



**UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS  
VICERRECTORIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA  
CONVOCATORIA PÚBLICA N° 001-2016**

Objeto: El objeto de la 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.

**ADENDO No. 01**

Dentro del marco de la Ley 30 de 1992, el Acuerdo No 03 de 2015 expedido por el Consejo Superior Universitario, la Resolución No 262 de 2015 expedida por la Rectoría de la Universidad Distrital y demás normas que la complementan, adicionan o reglamentan y teniendo en cuenta que, algunas empresas interesadas en el proceso realizaron observaciones al Pliego de Condiciones, que luego de haber sido estudiadas el Comité Asesor de Contratación acepto algunas de ellas, mediante el presente Adendo, modifica el Pliego de Condiciones, tal como a continuación se describe:

1. Modificar el numeral 1.4.1 **CRITERIOS AMBIENTALES** que en lo sucesivo queda así:

Resolución de Rectoría No. 147-30 de mayo 2007

La Universidad Distrital Francisco José de Caldas, se compromete a incorporar la ética ambiental a todas las actividades docentes, investigativas y de servicios desarrolladas en sus diferentes sedes para hacerlas compatibles con la protección del medio ambiente en concordancia con su misión y visión. Entendemos la protección del medio ambiente, como una responsabilidad indelegable de la Universidad y nos comprometemos a incorporar el Plan Institucional de Gestión Ambiental, en los planes de acción de los diferentes campos en donde se desempeñe la Universidad. En este sentido la Universidad Distrital Francisco José de Caldas se compromete a:

- ✓ Reducir, prevenir y mitigar los impactos medioambientales derivados de las actividades relacionadas con el uso y manipulación de sustancias químicas y peligrosas.
- ✓ Promover el ahorro y uso eficiente de agua y energía.
- ✓ Desarrollar e implementar un modelo de gestión integral de residuos sólidos.
- ✓ Cumplir las disposiciones legales en materia ambiental y mantener una relación de diálogo y colaboración con los organismos ambientales competentes, así como, la exigibilidad de las mismas en toda su la gestión contractual.
- ✓ Informar, capacitar y sensibilizar a la comunidad Universitaria para que observe las directrices marcadas en esta política ambiental y la normatividad ambiental vigente en el desarrollo de sus funciones.
- ✓ Establecer anualmente los objetivos y metas ambientales y evaluar el grado de avance conseguido respecto de años anteriores.
- ✓ Adecuar la política ambiental a las nuevas exigencias del entorno y los avances logrados con enfoque permanente de mejora continua.
- ✓ Evaluar la calidad del aire incluyendo el componente ruido, dentro de las diferentes actividades que se adelantan al interior del espacio en la que se instalaran los equipos.

De manera especial, para este contrato se fijan los siguientes criterios ambientales orientados desde el PIGA de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas:

- ✓ Para todo contrato derivado de un tercero con la Universidad, el personal contratista debe cumplir con la Política ambiental de la Universidad aprobada a través de la Resolución de Rectoría No 147 de 2007, además de cumplir con la Resolución de Rectoría No 299 de 2015 Protocolo de limpieza y desinfección general para áreas comunes; asimismo las normas y reglamentación del Ministerio de Salud, Secretaría Distrital de salud, Unidad Administrativa de Servicios Públicos, Secretaría Distrital de Ambiente y demás autoridades sanitarias y/o ambientales.

- ✓ El contratista debe suministrar los recipientes y bolsas para el almacenamiento temporal de los residuos, teniendo en cuenta el código de colores establecido por la Universidad Distrital según plan de gestión integral de residuos del PIGA.
- ✓ El contratista debe garantizar la limpieza y desinfección de los recipientes, con el fin de evitar la proliferación de vectores y olores desagradables en la comunidad universitaria.
- ✓ El contratista debe responder por la recolección, segregación, clasificación y disposición final de los residuos (sólidos y líquidos), se debe realizar evacuación diaria; esto con el fin de evitar que los residuos (sólidos y líquidos) por sus características generen malos olores y proliferación de vectores además de malestar en la población universitaria.
- ✓ Está prohibido el almacenamiento temporal de los residuos en los espacios de la Universidad como escaleras, pasillos, centro de acopio temporal y espacio público; dado que esto conlleva a la afectación en la movilización interna; el centro de acopio de la Universidad se encuentra diseñado exclusivamente para residuos secos, que provengan de espacios administrativos y académicos; y no se debe ubicar los residuos (sólidos y líquidos) en espacio público dado que se incurre en aplicación del comparendo ambiental, instaurado mediante la aprobación de Decreto 349 de 2014 de la Alcaldía Mayor de Bogotá; en referencia al Comparendo Ambiental .
- ✓ Es indispensable que el contratista capacite a su personal en la gestión (manejo, disposición, recuperación y almacenamiento) residuos químicos; con el fin de reducir el riesgo bajo el cual se encuentran las personas que los manipulan.
- ✓ El contratista debe garantizar la limpieza de los espacios donde se realiza la distribución del apoyo alimentario de las diferentes sedes, cumpliendo con lo establecido en Resolución de Rectoría No 299 de 2015 Protocolo de limpieza y desinfección general para áreas comunes.
- ✓ Protección y cumplimiento a la Normatividad ambiental, El contratista, en desarrollo del presente contrato, dará estricto cumplimiento a los lineamientos, normas, reglamentos, orientaciones y leyes ambientales aplicables.

2. Modificar el numeral 1.10 **CRONOGRAMA DE LA CONVOCATORIA PUBLICA** que en lo sucesivo queda así:

ACTIVIDAD	FECHA Y HORA	LUGAR / RESPONSABLE
Publicación del proyecto de pliego de Condiciones.	5 de febrero de 2016	Página Web de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas <a href="http://www.udistrital.edu.co/contratacion/convocatoriaspublicas/2016">http://www.udistrital.edu.co/contratacion/convocatoriaspublicas/2016</a> ; SECOP
Solicitud de aclaración u observaciones al proyecto de Pliego de Condiciones.	Del 5 al 10 de febrero de 2016, hasta las 4:30 pm.	Por escrito y medio digital en la Vicerrectoría Administrativa y Financiera de la Universidad ubicada en la Cra 7 No 40 B 53 piso 8vo de la Ciudad de Bogotá D.C. o a los correos :contrataciónud@udistrital.edu.co ; vicerrecadmin@udistrital.edu.co
Evaluación de las observaciones al proyecto de Pliego de Condiciones	Del 11 al 16 de febrero de 2016	Comité Asesore de Contratación
Respuesta a las solicitudes de aclaraciones o modificación al proyecto de Pliego de Condiciones.	17 de febrero de 2016	Comité Asesor de Contratación, Vicerrectoría Administrativa y Financiera. En <a href="http://www.udistrital.edu.co/contratacion/convocatoriaspublicas/2016">http://www.udistrital.edu.co/contratacion/convocatoriaspublicas/2016</a> ; así como en el SECOP.
Resolución de Apertura de la Convocatoria Pública	19 de febrero de 2016.	Rectoría, de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas, En <a href="http://www.udistrital.edu.co/contratacion/convocatoriaspublicas/2016">http://www.udistrital.edu.co/contratacion/convocatoriaspublicas/2016</a> ; SECOP
Publicación del Pliego de Condiciones definitivo.	19 de febrero de 2016	Vicerrectoría Administrativa y Financiera, En <a href="http://www.udistrital.edu.co/contratacion/convocatoriaspublicas/2016">http://www.udistrital.edu.co/contratacion/convocatoriaspublicas/2016</a> ; así como en el SECOP.
Solicitud de aclaraciones y/o modificaciones al Pliego de Condiciones.	Del 19 al 23 de febrero de 2016	Por escrito y medio digital, desde 19 al 23 de febrero de 2016, hasta las 4:00 p. m. , en la Vicerrectoría Administrativa y Financiera de la Universidad ubicada en la cra 7 No 40 B 53 piso 8vo y al correo: vicerrecadmin@udistrital.edu.co

Evaluación de las observaciones al Pliego de Condiciones y elaboración de respuestas.	Del 24 al 26 de febrero de 2016	Comité Asesor de Contratación.
Respuestas a las solicitudes de aclaraciones o modificaciones al Pliego de Condiciones.	26 de febrero de 2016.	Vicerrectoría Administrativa y Financiera, Pagina Web de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas <a href="http://www.udistrital.edu.co/contratacion/convocatoriaspublicas/2016">http://www.udistrital.edu.co/contratacion/convocatoriaspublicas/2016</a> ; Portal de Contratación Estatal ,SECOP
Audiencia de Aclaración de Pliegos de Condiciones definitivos y distribución y asignación de Riesgos.	29 de febrero de 2016, a las 10:00 am.	Comité Asesore de Contratación, en la Vicerrectoría Administrativa y Financiera ubicada en la Cra 7 No 40 B 53 piso 8vo de la ciudad de Bogotá D.C.
Presentación de ofertas, Cierre	2 de marzo de 2016 hasta las 10:00 a.m.	En la Vicerrectoría Administrativa y Financiera ubicada en la Cra 7 No 40 B 53 piso 8vo de la ciudad de Bogotá D.C. Será responsabilidad de los interesados de participar en el proceso, tomar las medidas pertinentes para asegurar el cumplimiento de la hora fijada para esta diligencia.
Visita Técnica	3 y 4 de marzo de 2016	Centro de Bienestar Institucional, oferentes.
Estudio y evaluación de las propuestas.	Del 2 al 8 de marzo de 2016	Comité Evaluador designado. En este momento la Universidad podrá requerir a las empresas oferentes para que presenten aclaraciones o realicen subsanes a sus ofertas.
Presentación de los resultados de la evaluación por parte del Comité evaluador designado al Comité Asesor de Contratación.	9 de marzo de 2016	Comité Evaluador designado, Comité Asesor de Contratación.
Publicación del informe de evaluación	9 de marzo de 2016	Comité Asesor de Contratación, Vicerrectoría Administrativa y Financiera, En <a href="http://www.udistrital.edu.co/contratacion/convocatoriaspublicas/2016">http://www.udistrital.edu.co/contratacion/convocatoriaspublicas/2016</a> así como en el SECOP.
Observaciones a la evaluación, presentación de subsanes o aclaraciones	Del 9 al 10 de marzo de 2016.	Oferentes, por medio fisico escrito y magnético en Word, En la Vicerrectoría Administrativa y Financiera ubicada en la Cra 7 No 40 B 53 piso 8vo de la ciudad de Bogotá D.C.
Evaluación de subsanes, aclaraciones u observaciones presentadas por parte de los oferentes.	Del 9 al 11 de marzo de 2016	Comité de Evaluación designado
Presentación de los resultados de la evaluación final por parte del Comité evaluador designado al Comité Asesor de Contratación. Publicación de los resultados.	Del 15 de marzo de 2016.	Comité Evaluador designado, Comité Asesor de Contratación.
Audiencia de Adjudicación o Declaratoria de Desierto.	16 de marzo de 2016	Rector o su delegado, empresas participantes, a las 3:00 pm. En la Vicerrectoría Administrativa y Financiera ubicada en la Cra 7 No 40 B 53 piso 8vo de la ciudad de Bogotá D.C.

3. Modificar el literal b. del numeral 2.1.2.4.5 **PROPUESTAS CONJUNTAS- PROPONENTES PLURALES**, que en lo sucesivo quedará así:

*Acreditar la existencia del consorcio o de la unión temporal, y específicamente la circunstancia de tratarse de uno u otro, lo cual se declarará expresamente en el acuerdo de asociación correspondiente, señalando las reglas básicas que regulan las relaciones entre ellos, los términos, actividades, condiciones y participación porcentual de los miembros del consorcio o la unión temporal en la propuesta y en la ejecución de las obligaciones atribuidas al contratista por el contrato ofrecido.*

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

El proponente podrá acreditar su experiencia mediante:

- ✓ La información de experiencia contenida en el RUP presentado, en las condiciones señaladas en estos pliegos.

- ✓ La presentación de certificaciones de contratos.
- ✓ Actas de liquidación, siempre y cuando dichas actas incluyan la información señalada en este numeral.
- ✓ La combinación de los anteriores.

En cualquiera de los anteriores medios, se deberá permitir verificar las siguientes condiciones mínimas:

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. La actualización a "pesos de hoy" del valor de los contratos ejecutados, se calculará en relación con el valor del salario mínimo del año de la fecha de terminación, es decir, el valor de los ítems se expresará en salarios mínimos correspondientes al año de terminación. Para efectos del cálculo correspondiente, se anexa la siguiente tabla sobre los valores del SMLMV de los últimos años:

PERIODO	MONTO
Enero 1 de 2011 a Dic. 31 de 2011	\$ 535.600
Enero 1 de 2012 a Dic. 31 de 2012	\$ 566.700
Enero 1 de 2013 a Dic. 31 de 2013	\$ 589.500
Enero 1 de 2014 a Dic. 31 de 2014	\$ 616.000
Enero 1 de 2015 a Dic. 31 de 2015	\$ 644.350
Enero 1 de 2016 a la fecha	\$ 689.455

**NOTA: TENIENDO EN CUENTA QUE EL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES –RUP- NO CONSIGNA EL TIEMPO DE EJECUCIÓN DE LOS CONTRATOS Y PORCENTAJES DE PARTICIPACIÓN, CUANDO EL PROPONENTE FUE PLURAL, ÉSTE DEBERÁ ACREDITAR LA EXPERIENCIA CONSIGNADA EN EL RUP, ADJUNTANDO LAS CERTIFICACIONES Y/O COPIA DE LOS CONTRATOS EN LOS CUALES SE PUEDA EVIDENCIAR DICHS ASPECTOS.**

- ✓ 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.

#### **Experiencia presentada mediante RUP**

- ✓ Cuando las experiencias registradas en el RUP o en las certificaciones expresen su valor en dólares, se tendrá en cuenta la TRM a la fecha en que se celebró el contrato.
- ✓ Cada experiencia aportada mediante el RUP se analizará por separado. En caso de tratarse de contratos adicionales, el valor de éstos se convertirá en salarios mínimos mensuales legales vigentes (SMMLV), a la fecha de firma del contrato adicional y se sumará al valor del contrato principal (si fuere el caso).

- ✓ Cuando se presente el RUP para verificar en éste la experiencia requerida, los contratos indicados por el oferente deberán cumplir con al menos uno (1) de los códigos de Clasificador de las Naciones Unidas en el tercer nivel, en que se señalan a continuación:

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

#### Experiencia presentada mediante certificaciones de Contratos

A tal fin, el oferente deberá presentar la copia legible de las certificaciones de contratos celebrados y ejecutados en su totalidad, y en ellas se deberá verificar:

- ✓ Cada una de estas certificaciones deberá ser expedida por la entidad con la cual se contrató, deben presentarse en original o fotocopia, y cada una de estas deben indicar:
  - a. Nombre del contratista y NIT
  - b. Nombre de la entidad contratante y NIT
  - c. Objeto del contrato
  - d. Valor del contrato y valor en salarios mínimos legales de la fecha de firma
  - e. Fecha de inicio y de finalización del contrato
  - f. Porcentaje de participación en caso de Consorcios o Uniones Temporales.
- ✓ Para el caso de experiencias que sean presentadas como integrante de Consorcio o de una Unión Temporal, se tendrá en cuenta únicamente el valor correspondiente al porcentaje de su participación, por tanto la certificación lo debe señalar.
- ✓ Los proponentes que se presenten en Consorcio o Unión temporal deberán cumplir en conjunto con la experiencia requerida.
- ✓ En caso de requerirlo, la Universidad podrá solicitar la copia del contrato, así como del o de los OTROSÍ que se hubieran firmado.
- ✓ Se exige como requisito que las certificaciones presentadas cumplan con los Términos de la Convocatoria Pública.
- ✓ En caso tal que, alguna o algunas de estas no sean allegadas junto con la propuesta general, ésta(s) será(n) subsanable(s) dentro de los términos de tiempo límite establecidos por la Universidad para presentarlas, siempre y cuando a estas no se les asigne puntaje en los criterios de selección.
- ✓ La Universidad se reserva el derecho de verificar toda la información y documentación que los proponentes presenten en su propuesta. De presentarse inconsistencias, la propuesta será rechazada.
- ✓ Se aceptarán y se validarán certificaciones de experiencia mediante actas de Liquidación, siempre y cuando incluyan la información requerida en este numeral.
- ✓ EN CUANTO A PERSONAS NATURALES EXTRANJERAS DOMICILIADAS EN COLOMBIA Y PERSONAS JURÍDICAS EXTRANJERAS CON SUCURSAL EN EL PAÍS: Deberá acreditar este requerimiento como lo haría una persona jurídica de origen Nacional. En cuanto a personas naturales y persona jurídicas privadas extranjeras no inscritas en el RUP por no tener domicilio o sucursal en el país: El requisito exigido es el mismo, pero deberá ser aportado mediante certificaciones de contratos o contratos. Sin embargo, es necesario tener en cuenta que todos los documentos otorgados en el exterior para acreditar lo dispuesto en este numeral, deberán presentarse legalizados en la forma prevista en el Código General del Proceso y en el Artículo 480 del Código de Comercio. Si se tratare de documentos expedidos por autoridades de países miembros del Convenio de La Haya de 1961, se requerirá únicamente de la Apostille.

- ✓ Las certificaciones o contratos para las personas naturales extranjeras domiciliadas en Colombia y las personas jurídicas extranjeras con sucursal en el país, deben tener mínimo la siguiente información:
  - a. Nombre o razón social de la entidad que certifica
  - b. Valor del contrato
  - c. Objeto total del contrato
  - d. Fecha de suscripción e iniciación
  - e. Fecha de terminación: Estos contratos deberán estar terminados antes de la fecha de cierre del presente proceso.
  - f. Porcentaje de participación en caso de Unión Temporal o Consorcio
  - g. Nombre Completo, cargo, dirección y número de Teléfono de la Persona que expide la Certificación.

**NOTA:** Aquella experiencia que sea calificada en el cumplimiento del contrato como "malo", "regular", o expresiones similares, que demuestren o que indiquen que durante su ejecución fueron sujetas a multas o sanciones debidamente impuestas por la administración, no se aceptarán por la Universidad.

#### **Experiencia presentada mediante RUP, certificaciones, contratos y actas de liquidación.**

El oferente podrá acreditar su experiencia combinando los métodos anteriores, si lo considera conveniente. En tal caso, podrá, por ejemplo, relacionar en el Anexo 7, dos (2) contratos a verificar en el RUP y dos (2) contratos acreditados mediante certificaciones escritas o actas de liquidación, o viceversa, que deberán ser presentadas en original o copia legible.

Si el oferente opta por este método combinado (RUP y Certificaciones), debe tener en cuenta que para su validez se deben observar las condiciones establecidas para cada uno de estos en el presente numeral.

- 5. Modificar el numeral **2.9 INSTALACIONES LOCATIVAS PARA EL DESARROLLO DEL CONTRATO**, que en lo sucesivo quedará así:

- ✓ **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 que 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.

**La(s) planta(s) puede(n) estar al interior o en el área metropolitana de la Bogotá D.C,**

- ✓ **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. Este consumo se produce por la utilización que de este servicio, el contratista haga uso para calentamiento de alimentos.

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. Este consumo se produce por la utilización que de este servicio, el contratista haga para las labores de limpieza y desinfección del sitio.

Garantizar el buen estado y mantenimiento de los accesorios y grifos de suministro de agua.

6. Modificar el numeral 2.7.1.1 **Especificaciones del recursos Humano**, que en lo sucesivo quedará así:

El oferente ganador debe contar como mínimo con el recurso humano establecido, cumpliendo con los requisitos, documentos y funciones que se describen en la siguiente tabla.

CARGO	AREA	PERFIL	TIEMPO	DOCUMENTOS	FUNCIONES	CANTIDAD
	O PROFESION					
Ingeniero de Alimentos	Ingeniería de Alimentos con certificación académica HACCP	Experiencia Profesional Según la norma que regula la profesión, de cinco (5) años en cargos relacionados con el servicio de producción y distribución de alimentos	Completo	Diploma de Grado, Acta de Grado, Tarjeta Profesional, Documento de Identidad, Certificaciones laborales que certifiquen la experiencia requerida, Certificado Médico, Exámenes sintomáticos respiratorios y sintomáticos de piel (Res.1090, Art. 3°	Implementar y dar cumplimiento estricto al Plan de Saneamiento Básico – PSB- Implementar y dar cumplimiento estricto al protocolo de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM-, establecido.	1
					Implementar y dar cumplimiento estricto a las acciones y controles que se determine para cada uno de los puntos críticos del proceso.	
CARGO	AREA O PROFESION	PERFIL	TIEMPO	DOCUMENTOS	FUNCIONES	CANTIDAD
Nutricionista	Nutricionista	Experiencia mínima de cinco (5) años en Servicio de Alimentación	Completo	Diploma	Adelantar la valoración del estado nutricional de los estudiantes según lo estipulado en el presente anexo técnico y reportar a la Universidad Distrital Francisco José de Caldas el resultado de dichas evaluaciones.	1
				Acta de grado.		
				Documento de Identidad.		

				Tarjeta Profesional Certificados laborales	Realizar el seguimiento al proceso de distribución de los alimentos, verificando que las características organolépticas sean adecuadas.	
				Certificado Médico, Exámenes sintomáticos y respiratorios y sintomáticos de piel (Res.1090, Art. 3°)	Verificar aleatoriamente el cumplimiento de las porciones establecidas en el presente anexo técnico durante el proceso de distribución.	
					Realizar actividades de Promoción de Hábitos y Estilos de vida saludables.	
Control Calidad	de	Experiencia mínima de tres (3) años en cargos relacionados con control de calidad, en servicio de producción, distribución de alimentos, con conocimiento en manejo del decreto	Completo	Diploma de		1
				Acta de Grado.	Planificar, implementar y mantener un plan de control de calidad, basado en el decreto 3075 de 1997.	
				Tarjeta Profesional.	Identificar los puntos críticos del proceso y establecer las acciones y controles a aplicar.	
				Documento de	Será responsable del seguimiento del control de calidad de alimentos y del servicio, en cada una de las sedes de la universidad.	
		Administrador Ambiental o Ingeniero Ambiental y Sanitario o Ingeniero Sanitario y Ambiental con certificación como auditor interno en HSEQ.			3075 Buenas Prácticas de Manufactura y Decreto 60/02 de 2002 (HACCP), herramientas de sistemas (como mínimo office) de control de calidad de alimentos (manejo del Decreto 3075/07 y del Decreto 60/02)	



				Certificados laborales que certifiquen experiencia requerida.	
				Certificado Médico.	
				Exámenes sintomáticos	
				Respiratorios y sintomáticos de piel (Res.1090 Art. 3º Secretaría de Salud). Certificaciones académicas en Calidad y Auditoria Interna	Realizar el Plan de Saneamiento Básico-PSB en cada una de las sedes de la Universidad. Verificar la aplicación y cumplimiento del plan de saneamiento establecido.
					Elaborar y socializar el documento protocolo de Buenas Prácticas de Manufactura -BPM- para sede.
					Verificar la aplicación y cumplimiento del Protocolo de BPM establecido.
					Realizar el seguimiento y control de calidad a cada una de las actividades propias del proceso de producción
Control de Calidad	de Administrador Ambiental y Auditor interno certificado	Experiencia mínima de tres (3) años en cargos relacionados con control de calidad, en servicio de producción, distribución de alimentos, con conocimiento en manejo del decreto 3075 (Buenas Prácticas de Manufactura y decreto 60/02 de 2002 (HACCP), herramientas de sistemas (como mínimo Office) de control de calidad de alimentos.	Completo	Diploma de Grado.	y distribución de alimentos: Recepción de materias primas, almacenamiento, preparación, manejo de productos en proceso y productos terminados, transporte, servido, distribución y demás actividades propias del proceso.
		(Manejo del decreto 3075/07 y decreto 60/02).		Acta de Grado.	Realizará verificación de los procesos de transformación de productos cármicos, frutas y verduras, cereales, aceites, tubérculos y aceites, etc.

				Tarjeta Profesional.	Socializar, Implementar y verificar el cumplimiento de la aplicación de métodos de conservación de Alimentos.	
				Documento de Identidad.	Velar por el cumplimiento de la normatividad nacional vigente que aplique al proceso y los demás exigidos por los organismos control	
				Certificados laborales		
				que certifiquen experiencia requerida.		
				Certificado Médico.		
				Exámenes sintomáticos respiratorios y sintomáticos de piel (Res. 1090, Art. 3° Secretaria de Salud). Certificaciones académicas en Calidad y Auditoria Interna		
Chef	Chef	Experiencia Profesional  Cinco (5) años en cargos relacionados con el servicio de producción y distribución de alimentos	Completo	Diploma Acta de grado. Documento de Identidad. Certificados laborales Certificado Médico, Exámenes sintomáticos respiratorios y sintomáticos de piel (Res.1090, Art. 3°	Encargado de las preparaciones, de realizar seguimiento a los procesos y de estar atento que los almuerzos solicitados en cada facultad cumplan con el gramaje y se envíen en las condiciones higiénico sanitarias de acuerdo al Decreto 3075 de 2007 y a la Resolución 2674 de 2013	1

Administrador	Administrador de Empresas, Ingeniero de Alimentos o Tecnólogo Alimentos.	Título profesional, o técnico o tecnólogo deberá poseer experiencia mínima de cinco (5) años.	Completo	Diploma  Acta de grado. Documento de Identidad. Certificados laborales Certificado Médico, Exámenes sintomáticos respiratorios y sintomáticos de piel (Res.1090 Secretaría de Salud)	Será responsable de las actividades y los resultados de la operación total del servicio de alimentación; además realizará actividades de control de las operaciones de selección, almacenamiento, producción y servicio. Realizará el control en la aplicación y socialización del plan de saneamiento, seguimiento y control del personal a su cargo.	1
<b>CARGO</b>	<b>AREA O PROFESION</b>	<b>PERFIL</b>	<b>TIEMPO</b>	<b>DOCUMENTOS</b>	<b>FUNCIONES</b>	<b>CANTIDAD</b>
Operarios (as)	Bachiller	Experiencia mínima de seis (6) meses en preparación de alimentos y servicio de los mismos.	Completo	Hoja de vida, fotocopia del documento de identidad. Certificaciones de experiencia laboral que contengan como mínimo: Nombre o Razón Social de la entidad o empresa, período de vinculación (fecha de ingreso y fecha de retiro), actividades o funciones realizadas fotocopia del contrato. En ningún caso se aceptarán certificaciones de empleadas del servicio doméstico.	Encargados-as del recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos, siguiendo las normas técnicas sanitarias y específicas de este anexo.	44

				Certificado de asistencia al curso de manipulación de alimentos con fecha de expedición no mayor a un (1) año.	Serán responsables de las funciones de limpieza, higiene y desinfección de las instalaciones, así como del menaje, utensilios y equipos.
				Exámenes sintomáticos respiratorios y sintomáticos de piel (Res. 1090, Art. 3º Secretaría de Salud).	Serán responsables de la aplicación y cumplimiento del Plan de Saneamiento Básico -PSB- y del protocolo de BPM.
					Mantendrá contacto directo con la Coordinación General, trasladando cuando se requiera la materia prima o productos de un punto a otro

7. Dado que en la audiencia de aclaración de pliego de condiciones y asignación de riesgos realizada el día 29 de febrero de 2016, la señorita Lorena Londoño solicitó aclaración respecto del numeral 2.3.1 EXPERIENCIA DEL PROPONENTE, la Universidad por medio del Comité Asesor de Contratación, le indica hace la siguiente aclaración:

"\*Para el caso de experiencias que sean presentadas como integrante de Consorcio o de una Unión Temporal, se tendrá en cuenta únicamente el valor correspondiente al porcentaje de su participación, por tanto la certificación lo debe señalar. \*\* Los proponentes que se presenten en Consorcio o Unión temporal deberán cumplir en conjunto con la experiencia requerida" (II. Experiencia, p. 8).

Adicionalmente, Colombia Compra Eficiente, en el Manual para determinar y verificar los Requisitos Habilitantes en los Proceso de Contratación, respecto del mismo punto, señala que "[l]a experiencia del oferente plural (unión temporal, consorcio y promesa de sociedad futura) corresponde a la suma de la experiencia que acredite cada uno de los integrantes del proponente plural. Por otra parte, cuando un proponente adquiere experiencia en un contrato como integrante de un contratista plural, la experiencia derivada de ese contrato corresponde a la ponderación del valor del contrato por el porcentaje de participación".

En consecuencia, en el caso del contrato mediante el cual el oferente debe acreditar que atendió, al menos, 3000 personas, de forma simultánea, tratándose de oferentes plurales (consorcios, uniones temporales o promesas de sociedad futura), bastará con que uno de los miembros de dichos proponentes, allegue o certifique dicho contrato.

La anterior aclaración, aplica para dar respuesta a la señorita Milena Herrera (quien observo de forma extemporánea) quien solicitara vía correo electrónico el día 26 de febrero de 2016; se le aclarara: "...la forma en que va a ser evaluada la experiencia para los integrantes de Unión Temporal o consorcio"

El contenido del presente ADENDO No.1, forma parte integral del Pliego de Condiciones y modifica en lo pertinente los numerales que le sean contrarios. Las demás condiciones continúan como están establecidas en el Pliego de Condiciones

Dado en Bogotá, D. C. a los veinte nueve (29) días del mes de Febrero de dos mil diez y seis (2016).

Por el Comité de Evaluación de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas y Secretario Técnico del mismo,



**VLADIMIR SALAZAR AREVALO**  
Vicerrector Administrativo y Financiero