

25.

Fusagasugá, 01 de marzo de 2022

Doctora  
**JENNY ALEXANDRA PEÑALOZA**  
Jefe de Compras  
Universidad de Cundinamarca  
Ciudad

**Asunto:** Respuesta observaciones Subsanabilidad **INVITACION 007 DE 2022.**

Respetada Doctora,

Por medio de la presente me permito dar respuesta a las observaciones de subsanabilidad, al proceso de invitación pública 007 cuyo objeto es **CONTRATAR EL SERVICIO DE PLAN DÍA DE ALIMENTACIÓN PARA LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA, SEDE FUSAGASUGÁ, PARA EL PRIMER PERIODO ACADÉMICO 2022.**

**OFERENTE: ALBERTO RINCON FRANCO**

De acuerdo a las observaciones presentadas por parte del proponente se solicitó informe de alcance a las funcionarias a cargo, quienes manifiestan lo siguiente:

*La persona que atendió la visita fue el hermano del oferente, indicando que era el representante legal del negocio*

En ese sentido no tiene coherencia que el señor Alberto Rincón Franco afirme que el día de la visita las funcionarias se negaron a entregarle a él copia del documento, ya que esta persona no es quien atendió la visita.

*1. Instalaciones físicas y sanitarias: con cumplimiento parcial en ítems*  
**1.6. El establecimiento es independiente de la vivienda:** *en la visita se pudo evidenciar que el establecimiento no es completamente independiente de la vivienda ya que en el primer nivel se encuentran instalaciones como cocina, mesas, baños, entre otros, posteriormente subiendo unas escaleras en el siguiente nivel se encuentra una parte habitacional y en el tercer nivel se pueden evidenciar otras instalaciones con mesas, sillas y demás parte del establecimiento*

*En ese sentido se debe mencionar que la Guía de inocuidad de alimentos y bebidas para restaurantes o establecimientos gastronómicos en su numeral 2.1. Edificación e instalaciones establece que: Si el servicio se presta en una*

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca  
Teléfono: (091) 8281483 Línea Gratuita: 018000180414  
[www.ucundinamarca.edu.co](http://www.ucundinamarca.edu.co) E-mail: [info@ucundinamarca.edu.co](mailto:info@ucundinamarca.edu.co)  
NIT: 890.680.062-2

*edificación que también es vivienda, los espacios destinados a la vivienda deben estar totalmente separados de los dedicados a las actividades del establecimiento gastronómico.*

**1.7. Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas:** *En la visita y conforme el registro fotografía 1 y fotografía 2 se evidencia claramente que el oferente no cumple dado en este tipo de establecimiento no se deben tener cables expuestos, ya que pueden causar riesgos en este caso a la población estudiantil, en ese sentido se debe contar con adecuaciones idóneas debidamente aisladas con canaleta o en pared, por lo cual se evidencia incumplimiento ya que cuenta con instalaciones eléctricas expuestas, las cuales no están debidamente aisladas.*

Fotografía 1.



Fotografía 2



## 2. Condiciones de saneamiento: con incumplimiento en ítems

**2.3. Existen suficientes, adecuados, bien ubicados, e identificados los recipientes para la recolección de basuras, dotados de bolsa plástica, interior y tapa, se les hace mantenimiento diario y correcto manejo: el oferente incumple dado que el recipiente para la recolección de basura como se evidencia en el registro Fotografía 3 no se encuentra bien ubicado, tampoco cuenta con tapa, así como no se encuentra identificada la disposición de esta área para manejo de basuras**

Fotografía 3.



### **3. Condiciones del área de preparación de alimentos.**

**3.1 Las paredes y techos son lisos de fácil limpieza, y no presentan acumulación de suciedad:** Conforme al registro fotografía 4 el oferente incumple ya que se pueden evidenciar en el piso las manchas de suciedad e inclusive un trapero mal ubicado, con manchas de desaseo que dejan ver la falta de limpieza y desinfección al mismo

Se debe precisar que la Guía de inocuidad de alimentos y bebidas para restaurantes o establecimientos gastronómicos en su numeral 2.5. Saneamiento establece que: El establecimiento debe tener implementadas las medidas necesarias para la disposición adecuada y el retiro oportuno de los residuos sólidos, de manera que no se acumulen en las áreas de preparación, almacenamiento y servido de los alimentos (incluye sobras, descartes, envases, material de embalaje, entre otros).

Fotografía 4.



**3.4 Los productos químicos utilizados (desinfectante, detergentes, plaguicidas) se encuentran en el lugar adecuado debidamente identificado): incumplimiento.** En la visita se puede evidenciar que no se cuenta con un lugar adecuado debidamente identificado para los productos químicos indicados en esta sección ya que en el tercer nivel al lado de las mesas únicamente hay una **sábana DE TELA** (material no constituido para adecuar debidamente)

5. Condiciones de manejo, preparación y servicio:

**5.1 El lugar de almacenamiento de los alimentos es adecuado:** Conforme al registro fotografía 5 y 6 se evidencia que el almacenamiento de los alimentos no es adecuado, ya que no existe clasificación, etiquetas, en este sentido es importante precisar que Éstas deben estar debidamente rotuladas según la normatividad sanitaria vigente.

Fotografía 5 y 6



*Adicionalmente en el registro fotografía 7 se pueden evidenciar canastillas con alimentos en el piso, por lo cual es importante precisar que conforme a la normatividad todos los alimentos deben estar almacenados en estibas o estanterías a un nivel retirado del piso de 30 cm aprox, debidamente marcados con rótulos de fecha de vencimiento*

#### *Fotografía 7*



*Por lo anterior, se evidencia con soportes que el no cumple con las condiciones mínimas necesarias para brindar un servicio que promueva la salud y bienestar de los estudiantes beneficiarios del programa PLAN DÍA de la universidad de Cundinamarca.*

*Sumado a lo anterior, es importante mencionar que a la medida que se iba adelantando la visita se mencionaban algunos factores que el oferente debía tener en cuenta tales como las instalaciones eléctricas, los químicos, la disposición de basura, por lo cual se informa que los soportes corresponden, así como no se dio ningún tipo de concepto favorable o desfavorable al posible oferente ya que esa no es nuestra competencia*

Por lo anterior, de acuerdo al informe presentado por las profesionales y teniendo en cuenta el formato MBUr005 se evidencia que **el oferente no cumple** las condiciones mínimas requeridas por la Universidad las cuales si bien es cierto se despliegan de la normatividad nacional vigente en medida sanitaria para este tipo de establecimiento, no cobijan su totalidad y son lo mínimo que un oferente debe cumplir para la institución para garantizar las condiciones de salubridad a la comunidad estudiantil



**UDEDEC**  
UNIVERSIDAD DE  
CUNDINAMARCA  
– (FUSAGASUGÁ) –

ADOr001\_V7  
Página 6 de 6

Es oportuno precisar que el formato con las condiciones a evaluar fuer de pleno conocimiento de los interesados ya que fue publicado junto con los términos de referencia.

Cordialmente,

**MARIA MARGARITA MOYA GONZALEZ**  
**DIRECTORA BIENESTAR UNIVERSITARIO**  
**UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA**

12.1-14.1

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca  
Teléfono: (091) 8281483 Línea Gratuita: 018000180414  
[www.ucundinamarca.edu.co](http://www.ucundinamarca.edu.co) E-mail: [info@ucundinamarca.edu.co](mailto:info@ucundinamarca.edu.co)  
NIT: 890.680.062-2

*Documento controlado por el Sistema de Gestión de la Calidad  
Asegúrese que corresponde a la última versión consultando el Portal Institucional*