



25.

Fusagasugá, 01 de marzo de 2022

Doctora
JENNY ALEXANDRA PEÑALOZA
Jefe de Compras
Universidad de Cundinamarca
Ciudad

Asunto: Respuesta observaciones al resultado de evaluación de puntaje
INVITACION 011 DE 2022.

Respetada Doctora,

Por medio de la presente me permito dar respuesta a las observaciones a los resultados de evaluación de puntaje allegadas, al proceso de invitación pública 011 cuyo objeto es **CONTRATAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE UNIVERSITARIO PARA LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA, SECCIONAL GIRARDOT PARA EL PRIMER PERIODO ACADÉMICO 2022.**

Catherine Solarte Páez:

OBSERVACIÓN: *“Realizo observación a la respuesta publicada en el proceso de contratación Invitación Pública 011, en la cual, la respuesta dada es a los criterios a evaluar, los cuales están claramente definidos en el formato MBUr005 V7 EVALUACION TECNICA, pero no de los criterios de evaluación, los cuales no fueron establecidos en los términos de referencia, en ningún acápite se establece cual es el criterio, puntaje, parametro, etc, con el cual una propuesta queda INHABILITADA TECNICAMENTE, como también, no se establece que cuando NO SE CUMPLE, la propuesta queda INHABILITADA, muestra de todo lo anterior es que en la Evaluación Técnica el resultado al requisito "El contratista deberá cumplir con las condiciones de higiene y salubridad de acuerdo al formato MBUr005 V7 Evaluación Sanitaria. La Dirección de Bienestar Universitario realizará visita una vez presentada la propuesta y sus resultados se verán reflejados en la evaluación técnica habilitante" es NO CUMPLE, además al no publicar el formato diligenciado de la Evaluación Técnica, se incumple con los principios contractuales de Selección Objetiva, Transparencia, Publicidad.*



Por otra parte, teniendo como referente que el principio de publicidad está contenido en el derecho fundamental del debido proceso, el cual, no se cumple al no publicar la Evaluación Sanitaria, como lo he mencionado con anterioridad, se denota que en la visita técnica puede existir subjetividad, lo cual, demuestro al aportar el Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimiento de Preparación de Alimentos. El Resultado de la Evaluación Sanitaria es contradictorio con el resultado del Acta de Inspección.

Como respuesta a "se evidencie la designación realizada por la Dirección de Bienestar Universitario para que se realizara la "Evaluación Sanitaria (Visita técnica) con el número de radicado de la carta ó copia del documento donde se evidencie el recibido por parte del designatario", a través de una imagen de un correo electrónico donde se evidencia que este no fue enviado por la Dirección de Bienestar Universitario, incumpliendo con lo establecido en el requisito "El contratista deberá cumplir con las condiciones de higiene y salubridad de acuerdo al formato MBUr005 V7 Evaluación Sanitaria. La Dirección de Bienestar Universitario realizará visita una vez presentada la propuesta y sus resultados se verán reflejados en la evaluación técnica habilitante", con lo cual no se cumple con el debido proceso.

Por lo anterior, solicito que mi propuesta sea evaluada económicamente, debido a que no se cumplió el debido proceso y también que en los pliegos de condiciones se establece que una propuesta no continúa el proceso de evaluación cuando queda INHABILITADA, pero como se evidencia, el resultado al requisito "El contratista deberá cumplir con las condiciones de higiene y salubridad de acuerdo al formato MBUr005 V7 Evaluación Sanitaria. La Dirección de Bienestar Universitario realizará visita una vez presentada la propuesta y sus resultados se verán reflejados en la evaluación técnica habilitante" es NO CUMPLE y con este resultado mi propuesta no puede INHABILITARSE, porque como lo mencionan en la respuesta, los terminos de referencia son ley para las partes"

RESPUESTA: Conforme a lo establecido en los términos de referencia publicados el 14 de febrero en la página de la Universidad INVITACIÓN PÚBLICA 011:

En atención a la circular 001 de 2019 emitida por la Rectoría, se publica la solicitud de cotización a los interesados en participar en el siguiente proceso:

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



Objeto a cotizar: “CONTRATAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE UNIVERSITARIO PARA LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA, SECCIONAL GIRARDOT PARA EL PRIMER PERIODO ACADÉMICO 2022”

Se evidencia de manera clara y precisa, que estos en su módulo **III REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES**, indican: “*el oferente que esté interesado en participar deberá cumplir con la documentación y requisitos los cuales son calificados como habilitantes, dentro del proceso de que se describen a continuación...*”

Es decir, que es claro, que los requisitos técnicos habilitantes se componen por los 6 items indicados en este módulo, y que el cumplimiento de la totalidad de dichos requisitos otorga la habilitación o la inhabilitación de la propuesta para continuar con el proceso (ver imagen 1).

Imagen 1



Página 14 de 25

MODULO III

REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES

El oferente que esté interesado en participar deberá cumplir con la documentación y requisitos, los cuales son calificados como HABILITANTES, dentro del proceso de que se describen a continuación

En ese mismo sentido, el ítem N° 6 de dicho módulo indica: “*El contratista **DEBERA CUMPLIR** con las condiciones de higiene salubridad de acuerdo al formato MBUr005_V7 Evaluación Sanitaria. La Dirección de Bienestar Universitario visita una vez presentada la propuesta y sus resultados se verán reflejados en la evaluación técnica habilitante.*” (ver Imagen 2)

Imagen 2

6	EVALUACIÓN SANITARIA (Visita técnica)	El contratista deberá cumplir con las condiciones de higiene y salubridad de acuerdo al formato MBUr005_V7 Evaluación Sanitaria. La Dirección de Bienestar Universitario realizará
---	--	--

Proyectó: Angélica Gómez Gómez	Aprobó Dirección de Bienes y Servicios
Revisó: Asesor - Dirección Jurídica	Aprobó Jefatura Oficina de Compras
Aprobó Dirección Jurídica	

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca
Teléfono (091) 8281483 Línea Gratuita 018000976000
www.ucundinamarca.edu.co E-mail: info@ucundinamarca.edu.co
NIT: 890.680.062-2



Página 16 de 25

	visita una vez presentada la propuesta y sus resultados se verán reflejados en la evaluación técnica habilitante.
--	---

Aprobó: Área requerente	Aprobó área técnica:
-------------------------	----------------------

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

Con lo anterior es claro que el oferente **DEBE CUMPLIR** con los aspectos establecidos en el formato MBUr005_V7 Evaluación Sanitaria, los cuales están definidos de manera clara y fueron publicados de manera oportuna junto con la publicación de los términos de referencia el 14 de febrero de 2022, es decir que la interesada, tuvo la oportunidad de conocer no solamente el formato, los ítems a evaluar en la visita, sino también era de conocimiento público que con la presentación de la propuesta y antes de la publicación (después del 17 y antes del 21 de Febrero), se realizaría la visita de verificación conforme al formato establecido por la universidad MBUr005, de los factores indicados en el mismo, (Ver imagen 3 e imagen 4)

Imagen 3

En atención a la circular 001 de 2019 emitida por la Rectoría, se publica la solicitud de cotización a los interesados en participar en el siguiente proceso:

Objeto a cotizar: "CONTRATAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE UNIVERSITARIO PARA LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA, SECCIONAL GIRARDOT PARA EL PRIMER PERIODO ACADÉMICO 2022"

Términos de referencia	Publicado el 14 de febrero de 2022
Anexo 1 - Carta de presentación	Publicado el 14 de febrero de 2022
Anexo 2 - Inhabilidades e incompatibilidades	Publicado el 14 de febrero de 2022
Anexo 3 - Tratamiento de datos	Publicado el 14 de febrero de 2022
Anexo 4 - Carta de compromiso	Publicado el 14 de febrero de 2022
Anexo 5 - Compromiso anticorrupción	Publicado el 14 de febrero de 2022
Anexo 6 - Oferta económica cuantía inferior	Publicado el 14 de febrero de 2022
Anexo Cumplimiento de SG-SST	Publicado el 14 de febrero de 2022
Documento Informativo	Publicado el 14 de febrero de 2022
Guía para manejo de precios artificialmente bajos	Publicado el 14 de febrero de 2022
Justificación de precios bajos	Publicado el 14 de febrero de 2022
Este documento deberá ser suscrito si ha ello hay lugar.	Publicado el 14 de febrero de 2022
Condiciones generales	Publicado el 14 de febrero de 2022
Evaluación sanitaria	Publicado el 14 de febrero de 2022
Reglamento programas subeconómicos	Publicado el 14 de febrero de 2022
Manual de contratistas y proveedores	Publicado el 14 de febrero de 2022
Acuerdo de confidencialidad para proveedores y terceros	Publicado el 14 de febrero de 2022

*Este documento deberá ser suscrito y anotado únicamente



Imagen 4

ACTIVIDAD	FECHAS	
	Desde	Hasta
Publicación de términos de referencia de la invitación cuantía inferior a 100 SMLMV en la página web: https://www.ucundinamarca.edu.co/index.php/invitaciones-publicas-fusagasuga	14/02/2022	14/02/2022
Presentación de observaciones y aclaraciones a los términos de referencia cuantía inferior a 100 SMLMV mediante correo electrónico (comprasudc@ucundinamarca.edu.co). Asunto: "Observaciones términos - Nombre del proponente - INVITACIÓN 011 DE 2022 "RESTAURANTE GIRARDOT" en el Horario de 8:00 am a 3:00 p.m. No se considerarán documentos allegados por medio diferente al solicitado	15/02/2022	15/02/2022
Publicación de informe de observaciones recepcionadas, en la página web: https://www.ucundinamarca.edu.co/index.php/invitaciones-publicas-fusagasuga	15/02/2022	15/02/2022
Respuesta a las observaciones propuestas por los proponentes a través de la página web: https://www.ucundinamarca.edu.co/index.php/invitaciones-publicas-fusagasuga	16/02/2022	16/02/2022
Presentación de ofertas Únicamente mediante correo electrónico en el horario de 8:00 a.m. a 3:00 p.m. a través del correo electrónico repcioncotizaciones@ucundinamarca.edu.co Asunto: Propuesta - Nombre del proponente - INVITACIÓN 011 DE 2022 "RESTAURANTE GIRARDOT" No se considerarán documentos allegados por medio diferente al solicitado	17/02/2022	17/02/2022
Publicación del informe de recepción de propuestas en la página web: https://www.ucundinamarca.edu.co/index.php/invitaciones-publicas-fusagasuga	17/02/2022	17/02/2022
Evaluación de ofertas Requisitos Habilitantes (Evaluación Jurídica - Evaluación técnica, incluye visita técnica)	18/02/2022	18/02/2022
Publicación de Resultados de evaluación, a través de la página web https://www.ucundinamarca.edu.co/index.php/invitaciones-publicas-fusagasuga	21/02/2022	21/02/2022

Se recuerda que la no publicación del formato diligenciado de la evaluación técnica,



Es una determinación de la institución relacionada con la ley de protección de datos teniendo en cuenta que el documento tiene información susceptible y vulnerable motivo por el cual el formato ya fue enviado a su correo el pasado 23 de febrero de 2022 por la Oficina de Compras.

Adicionalmente se debe precisar que los términos de referencia indican...”*La Dirección de Bienestar Universitario visita una vez presentada la propuesta y sus resultados se verán reflejados en la evaluación técnica habilitante.*” Por lo cual se debe tener claro que la Dirección de Bienestar Universitario es un área de la Universidad que cuenta con una serie de profesionales interdisciplinar con presencia en las 7 sedes, seccionales y extensiones, así como se debe indicar que la funcionaria que solicitó la visita al equipo de la seccional Girardot trabaja para la Dirección de Bienestar Universitario y procede conforme a los lineamientos y directrices de esta dirección (Ver imagen 5).

Imagen 5



En el mismo sentido se dio respuesta a las observaciones planteadas en la fase inicial del proceso por parte de la señora Catherine Solarte, a quien se le indicó mediante oficio de fecha 16 de febrero: La visita será realizada por el equipo de trabajo designado por la dirección de bienestar universitario, quienes están capacitados para aplicar el formato MBUr005 debidamente publicado con los términos de la presente convocatoria. La sede que considere pertinente podrá solicitar el acompañamiento de los entes reguladores o áreas a que haya lugar.

Ahora bien, es importante mencionar que la aplicación del formato MBUr005 no corresponde a la delegación de una función de las que han sido asignadas por la constitución o la ley a un cargo específico, por lo cual no se requiere un acto de delegación, un acto administrativo o similar ya que los términos de referencia son

claros en cuanto a la realización de la visita por parte de la Dirección de Bienestar Universitario, es decir un todo, que se solventa con todos sus profesionales y no menciona a un profesional o un cargo en específico.

Así las cosas, se da estricto cumplimiento al debido proceso al realizarse la visita por parte de las profesionales que hacen parte de la dirección de Bienestar Universitario en la seccional Girardot en concordancia con lo establecido en los términos de referencia ya que se realizó una vez presentada la propuesta, sus resultados se vieron reflejados en la evaluación técnica habilitante y los mismos corresponden a lo establecido en el MBUr005.

Si bien es cierto el oferente indica que tiene una evaluación sanitaria como resultado de un acta de inspección. Se recuerda que los términos de referencia, no contemplan una evaluación sanitaria de otro actor o de otro ente como requisito, sino que los términos de referencia establecen el cumplimiento de las condiciones establecidas en la evaluación sanitaria MBUr005, el cual fue publicado de manera oportuna con los términos de referencia, y se reitera que no se recibió solicitud observación o alguno similar, sugiriendo a la institución que se tuviera en cuenta en lugar de la evaluación sanitaria MBUr005 el acta de inspección sanitaria, en los tiempos establecidos.

Ahora bien, para mayor precisión me permito indicar que conforme al informe de la profesional y al registro fotográfico se evidencia incumplimiento en lo siguiente:

1.3 La construcción está diseñada en condiciones aptas de higiene: La construcción cuenta con goteras como se puede evidenciar en el registro fotográfico (fotografía 1 y Fotografía 2), se encuentran recipientes en el piso para la recolección de las aguas ocasionadas por las goteras.

Fotografía 1



Fotografía 2



Adicionalmente, **el espacio tomado para alacena es un baño** que cuenta con cisterna, lavamanos y demás como se puede evidenciar en la Fotografía 3

Fotografía 3



1.5 Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas. Las aguas de lavado y servido no ocasionan molestias a la comunidad o contaminación al entorno: el establecimiento **no cuenta con sifón o rejilla** por lo cual arrojan las aguas de lavado hacia la calle, adicionalmente, se evidencia **balde y cepillo con agua contaminada** a las afueras del establecimiento sobre el espacio público (anden) en donde se tienen elementos tales como parrilla y otros, que evidencian claramente la **contaminación del entorno**, ver fotografías 4, 5, 6 y 7

Fotografía 4



Fotografía 5



Fotografía 6



Fotografía 7



Pisos sin rejillas, sifones o drenajes

1.7 Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas: Se evidencia un extractor de olores con una instalación eléctrica colgando la cual **no se encuentra debidamente aislada**, adicionalmente se evidencian varias rosetas para luz **sin bombillos**, se evidencian **suiches que no están debidamente instalados protegidos** y los ventiladores presentan **cables sueltos** lo que además permite evidenciar **focos de contaminación**, ver fotografías 8, 9, 10, 11 y 12

Fotografía 8



Fotografía 9



Fotografía 10



Fotografía 11



Fotografía 12



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: De acuerdo a la visita y al registro fotográfico – Fotografía 13 se evidencia **un recipiente para la basura sin tapa, sin identificación, sin buena ubicación.**

Fotografía 13



3.1 Las paredes y techos son lisos, de fácil limpieza, y no presentan acumulación de suciedad: en la visita se puede identificar que el **techo no es de fácil acceso**, cuenta con una rejilla que no facilita su limpieza Fotografía 14, adicionalmente las paredes de la cocina cuentan con algunas tabletas de baldosa, pero **no todas las áreas de la cocina las tienen**, en la fotografía N° 15 se evidencia que para la parte del **lavaplatos la pared no está en baldosa o en material de fácil limpieza y lavado**. Adicionalmente en la fotografía N° 16 se encuentra un muro divisorio que tiene al lado una instalación de gas y una estufa, evidenciando que en dicho **muro no se cuenta con material de fácil limpieza y presenta acumulación de suciedad**. Ver también Fotografía 17

Fotografía 14



Fotografía 15

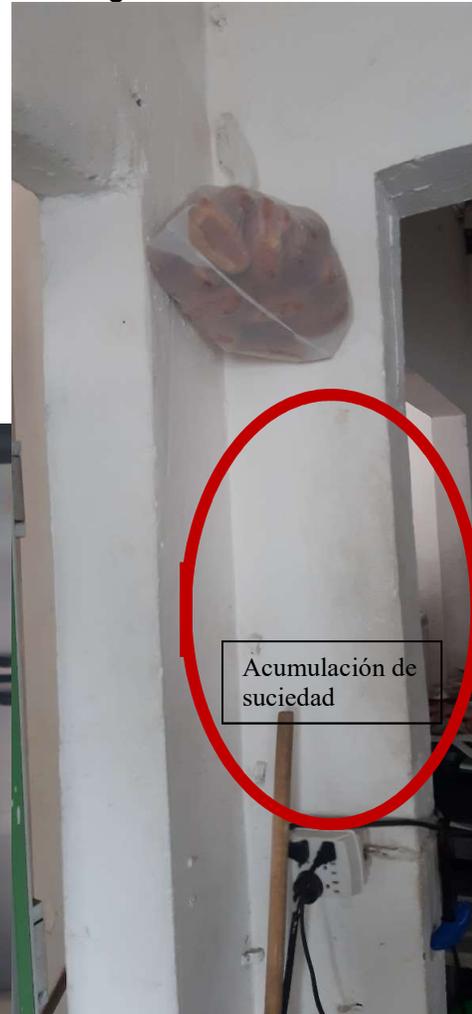


Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca
Teléfono: (091) 8281483 Línea Gratuita: 018000180414
www.ucundinamarca.edu.co E-mail: info@ucundinamarca.edu.co
NIT: 890.680.062-2

Fotografía 16



Fotografía 17



3.3 El establecimiento cuenta con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial). El establecimiento **no cuenta con adecuada iluminación**, adicionalmente como se evidencia en fotografías anteriores se presentan **focos sin bombillo** (Ver Fotografía N° 12)

3.4 Los productos químicos utilizados (desinfectante, detergentes, plaguicidas) se encuentran en el lugar adecuado debidamente identificado: **Se evidencia que este tipo de productos NO SE ENCUENTRAN en un lugar adecuado debidamente identificado** (Ver Fotografía N° 18)

Fotografía N° 18



5.1 El lugar de almacenamiento de los alimentos es adecuado: **NO se cuenta con un solo lugar de almacenamiento de alimentos los lugares utilizados no son los adecuados**, como se puede ver en la fotografía N° 19 el pan está en una bolsa plástica colgado de una pared, adicionalmente hay un baño adecuado para almacenar otro tipo de alimentos, canastas con comida en el piso (ver fotografías 20 y 21), en este sentido es importante mencionar que la normatividad sanitaria a nivel nacional establece que Todos los alimentos deben estar almacenados en estibas en estanterías a un nivel retirado del piso de 30 cm aprox, debidamente marcados con rótulos de fecha de vencimiento y demás, se evidencia Contaminación cruzada: una tabla sucia, cada vez que se pique un alimento al terminar se debe lavar cuchillos y tablas (ver fotografías 22). Adicionalmente el almacenamiento en la nevera se debe hacer de manera ordenada y separados los alimentos crudos de los que están listos para ser consumidos Lo cual no se cumple por parte de la persona objeto de la visita (Ver fotografías 23 y 24). Ejemplo embutidos no se pueden tener en el mismo nivel de las verduras, o ensaladas que deben estar refrigeradas no se deben almacenar con carnes crudas.

Fotografía N° 19



Fotografía N° 20



Fotografía N° 21



Fotografía N° 22



Fotografía N° 23



Fotografía N° 24



7.1 El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos. **No se presentó** la documentación de las 7 personas que se encontraban ejerciendo labores el día de la visita, Únicamente manipulación de alimentos de 3 personas.

7.2 Los empleados que manipulan alimentos utilizan uniforme adecuado, poseen gorros y los utilizan cubriendo la totalidad del cabello: no todas las personas que se encuentran realizando labores cuentan con gorros y uniformes Ver Fotografías 25 y 26.

Fotografía N° 25



Fotografía N° 26





7.5 El establecimiento dispone de una persona exclusivamente dedicada a recibir el dinero: La persona que manifiesta ser dueño realiza tareas dentro de la cocina sin uniforme, recibe dinero, sale a la calle, regresa y continua las labores sin previo lavado de manos y sin uniforme o cambio de ropa, cuando el señor se retira del establecimiento la persona que se presentó a la convocatoria recibe dinero y de igual manera manipula platos sin previo lavado de manos.

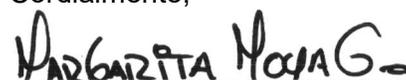
Se encuentra personal en la cocina en sandalias, una de estas personas mientras ejerce labores se retira el calzado (Ver fotografías 26 y 27)



En ese sentido, se debe mencionar que, si bien es cierto la oferente manifiesta contar con un acta de inspección la cual no es el requisito habilitante contemplado en los términos de referencia, la visita arroja suficiente material probatorio que permite evidenciar el incumplimiento no solamente a la evaluación formato MBUr005 sino de los aspectos evaluados en un acta de inspección sanitaria que realice una entidad pública, los cuales están conforme a los lineamientos establecidos en la normatividad nacional.

Por lo anterior, ante el incumplimiento de un requisito técnico habilitante la propuesta no puede ser habilitada y por lo tanto no puede ser evaluada económicamente, toda vez que las condiciones sanitarias son fundamentales para la universidad de Cundinamarca quien busca garantizar el bienestar, salud e inocuidad en el servicio para los estudiantes que serán los finales beneficiarios del producto, por lo cual en los términos se ha establecido de manera clara el requerimiento de Cumplimiento, diferente es si el oferente tuviera evidencias para demostrar que la evaluación sanitaria MBUr005 no corresponde a las condiciones identificadas en el momento de la visita.

Cordialmente,


MARIA MARGARITA MOYA GONZALEZ
DIRECTORA BIENESTAR UNIVERSITARIO

12.1-14.1