidad de minutas de almuerzos requeridas. Cada minuta almuerzo adjudica 10 puntos, al ser requeridas veinte (20) minutas se logrará un máximo de 200 en el ítem.

Al respecto se solicita se aclare, el puntaje que la entidad asignada por este ofrecimiento técnico, ya que para la asignación de 400 puntos tendrían que presentarse 40 minutas, y para 200 puntos solamente 20 minutas. Lo anterior, a fin a que haya suficiente claridad sobre, el puntaje que se asignara, y la cantidad de minutas que se deben presentar para la asignación del puntaje máximo; aspecto que es de suprema importancia para diseñar un ofrecimiento acorde a los requerimientos y necesidades de la Entidad y los estudiantes beneficiarios.

RESPUESTA DE LA UNIVERSIDAD: La universidad ajustará en el pliego de condiciones el numeral 2.4.1 FACTORES DE EVALUACIÓN. En el sentido de la asignación de puntaje el cual quedara de la siguiente manera:

ASIGNACIÓN DE PUNTAJE

FACTORES		PUNTOS QUE ASIGNA
OFERTA ECONOMICA	Adjudicación que se obtiene por la asignación de hasta 600 puntos posibles a la oferta con menor valor (IVA incluido).	600
EVALUACIÓN MINUTAS ALMUERZO	Adjudicación que se obtiene por la asignación de 400 puntos posibles a las minutas ofertadas (20 puntos por cada una de las 20 solicitadas)	400
TOTAL PUNTOS A ASIGNAR		**1000**

OBSERVACION No. 4

1- NUMERAL 2.3.2.1.1. CONDICIONES LOCATIVAS (concepto sanitario):

Señala el pliego de condiciones que el acta de inspección sanitaria de la planta de producción de alimentos debe ser con concepto sanitario favorable, frente a lo cual respetuosamente nos permitimos reiterar que el acta de inspección sanitaria con conceptos sanitario favorable con requerimientos, corresponde a los hallazgos que NO afectan la inocuidad de los alimentos que se manipulen o se preparen en las instalaciones inspeccionadas, dado que estas pueden continuar sus operaciones en total normalidad sin ninguna limitante ni impedimento para la manipulación y preparación de alimentos; esto debido a que la evaluación de las instalaciones es calificada dentro de unos rangos:

- Favorable: de 90 a 100%
- Favorable con requerimiento: de 60% a 89.9%
- Desfavorable: menor al 59.9%

Como se puede apreciar el factor evaluado como favorable con requerimiento, tiene un margen, de FAVORABILIDAD, lo que permite que las instalaciones con esa calificación continúen sus operaciones sin ningún impedimento. En el caso de instalaciones que hayan sido evaluadas con una calificación entre los rangos de 60% al 89.9% son favorables dado que cumplen y pueden continuar con la producción de los alimentos, ya que el factor correspondiente a los denominados "Requerimientos" es un aspecto que corresponde a las anotaciones que hace el visitador o evaluador de la entidad sanitaria que son objeto de un plan de mejoramiento, el cual en la siguiente visita que se realice hará la verificación en el avance del plan de mejoramiento implementado, el cual contribuye a que se cierren esas anotaciones para la siguiente visita.

En consecuencia, las instalaciones que tengan acta de inspección sanitaria calificada con concepto sanitario Favorable con requerimientos (evaluadas entre los rangos de 60% – 89.9% de cumplimiento), tienen total validez para prestar sus servicios de alimentación, no tienen limitaciones, no tienen restricciones, y por ende está totalmente facultadas para producir alimentos, ya que no representan ningún tipo de riesgo para la salud pública o la seguridad sanitaria. Por lo tanto, pueden operar sin ningún inconveniente, como lo hacen aquellas instalaciones que tienen acta de inspección sanitaria calificada con concepto sanitario favorable.

En este orden de ideas, la Entidad no debe sesgarse a una determinada calificación en el acta de inspección sanitaria, toda vez que tanto las actas con o sin requerimientos son "Favorables", y pueden operar sin ningún inconveniente, dado que los requerimientos NO comprometen Ni afectan la Inocuidad de los alimentos como se precisas en las actas; de lo contrario la calificación seria "Desfavorable", y tales instalaciones en ese caso no podrían continuar con sus operaciones siendo objeto de medida sanitaria.

Dentro del marco legal tanto el concepto favorable como el favorable con requerimientos son válidos para garantizar la operación de plantas de alimentos. La diferencia radica en que el segundo incluye observaciones menores que no impiden el desarrollo de actividades normales.

Excluir instalaciones con concepto favorable con requerimientos podría limitar injustificadamente la participación de proponentes que cumplen los estándares mínimos establecidos por las autoridades sanitarias, afectando los principios de igualdad y selección objetiva en procesos de contratación pública

De acuerdo a lo precisado anteriormente, respetuosamente se solicita se acepten también aquellas plantas de preparación de alimentos que hayan sido evaluadas con concepto sanitario favorable con requerimiento cuyo rango de evaluación esta entre el 60% a 89.9%; dado que este tipo de calificación no afecta la inocuidad de los alimentos a suministrar, y están facultadas para operar en total normalidad.

Reiteramos la anterior observación, toda vez que, como lo hemos explicado la autoridad sanitaria faculta a las plantas de preparación de alimentos a continuar con la prestación de sus servicios, dado que evalúa con favorabilidad a aquellas plantas que tienen requerimientos, y ellos no es un impedimento para continuar desarrollando sus actividades para el suministro de alimentos aptos para el consumo humano. Adicional a lo anterior excluir instalaciones con concepto favorable con requerimientos podría limitar injustificadamente la participación de proponentes que cumplen los estándares mínimos establecidos por las autoridades sanitarias, afectando los principios de igualdad y selección objetiva en procesos de contratación pública

RESPUESTA DE LA UNIVERSIDAD: Se acepta la observación con el objetivo de fomentar la pluralidad de oferentes, reconociendo que los conceptos sanitarios "favorables" y/o "favorables con requerimientos" no constituyen un impedimento para que los proveedores puedan ofrecer sus servicios, siempre que estos mantengan la inocuidad de los alimentos suministrados y satisfagan las necesidades de la entidad contratante. Para asegurar que las instalaciones cumplan con los estándares de calidad y las normativas sanitarias, se requerirá al contratista adjudicatario que presente un concepto favorable durante el primer mes de ejecución del contrato. Este concepto deberá mantenerse vigente durante toda la ejecución del contrato.

Por lo anterior, la universidad modificara el numeral 2.3.2.1.1. Condiciones Locativas. en el sentido de que el proponente deberá contar con planta o plantas de producción, con el registro sanitario vigente FAVORABLE (90 A 100%) y/o FAVORABLE con requerimientos (60% A 89.9%) al momento de presentarse a la licitación. siempre que estos mantengan la inocuidad de los alimentos suministrados y satisfagan las necesidades de la entidad contratante. Para asegurar que las instalaciones cumplan con los estándares de calidad y las normativas sanitarias, se requerirá al contratista adjudicatario que presente un concepto FAVORABLE durante el primer mes de ejecución del contrato. Este concepto deberá mantenerse vigente durante toda la ejecución del contrato.

Las plantas de producción deberán cumplir con todos los requisitos y obligaciones consignadas en la Resolución 2674 de 2013, ley 9 de 1979 y debe asegurar la aplicación plena de la Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.), las cuales serán verificadas durante el proceso de la Licitación y el no cumplimiento será parámetro de eliminación.

En desarrollo del proceso Licitatorio, se verificará por parte de la Universidad, que las plantas de producción sean de propiedad del proponente y/o en caso de tenerse en virtud de un contrato de arrendamiento, este debe 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. Se advierte, que los conceptos favorables de las plantas de producción deben corresponder a Servicio de Alimentación Catering. La Universidad se reserva la posibilidad de realizar visitas de inspección técnicas para efectos de verificar lo acreditado por los proponentes. La planta puede estar al interior de la ciudad de Bogotá D.C., o en los municipios colindantes a ésta, siempre y cuando se cumplan las condiciones técnicas referidas. El oferente debe cumplir con las condiciones normativas y técnicas del proceso incluidos los horarios de preparación y entrega. La capacidad de la planta de producción deberá cumplir con la demanda de almuerzos solicitados. La planta de producción debe contar con los equipos instalados**.**

OBSERVACIONES PRESENTADAS POR LA EMPRESA COLSUBSIDIO UNIDAD CENTRAL DE LICITACIONES

OBSERVACION No. 1

Por medio de la presente, la Caja Colombiana de Subsidio Familiar COLSUBSIDIO, se permite solicitarla modificación y/o aclaración de los puntos que se relacionan a continuación, en aras de definir reglas claras, objetivas y completas que permitan la confección del ofrecimiento de la misma índole.

DOCUMENTO PLIEGO DE CONDICIONES

1. *Referente al numeral 1.28 Moneda y precios de la propuesta, Nota 1, la entidad manifiesta "NOTA 1: La carga tributaria que se genere con ocasión de la firma, ejecución y liquidación del contrato, está a cargo y es responsabilidad exclusiva del oferente - contratista." Se solicita a la entidad tener en cuenta que los servicios de alimentación se encuentran gravados con el IMPOCONSUMO (8%) o IVA (19%), adicional al impuesto de Timbre establecido por el gobierno nacional, el cual este último se considera pertinente que se encuentre a cargo de la entidad únicamente.*

RESPUESTA DE LA UNIVERSIDAD: La observación no se acepta y, por el contrario, se reitera, que la carga tributaria correspondiente a la prestación del servicio está a cargo del contratista, quien, por ser un profesional en la prestación de este, tiene pleno conocimiento de cuáles son los impuestos que lo gravan, su base gravable y su porcentaje de causación.

OBSERVACION No. 2

2. *Referente al numeral 1.34.1 Plazo del Contrato, según lo manifestado "El plazo establecido para la ejecución del contrato de suministro de almuerzos en caliente es de CIENTO TREINTA Y DOS (132) DÍAS HÁBILES Y/O HASTA AGOTAR LOS RECURSOS" Se Solicita a la Entidad incluir dentro del plazo del contrato la mención "Hasta el 31 de diciembre de 2025", toda vez que la entidad se permita aclarar que el presente proceso no contempla la ejecución del mismo en anualidades futuras (Año 2026 en adelante).*

RESPUESTA DE LA UNIVERSIDAD: La Universidad no acepta la observación ya que el plazo de ejecución es de CIENTO TREINTA Y DOS (132) DÍAS HÁBILES Y/O HASTA AGOTAR LOS RECURSOS, por tal motivo no es posible garantizar que el contrato finalice el 31 de diciembre de 2025, así mismo en caso de presentarse eventos de fuerza mayor o casos fortuitos al interior de la universidad este influirá en la fecha de finalización del contrato.

OBSERVACION No. 3

3. Referente al numeral 1.34.3 Forma de Pago, La entidad manifiesta "LA UNIVERSIDAD hará pagos mensuales, acorde a la operación del contrato. Cada uno de los pagos se calculará con base en la cantidad de almuerzos entregados durante el periodo de operación y serán los que se facturen."

Se solicita a la entidad ajustar este requisito bajo la mención (…) Con base en la cantidad de almuerzos entregados y/o confirmados por parte del supervisor del contrato (…), lo anterior con el fin de establecer una mayor claridad frente a la base con la que se realizaría el pago al contratista, Toda vez que la cantidad confirmada por el supervisor será la misma cantidad para entregar a la entidad. Independientemente si se efectúa o no el consumo.

• Agradecemos a la entidad confirmar ¿Qué sucede con los almuerzos que sean solicitados por el supervisor del contrato y que no sean consumidos y/o entregados por razones ajenas al operador?

• ¿La interrupción del periodo académico por temas de orden público o cese de actividades académicas de cualquier índole, se encuentra amparada para el operador bajo alguna figura? Puesto que esto afectará la prestación del servicio de alimentación
• Respecto a la Nota 3. DESCUENTOS POR FALTANTES DE ALIMENTOS O MALA CALIDAD, solicitamos a la entidad incluir dentro de los criterios de aceptación o rechazo el criterio técnico del operador (trazabilidad microbiológica, la cual respalda la inocuidad y seguridad de los alimentos) adicional a las percepciones sensoriales de los estudiantes y la institución

RESPUESTA DE LA UNIVERSIDAD: La Universidad aclara que el día anterior a la prestación del servicio la Oficina de Bienestar universitario remitirá al operador el acta con el número de almuerzos a preparar para entregar el día siguiente, por lo tanto, pagará los almuerzos solicitados.

* La totalidad de los almuerzos solicitados deberán ser entregados en el día correspondiente de acuerdo a las directrices de la oficina de Bienestar Universitario.
*En caso de presentarse el cese de actividades académicas, se realizará la respectiva suspensión del contrato.
*No se acepta la observación, por lo cual se mantienen los criterios mencionados.

OBSERVACION No. 4

4. Respecto al numeral 6 de las obligaciones del oferente ganador de carácter administrativo, solicitamos a la entidad viabilizar la posibilidad de homologar por medio de la planta administrativa del proponente la condición de personal mínimo de mujeres para la ejecución del contrato, toda vez que permita una mayor participación de oferentes.

RESPUESTA DE LA UNIVERSIDAD: La Universidad acepta la observación, siempre y cuando las mujeres que hacen parte del personal administrativo estén vinculadas en la ejecución del contrato lo cual será verificado por la supervisión.

OBSERVACION No. 5

5. Respecto al numeral 27 de las obligaciones del oferente ganador de carácter técnico, solicitamos a la entidad validar dicho requerimiento con el fin de permitir el lavado del menaje, toda vez que teniendo en cuenta la visita a las instalaciones donde se prestara el servicio, este cuenta con el espacio idóneo para realizar el lavado del menaje en sitio, adicional a los elementos necesarios para este proceso (Poceta Doble y Trampa de Grasa).

RESPUESTA DE LA UNIVERSIDAD: La Universidad no acepta la observación, de acuerdo al concepto emitido por el Sistema de Gestión Ambiental mediante oficio SGA-0046-2025, el cual se anexa.

OBSERVACION No. 6

6. Respecto al numeral 31 de las obligaciones del oferente ganador de carácter técnico, solicitamos a la entidad eliminar dicho requerimiento, toda vez que hace referencia a un plan de compras para ser evaluado por parte de la entidad.

RESPUESTA DE LA UNIVERSIDAD: La universidad no acepta la observación, ya que los productos adquiridos deben cumplir con los estándares de seguridad y calidad. Para ello, se realiza la verificación de los proveedores y sus registros sanitarios, lo cual asegura que los productos sean conformes con las regulaciones vigentes.

OBSERVACION No. 7

7. Respecto al numeral 40 de las obligaciones del oferente ganador de carácter técnico, solicitamos a la entidad confirmar si cuenta con un formato base de la encuesta que deberá ser realizada por el contratista a los usuarios o si por el contrario esta será proyectada entre las partes para su posterior difusión por parte de la entidad. Adicional solicitamos a la entidad confirmar la periodicidad de dichas encuestas.

RESPUESTA DE LA UNIVERSIDAD: La Universidad aclara que el oferente será el encargado de elaborar la encuesta, la cual será avalada por el jefe de la oficina de Bienestar Universitario. En cuanto a la periodicidad de dichas encuestas, se deberá aplicar dos encuestas durante el periodo académico 2025-I y las otras dos durante

el periodo académico 2025III. La encuesta se aplicará durante la ejecución de cada semestre para lo cual Bienestar Universitario le indicara las fechas específicas en las que se aplicarán. Los resultados serán reportados al supervisor del contrato dentro de los diez (10) días calendario siguientes a la aplicación de la encuesta.

OBSERVACION No. 8

8. Respecto al numeral 41 de las obligaciones del oferente ganador de carácter técnico, solicitamos a la entidad reconsiderar este requisito, toda vez que teniendo en cuenta la visita a las instalaciones donde ser prestará el servicio, cuenta con un espacio idóneo para el almacenamiento temporal de residuos, por lo cual se sugiere que la recolección de estos residuos por parte del operador sea con una frecuencia semanal, acogiéndose a los planes de saneamiento establecidos por la institución y garantizando que estos se encuentran almacenados de acuerdo a la normativa vigente.

Adicional solicitamos tener en cuenta que el operador realizara la limpieza a las áreas de producción (Cocina, Baños del Personal, Area de Lavado del Menaje, Limpieza del Shut), sin embargo, la limpieza del comedor estaría a cargo de la Universidad.

RESPUESTA DE LA UNIVERSIDAD: La Universidad no acepta la observación, de acuerdo al concepto emitido por el Sistema de Gestión Ambiental mediante oficio SGA-0046-2025, el cual se anexa.

La Universidad modificará el numeral 1.34.6 OBLIGACIONES DEL OFERENTE GANADOR item 41 en el pliego de condiciones, en el sentido de que el contratista debe garantizar de manera continua durante la prestación del servicio la limpieza y desinfección de cada una de las áreas de producción como son: cocina, baños del personal, limpieza del shut. El aseo y desinfección del comedor estará a cargo de la universidad, teniendo en cuenta que es un área común.

OBSERVACION No. 9

9. Respecto al numeral 46 de las obligaciones del oferente ganador de carácter técnico, solicitamos a la entidad viabilizar la posibilidad de homologar la solicitud de clave y acceso a base de datos por medio de una solicitud por parte del supervisor del contrato al contratista en donde se de alcance a la base de datos requerida para realizar el seguimiento pertinente y reportes necesarios para el control del servicio prestado.

RESPUESTA DE LA UNIVERSIDAD: La Universidad aclara, que debe tener acceso a la información relacionada con la cantidad de almuerzos solicitados y entregados con la información de los estudiantes para realizar seguimiento a la operación del servicio.

OBSERVACION No. 10

10. Respecto a la Garantía de Seriedad de la Oferta, Solicitamos a la entidad viabilizar la posibilidad de ajustar la cuantía de la constitución de la póliza al 10 % del presupuesto del presente proceso, toda vez que permita un mayor amparo e igualdad de condiciones a los proponentes interesados en participar.

RESPUESTA DE LA UNIVERSIDAD: La observación no se acepta, toda vez que, conforme a lo establecido en el artículo 2.2.1.2.3.1.9. del Decreto Nacional 1082 de 2015, sobre ***Suficiencia de la garantía de seriedad de la oferta***: "*La garantía de seriedad de la oferta debe estar vigente desde la presentación de la oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato y su valor debe ser de por lo menos el diez por ciento (10%) del valor de la oferta".* De otra parte, no se comprende cómo ajustar el valor de la garantía en cuestión al 10% del valor del presupuesto del proceso: *"permita un mayor amparo e igualdad de condiciones a los proponentes interesados en participar"*, según lo sostiene quien observa.

OBSERVACION No. 11

11. Respecto a la Experiencia del Proponente, Solicitamos a la entidad viabilizar la posibilidad de acreditar la experiencia solicitada por medio de certificaciones, las cuales no se encuentren registradas en el Registro Único de Proponentes (RUP) pero que se encuentren delimitadas bajo los requisitos solicitados por la entidad para la acreditación de experiencia del proponente. Toda vez que permita ampliar las condiciones establecidas para acreditar experiencia y así permitir la participación a más oferentes interesados en el presente proceso. Adicional solicitamos a la entidad viabilizar la posibilidad de acreditar la experiencia mediante objetos similares al solicitado por la entidad, toda vez que permita flexibilizar la acreditación de experiencia por medio de objetos que se encuentren enmarcados con la prestación de servicio de alimentación en diferentes tipos (desayuno, almuerzo, refrigerios, entre otros).

RESPUESTA DE LA UNIVERSIDAD: Se aclara en primer lugar, que lo deseable es que los contratos a que se refieren las certificaciones allegadas para acreditar experiencia estén inscritos en el RUP, en orden a garantizar la pluralidad de oferentes, así como atendido el hecho de que para la Universidad Distrital Francisco José de Caldas el mecanismo idóneo para acreditar la experiencia de que trata este proceso son las certificaciones, se aceptarán estas aunque los respectivos contratos no estén inscritos en el RUP.

De otra parte, para acreditar la experiencia para participar en el proceso, se aceptan contratos con objetos similares al de la presente convocatoria, a condición de que se trate de contratos relacionados con la preparación, el suministro y la distribución de *alimentos en caliente*, sin importar la denominación de las comidas, esto es, si se trata de desayunos, almuerzos, refrigerios o cenas, entre otras denominaciones.

OBSERVACION No. 12

12. Referente al numeral 2.5.1.8. Estandarización del servido, solicitamos a la entidad flexibilizar este requisito con el fin de permitir ofertar jugos con pulpa de fruta que contengan conservantes y aditivos bajo niveles permitidos y avalados bajo una minuta de alimentación.

RESPUESTA DE LA UNIVERSIDAD: La Universidad no acepta la observación, ya que la pulpa debe ser 100% natural, sin conservantes ni aditivos.

OBSERVACION No. 13

13. Referente al numeral 2.13 Vigilancia Y Seguimiento Nutricional, El proponente, deberá realizar la vigilancia y seguimiento nutricional a los estudiantes beneficiarios del apoyo alimentario:

El tamizaje nutricional deberá tener una frecuencia específica, es decir realizarse ÚNICAMENTE en dos momentos del semestre, en caso de tener estudiantes activos posterior a la realización del primer tamizaje, quedaran listados para el segundo momento de tamizaje. El recurso de Nutricionista es transversal para las operaciones de Colsubsidio, por ello se solicita ajustar este requerimiento.

RESPUESTA DE LA UNIVERSIDAD: La Universidad no acepta la observación, ya que la Nutricionista durante el periodo académico 2025-I, realizará dos tomas de talla y peso al inicio del semestre y la segunda a mitad del semestre, igual que para el periodo académico 2025-III, sin embargo, en caso de que un estudiante sea incluido en el programa en fechas posteriores a la realización del seguimiento nutricional, deberá realizarse por parte del operador su respectiva valoración.

OBSERVACION No. 14

PROCESO DE CONTRATACIÓN

1. Solicitamos a la entidad ampliar el plazo de entrega de la oferta para el dia 4 de abril a las 5:00 PM, toda vez que permita a la entidad dar respuesta a las observaciones presentadas y al proponente contar con un tiempo suficiente para presentar una oferta acorde a la necesidad de la entidad.

RESPUESTA DE LA UNIVERSIDAD: Se adendara lo pertinente

COMITÉ ASESOR DE CONTRATACIÓN