



UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS
COMITÉ ASESOR DE CONTRATACION
VICERRECTORÍA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA
CONVOCATORIA PÚBLICA No. 001-2016

RESPUESTAS A LAS OBSERVACIONES PRESENTADAS AL PLIEGO DE CONDICIONES POR PARTE DE LAS EMPRESAS INTERESADAS EN EL PROCESO.

OBJETO DEL PROCESO: El objeto de la presente CONVOCATORIA PÚBLICA es recibir propuestas para contratar el suministro y distribución de alimentos para el programa de apoyo alimentario de la Universidad, en la vigencia 2016.

El Comité Asesor de Contratación, y la Vicerrectoría Administrativa y Financiera de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas aclaran que, en virtud de lo estipulado en la Ley 30 de 1992 (por la cual se organiza el servicio público de la Educación Superior), específicamente, en su artículo 93, el Acuerdo No. 003 de 2015, expedido por el Consejo Superior Universitario de la Universidad, y la Resolución de Rectoría No. 262 de 2015, reglamentaria de aquél, constituyen el Estatuto de Contratación de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas; normatividad que se aplicará al presente proceso de selección y no las normas constitutivas del Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, esto es, la Ley 80 de 1993, así como las normas que la modifican, complementan y/o compilan.

A continuación, el Comité Asesor de Contratación de la Universidad relaciona las observaciones presentadas por las empresas interesadas en el proceso de selección, así como las respuestas a cada una de las mismas; respuestas que se agruparán por identidad temática.

OBSERVACIONES PRESENTADAS

1. **OBSERVACIONES PRESENTADAS POR EL SEÑOR PEDRO MIGUEL COLMENARES, OBRANDO COMO ASESOR DE CONTRATACIÓN PÚBLICA DE LA EMPRESA AGB ALIMENTOS**

Respetados señores:

En atención a la referencia y al término establecido en el cronograma del proceso mencionado, de manera atenta nos permitimos presentar las siguientes observaciones de fondo al contenido de las condiciones estipuladas en el pliego de condiciones definitivo del proceso en los siguientes puntos:

Establece el **NUMERAL 2.9 INSTALACIONES LOCATIVAS PARA EL DESARROLLO DEL CONTRATO:**

✓ **Condiciones Locativas.**

La Universidad Distrital Francisco José de Caldas, históricamente ha venido entregando en calidad de préstamo la cafetería de la sede de Ingeniería para la preparación de los alimentos, en esta ocasión; no se prestarán las instalaciones de la cafetería de esta sede, o de otras; para la elaboración de los almuerzos y refrigerios al oferente ganador

La(s) sede(s) o Planta(s) con las el oferente cuente para la preparación de los alimentos, deberán contar con el registro sanitario vigente (**FAVORABLE**) al momento de presentarse a la licitación. La planta(s) de producción deberá(n) cumplir con todos los requisitos y obligaciones consignadas en el decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013, ley 9 de 1979 y debe asegurar la aplicación plena de las 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 la(s) planta(s) de producción sea(n) de propiedad del proponente 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 6 meses anteriores al cierre del

proceso. 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 el concepto favorable de las plantas debe ser para la preparación de comida en caliente. La Universidad mediante visita técnica verificará lo manifestado al respecto, por los proponentes.

El Oferente ganador se comprometo con la Universidad a la terminación del contrato del suministro de alimentación y sin requerimiento alguno, a devolver los inmuebles, equipos y los elementos de cocina que conforman el inventario, en buenas condiciones salvo el deterioro natural por uso y goce legítimo, lo que se hará constar en acta de entrega.

- ✓ **SERVICIOS PUBLICOS:** El valor del servicio de gas natural en la sede de Ingeniería será cancelado por el Proponente ganador acorde con los medidores instalados según consumo mensual.
El Proponente ganador preverá un servicio de comunicaciones independiente ya que no se cuenta con servicio de teléfono en el sitio.
- ✓ **AGUA POTABLE:** El Proponente ganador debe contribuir a mantener el cumplimiento de la normatividad ambiental y sanitaria vigente en materia de agua potable y su ahorro y uso eficiente.
Garantizar el buen estado y mantenimiento de los accesorios y grifos de suministro de agua.

OBSERVACION:

Una vez leído el aparte extraído del pliego de condiciones, de manera respetuosa se le solicita a la entidad aclarar lo siguiente:

En el documento de Pliegos de Condiciones no se establece claridad sobre la ubicación de las mismas, por tanto se requiere especificar si es posible que se presente una planta en los municipios aledaños a la ciudad de Bogotá D.C o si debe estar ubicada en el perímetro urbano de Bogotá D.C.

Lo anterior teniendo en cuenta que dentro de los requisitos técnicos estipulados para la EJECUCION DEL CONTRATO, en el numeral 2.6 TRANSPORTE DE ALIMENTOS, la Universidad solicita "garantizar que el transcurso del tiempo desde la preparación del alimento hasta su consumo NO EXCEDA LAS 2 HORAS".

En consecuencia con lo anterior y dadas las condiciones de movilidad actual de esta ciudad y la ubicación geográfica de las 5 sedes a atender, es menester tener claridad sobre la ubicación de la misma, así como lo respectivo en caso de presentarse una contingencia en el caso de que los oferentes y/o contratantes cuenten con 1 sola planta de producción.

Cabe aclarar también que en el proceso inmediatamente anterior para el suministro de alimentación o de apoyo alimentario se exigió una planta cercana a la sede Tecnológica de la Universidad Distrital y otra que entregaba la Universidad en calidad de préstamo en la sede de la universidad – Ingeniería y equidistante a las demás sedes como lo es Macarena, Medio Ambiente y Asab.

Este recorrido tarda entre 30 y 50 minutos.

Para el presente proceso no se dará en calidad de préstamo la sede de Ingeniería por lo que se evidencian dos cosas:

1. El costo se encarece dado que tanto los servicios públicos como el arrendamiento y demás, quedan a cargo del contratista, lo cual no se ve reflejado en el precio del almuerzo.
2. Para el presente proceso se tiene estipulado 4.000 raciones de comida entre almuerzos y refrigerios tipo cena, es decir un 33% **más** en la cantidad de servicios y paradójicamente de dos plantas que se exigían en el proceso anterior, se pasa a una y no se tienen en cuenta las distancias, ni siquiera, la ciudad de Bogotá.

De igual forma, es necesario aclarar qué distancia máxima pueden tener estas plantas desde la perspectiva de la ubicación de las distintas sedes de la Alma Mater.

SOLICITUD:

En consecuencia con lo anterior, respetuosamente solicitamos a la Universidad, **MODIFICAR** el numeral 2.9 del Pliego de la Convocatoria No. 001 de 2016, en el sentido de que se especifique su contenido, toda vez que no indica la ubicación geográfica de plantas a ofertar dentro del presente proceso de selección.

Por tanto, respetuosamente solicitamos definir si la o las plantas a ofertar podrán estar ubicadas en el perímetro municipal de Bogotá D.C ó deberán ubicarse en la ciudad de Bogotá.

RESPUESTA DE LA UNIVERSIDAD

La Universidad aclara que, ha fijado dentro del pliego, las condiciones mínimas (de todo tipo) para el cumplimiento a cabalidad del contrato. Por lo anterior, la(s) planta(s) puede(n) estar al interior o en el área metropolitana de la Bogotá D.C, 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 entregas. Esta circunstancia será incluida mediante adendo en el numeral 2.9. De otra parte, la Universidad modificará mediante adendo, las referencias que podrían indicar que, se cederán las instalaciones de la cafetería de la facultad de ingeniería, en calidad de préstamo.

2. OBSERVACIONES PRESENTADAS POR LA SEÑORA DOLLY STELLA ACEVEDO SILVA, OBRANDO COMO JEFE DE NUTRICIÓN DE LA FUNDACIÓN VIVE COLOMBIA.

OBSERVACION No. 1.

2.2 CAPACIDAD FINANCIERA

2.2.3 CLASIFICACION DEL REGISTRO UNICO DE PROPONENTES (RUP) DE LA CAMARA DE COMERCIO

" . El oferente deberá tener en su Registro Único de proponentes actualizado e inscrito por lo menos una (1) de las siguientes clasificaciones UNSPSC, cumpliendo con el tercer grado de clasificación:

IDENTIFICACIÓN DEL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

CLASIFICACION UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	SUB CLASE	DESCRIPCIÓN
90 10 16 00	90	10	16	00	Servicios de banquetes y catering
90 10 18 00	90	10	18	00	Servicios de comidas para llevar a domicilio

Solicitud

Se incluya la clasificación UNSPSC 93 13 16 00 hasta el nivel 3 esto sustentado en que de acuerdo a las características, cumple con el objeto de la presente Licitación, dado que como se describe en el mismo pliego de condiciones en su versión final:

"Objeto de la Convocatoria Pública: La Universidad está interesada en recibir propuestas para contratar el suministro de alimentos Para el programa de apoyo alimentario de la Universidad, vigencia 2016

Justificación: El programa de apoyo alimentario es un programa creado con la finalidad de suplir las necesidades diarias del estudiante con mayor vulnerabilidad socioeconómica y nutricional. Así se debe promover actividades complementarias mediante de un sistema de Vigilancia Seguimiento Nutricional, capacitación en hábitos y estilos de vida saludables a la totalidad de beneficiarios del servicio...

...Así planteado es obligación de la Universidad adquirir los alimentos orientados inicialmente a los programas nutricionales, respetando hábitos y costumbres alimenticias de los estudiantes...

.El apoyo alimentario, permite lograr la atención de los estudiantes que requieren apoyo y seguridad alimentaria.

(Subraya y negrilla fuera del texto)

Es así como, está claramente definido en la justificación de la Licitación que su propósito va más allá del simple suministro de alimentos desde una perspectiva comercial de banquetes o catering, el programa busca promover mayores niveles de seguridad alimentaria y nutricional de la población estudiantil, no solo con el suministro de alimentos sino también con las actividades nutricionales complementarias, todo esto enmarcado como programa, por ende la clasificación mencionada en la solicitud incluye la ejecución de programas, proyectos y actividades de alimentación y nutrición desde la perspectiva amplia de asistencia alimentaria y que responde a unos objetivos programáticos más amplios que solo el suministro de alimentos, tal como lo establece el programa de apoyo alimentaria de Universidad Distrital, dado que se incluyen acciones de promoción de la salud y prevención de la enfermedad a través de seguimiento y educación alimentaria a la población estudiantil.

RESPUESTA DE LA UNIVERSIDAD

La Universidad no acepta la observación dado que, el código solicitado corresponde a planeación de programas de políticas de alimentación y nutrición. Este ítem es competencia de la Universidad y no del contratista. Esta actividad no hace parte del objeto del contrato a realizar.

2.3 OBSERVACION No. 2.

2.3 DOCUMENTACION TECNICA

2.3.1 EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

- ✓ El proponente deberá acreditar que ha celebrado, ejecutado y liquidado totalmente (siempre y cuando el régimen de contratación exija esta liquidación) contratos, en los últimos cinco (5) años, contados retroactivamente desde la fecha del cierre del presente proceso de selección, cumpliendo con las siguientes condiciones:
- ✓ El objeto de estos contratos deberán permitir verificar que, en cada uno de ellos, el oferente prestó el servicio de suministro de almuerzo, cena, desayuno y almuerzo; o desayuno y cena; o almuerzo y cena; o desayuno, almuerzo y cena, en caliente, en instituciones oficiales o privadas, de cualquier clase.

En todo caso, cuando las certificaciones de experiencia incluyan preparación o suministro de varios tipos de alimentos, el valor que se tendrá en cuenta para calcular la experiencia será el referido a la preparación o suministro de desayuno y almuerzo; o desayuno y cena; o almuerzo y cena; o desayuno, almuerzo y cena.

- ✓ Cantidad de contratos: Máximo cuatro (4) contratos ejecutados y liquidados (siempre y cuando el régimen de contratación exija esta liquidación), uno de los cuales, al menos, debe permitir verificar que se atendió, de manera simultánea, a una población de tres mil (3000) o más usuarios.
- ✓ La sumatoria del o de los contratos, ejecutados y liquidados, deberá ser mínimo igual o superior a una (1) vez el valor del presupuesto oficial del presente proceso de selección.
- ✓ No se aceptaran las certificaciones de suministros o preparación de refrigerios, alimentos no preparados, suministro de raciones de alimentos empacados al vacío o similares.

Solicitud

Teniendo en cuenta la observación anterior, se solicita que la experiencia sea dada en raciones preparadas en sitio, que incluya refrigerio preparado en sitio, dado que, de acuerdo a las preparaciones exigidas en el mismo pueden corresponder al ser, preparadas en sitio a desayuno, almuerzo y/o comida, porque quien suministra un desayuno y almuerzo está en la capacidad de suministrar una comida.

RESPUESTA DE LA UNIVERSIDAD

La Universidad no acepta la observación dado que, se pueden preparar los alimentos en otro lugar diferente al de su distribución, y esa experiencia es válida. Establecer como requisito que, las certificaciones deben estar redactadas afirmando que la preparación se hizo en sitio; limitaría la participación en la convocatoria.

2.4 OBSERVACION No. 3.

2.7 ENTREGA DE ALIMENTOS

2.7.1 RECURSO HUMANO REQUERIDO

2.7.1.1 Especificaciones del Recurso Humano

Solicitud

En este sentido y con respecto a la normatividad vigente (Decreto 019 de 2012, art. 241), es necesario que la experiencia de los profesionales sea tomada a partir de la expedición de la tarjeta profesional porque así lo señala la normatividad en cita para los profesionales en el sistema de seguridad social en salud.

RESPUESTA DE LA UNIVERSIDAD

La Universidad no acepta esta observación por cuanto el Artículo 229 del Decreto 019 de 2012 lo que manifiesta al respecto es lo contrario; cuando establece: *"para el ejercicio de las diferentes profesiones acreditadas por el Ministerio de Educación Nacional, la experiencia profesional se computará a partir de la terminación y aprobación del pensum académico de educación superior.*

Se exceptúan de esta condición las profesiones relacionadas con el sistema de seguridad social en salud en las cuales la experiencia profesional se computará a partir de la inscripción o registro profesional."

Como se infiere, no es a partir de la expedición de la tarjeta profesional, como se computa la experiencia. Se aclara que, los profesionales en Ingeniería de Alimentos, no pertenecen al área de la salud. Para terminar, la Universidad mediante adendo, incluirá una nota dentro del numeral en lo referente a esta evaluación de experiencia, en la que dirá que: cada experiencia se evaluará respecto a la norma que regula cada una de las profesiones requeridas.

De igual forma, con respecto a la certificación en HACCP es necesario se pueda incluir la certificación Como Auditor interno de ISO 22000, dado que este título permite de igual forma, garantizar que los profesionales ya han avanzado en el conocimiento con respecto no solamente a la certificación en HACCP.

RESPUESTA DE LA UNIVERSIDAD

La Universidad no acepta la observación dado que, se necesita que el profesional presente la certificación HACCP. Si tiene la certificación de Auditor interno ISO 22000, podrá adjuntarla pero no será esta, requisito ni reemplazará la anterior.

En el caso del cargo de Control de Calidad, no se entiende porque el perfil debe ser específico para ingeniero de Ambiental, por cuanto, pueden contarse con otras profesiones cuyos profesionales están capacitados para efectuar verificación de condiciones calidad, siempre y cuando este, cuente con la certificación correspondiente; la solicitud debe ser más específica para que el profesional no solo sea auditor interno, sino sea en mínima HACCP o ISO 22000.

RESPUESTA DE LA UNIVERSIDAD

La Universidad acepta la observación y modificará lo pertinente cuando establezca que: El control de calidad podrá realizarlo un profesional con el perfil de Administrador Ambiental o Ingeniero Ambiental o Ingeniero Ambiental y Sanitario o Ingeniero Sanitario y Ambiental con certificación como auditor interno en HSEQ.

Se solicita que se aclare si se requieren 2 personas; en el cargo de Control de Calidad, dado que en el Numeral 2:7.1 RECURSO REQUERIDO solo se hace mención de una sola persona para el cargo.

RESPUESTA DE LA UNIVERSIDAD

La Universidad acepta la observación y modificará mediante adendo el respectivo numeral.

3. **OBSERVACIONES PRESENTADAS POR LA SEÑORA ELIZABETH BETANCOURT, OBRANDO COMO ASESORA DE LICITACIONES –COMERCIAL.**

Solicitamos disminuir el número de raciones diarias en la experiencia certificada, por lo menos a 2000

RESPUESTA DE LA UNIVERSIDAD

La observación no se acepta, bajo la consideración de que, para la Universidad es necesario que su eventual contratista acredite experiencia en la atención simultánea, mediante la preparación y servido de alimentos en caliente, de por lo menos 3000 personas dada la población que atenderá en la ejecución del contrato.

El Comité Asesor de Contratación agradece en nombre de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas, la oportunidad, la participación y el interés manifestado por parte de las empresas que presentaron observaciones.

Dado en la ciudad de Bogotá D.C., a los veinte y seis (26) días del mes de Febrero de 2016

Por el Comité Asesor de Contratación de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas y Secretario Técnico del mismo:



VLADIMIR SALAZAR AREVALO

Vicerrector Administrativo y Financiero