Detalles de mensaje

blank

Referencia interna:	SCJ-SIF-SASI-004-2024
Descripción del proceso	SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA EL PERSONAL DE LOS ORGANISMOS DE SEGURIDAD QUE PRESTAN SUS SERVICIOS EN EL DISTRITO CAPIT
De:	JAVIER BEDOYA
Usuario:	JAVIER BEDOYA
Fecha:	1 día de tiempo transcurrido *(22/08/2024 7:57:33 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Referencia del mensaje	CO1.MSG.6690077
Tipo de mensaje:	Observaciones
Asunto:	OBSERVACIONES

Anexos

Documento	Nombre del documento	
Observaciones proceso SCJ-SIF-SASI-004-2024.pdf	Observaciones proceso SCJ-SIF-SASI-004-2024.pdf	Detalle

Texto de mensaje

blank

Buena tarde, se adjuntan observaciones que solicitamos sean tenidas en cuenta para el buen desarrollo del programa y de laalimentación de nuestros uniformados.

Bogotá 22 de agosto de 2024

Señores:

Secretaria de seguridad, convivencia y justica.

Asunto: **Observaciones al proceso SCJ-SIF-SASI-004-2024**

Yo Javier Bedoya con numero de cedula 1024464973 de Bogotá y actuando en nombre propio solicito a la entidad tengan en cuenta las observaciones que se describen a continuación con el fin de mejorar el programa cuyo objetivo es el suministro de alimentos y bebidas para el personal de los organismos de seguridad que prestan sus servicios en el distrito capital

Observaciones y o solicitudes

1. Se solicita ajustar los gramajes de los menús debido a que se observa una sobre adecuación calórica para nuestros uniformados, tomando como base que las recomendaciones de ingesta calórica pueden variar según factores individuales como la edad, el sexo, el nivel de actividad física y los objetivos de salud. Sin embargo, los siguientes porcentajes son los recomendados por expertos en la medicina:

Desayuno: Aproximadamente el 20-25% del total de calorías diarias recomendadas. Para una dieta de 2,000 calorías al día, esto sería alrededor de 400-500 calorías.

Almuerzo: Aproximadamente el 30-35% del total de calorías diarias recomendadas. Para una dieta de 2,000 calorías al día, esto sería alrededor de 600-700 calorías.

Cena: Aproximadamente el 25-30% del total de calorías diarias recomendadas. Para una dieta de 2,000 calorías al día, esto sería alrededor de 500-600 calorías.

Si realizamos el análisis nutricional para los gramajes propuestos en los menús del pliego de condiciones se observa una carga calórica superior a la recomendada y esto puede ocasionar un desequilibro en el funcionario que lo consuma, incrementando su grasa corporal, colesterol y problemas cardiacos.

GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALMUERZO TIPO 4 LECHONA TOLIMENSE	LECHONA	Cerdo, carne magra, cruda	F011	195,0	195,0	273,0	41,7	11,7	0,4	33,2	1,6	101,4
		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	150,0	150,0	529,5	10,1	0,6	120,2	13,5	1,2	3,0
		Arveja verde, cruda	B019	75,0	30,0	29,7	1,8	0,1	4,7	10,8	0,5	1,5
		Cebolla cabezona, cruda	B027	18,4	17,5	7,0	0,2	0,0	1,3	4,2	0,1	0,7
		Ajo, crudo	B009	18,4	17,5	25,2	0,8	0,1	5,1	7,0	0,2	3,3
		Aceite de girasol	D004	10,0	10,0	90,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	5,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	1939,1
	AREPA	Arepa de maíz precocido, con sal	A004	75,0	75,0	122,3	2,5	0,7	26,3	12,8	0,5	141,0
	GASEOSA	Azúcar blanco, granulado	K003	66,0	66,0	262,0	0,0	0,0	65,5	0,0	0,1	0,0
TOTAL MENÚ						1.338,7	57,1	23,1	223,5	82,6	4,1	2.190,0

Se recomienda un plato de lechona de 300 a 350 g, donde va incluido una arepa pequeña de 30 g, trozo de cuero, gaseosa de 200 ml o su remplazo por botella de agua de 600 ml, con el fin de reducir el aporte calórico.

GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
DESAYUNO TIPO 1 TAMAL	TAMAL	Pollo, contramuslo sin piel, crudo	F075	87,9	80,0	111,2	15,1	5,6	0,0	5,6	0,6	72,0
		Cerdo, costilla, cruda	F015	64,9	50,0	138,5	9,4	11,3	0,0	5,5	0,5	46,5
		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,6	50,0	74,5	6,3	5,4	0,2	26,5	0,9	69,5
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	38,9	35,0	34,0	0,7	0,1	7,3	2,8	0,3	3,5
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	29,4	25,0	11,8	0,2	0,0	2,4	6,8	0,1	8,8
		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	120,0	120,0	423,6	8,0	0,5	96,1	10,8	1,0	2,4
		Arveja verde, cruda	B019	125,0	50,0	49,5	3,0	0,2	7,8	18,0	0,8	2,5
		Cebolla cabezona, cruda	B027	26,3	25,0	10,0	0,4	0,0	1,9	6,0	0,1	1,0
		Ajo, crudo	B009	2,1	2,0	2,9	0,1	0,0	0,6	0,8	0,0	0,4
		Manteca o grasa de cerdo	D014	40,0	40,0	356,4	0,0	39,6	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8
		Arepa de maíz precocido, con sal	A004	75,0	75,0	122,3	2,5	0,7	26,3	12,8	0,5	141,0
	GASEOSA	Azúcar blanco, granulado	K003	66,0	66,0	262,0	0,0	0,0	65,5	0,0	0,1	0,0
	TOTAL MENÚ					1.596,6	45,6	63,3	208,0	95,7	4,8	735,3

Se recomienda un tamal de 300 a 350 g, donde va incluido una arepa pequeña, gaseosa de 200 ml o su remplazo por botella de agua de 600 ml. con el fin de reducir el aporte calórico.

Lo mismo sucede con la lasaña, se recomienda una lasaña de 300 a 350 g, donde va incluido una taja de pan, gaseosa de 200 ml o su remplazo por botella de agua de 600 ml. con el fin de reducir el aporte calórico.

2. Se solicita a la entidad que con el objetivo de alimentar saludablemente a nuestro personal de los organismos de seguridad que prestan sus servicios en el distrito

capital y las nuevas políticas de salud pública se reduzca el consumo de gaseosas en el presente programa ya que en las fichas técnicas solicitan bebidas azucaradas de 600 ml, que si bien en los pliegos anteriores lo solicitaban, nunca se evidencia esta referencia en entregas por parte de los operadores que lo han ejecutado, se solicita se cambie la referencia por una presentación de menor cantidad como lo es la de 400 ml o la de 200 ml respectivamente (que aportan menos calorías) o se sustituya por agua ya que es fundamental para mejorar la salud pública y reducir la prevalencia de enfermedades crónicas asociadas al consumo excesivo de bebidas azucaradas. Las gaseosas contienen altas concentraciones de azúcares añadidos y aditivos que pueden contribuir al desarrollo de obesidad, diabetes tipo 2 y enfermedades cardiovasculares para nuestros uniformados. Estas bebidas también suelen tener un bajo valor nutricional y no aportan los nutrientes esenciales necesarios para una buena salud. En contraste, el agua es una fuente de hidratación pura y esencial que no contiene calorías ni aditivos perjudiciales, lo que la convierte en una opción mucho más saludable para el consumo diario.

Rogamos promover el cambio hacia el consumo de agua como política de gobierno, no solo puede reducir el riesgo de enfermedades metabólicas, sino que también puede tener un impacto positivo en la salud dental y en la regulación del apetito. Además, la disponibilidad y promoción de agua potable accesible y segura es un componente clave para apoyar esta estrategia y garantizar que todos los individuos puedan tomar decisiones saludables respecto a su hidratación.

3. Dos (2) papas saladas de setenta y cinco (75) gramos, se solicita que aclaren si las 2 papas deben pesar 75 g.

4. Dos (2) arepas de maíz blanco de setenta y cinco (75) gramos, se solicita que aclaren si las 2 arepas deben pesar 75 g ya que cada arepa oscila en 30 g la presentación comercial.

5. Un (1) sobre de salsa de tomate o mayonesa de (10) gramos, se solicita que se ajuste a gramaje comercial minimo de 6 g.

6. Una (1) Bebida Gaseosa de seiscientos (600) CC, se solicita se cambie la presentación por gaseosa de 400 cc o su intercambio por agua de 600 cc, para todos los tipos de menú que la soliciten.

7. Gramaje de lasaña, tamal y lechona, se solicita que tenga un rango de 300 g a 400g, calculados según aporte nutricional por personal calificado.

8. Se solicita que el gramaje de Fruta de mano este en el rango de 100 g a 150 g.

9. No solicitar una temperatura mínima para el recibo de los alimentos ya que son platos para consumo directo y los 75 °C se alcanzan en la cocción, sin embargo, para la logística del programa los alimentos son entregados por lo general en GRUMO y estos a su vez son subdistribuidos por el personal uniformado y entre la

entrega y el consumo puede pasar varias horas donde no se garantiza dicha temperatura.

10. Debido a que los productos son un servicio de catering, son productos de consumo inmediato y no se requiere de rotulación por tal motivo se solicita que no sea un requisito dentro de la ficha técnica para los alimentos de los menús, el operador deberá llevar un sistema de trazabilidad que garantice los alimentos entregados.

11. Indicar un % de productos no conforme para aplicar el descuento por calidad, ya que el nivel estadístico permite una desviación del 5 % según la militar estándar y en ocasiones la novedad no supera dicho umbral y por solo una unidad se podría aplicar este descuento.

12. No solicitar medidas específicas en los empaques, ya que en el mercado hay varias referencias que garantizan que los productos almacenados conservan características, siempre y cuando cumplan su propósito.

Agradecemos a la entidad tenga en cuenta las presentes solicitudes y ayudemos a mejorar la calidad de vida de nuestros uniformados que velan por el bienestar de tos nosotros.

Javier Bedoya

CC 1024464973

Detalles de mensaje

Referencia interna:	SCJ-SIF-SASI-004-2024
Descripción del proceso	SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA EL PERSONAL DE LOS ORGANISMOS DE SEGURIDAD QUE PRESTAN SUS SERVICIOS EN EL DISTRITO CAPIT
De:	COMERCIALIZADORA Y PRODUCTORA JERIKA SAS
Usuario:	COMERCIALIZADORA Y PRODUCTORA JERIKA SAS JERIKA
Fecha:	2 horas de tiempo transcurrido *(23/08/2024 12:37:54 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Referencia del mensaje	CO1.MSG.6693377
Tipo de mensaje:	Observaciones
Asunto:	OBSERVACIONES AL PROYECTO PLIEGO DE CONDICIONES

Texto de mensaje

Buenos días estimada Entidad, teniendo en cuenta nuestro gran interés en participar en el proceso en mención, requerimos por favor se aclar e lo citado en el pliego y que relacionamos a continuación, ya que deja de ser claro y una incorrecta interpretación puede inducir a error a los posibles oferentes:

1. *"... Cada uno de los integrantes del consorcio o de la unión temporal deberá presentar los documentos requeridos en el presente capítulo, s in perjuicio de la exigencia de los documentos técnicos que sean requeridos en estos pliegos de condiciones, según se trate de persona natur al o de persona jurídica".*

Lo anterior da a entender que todos los participantes de la Unión temporal o Consorcio deben cumplir con todo lo requerido incluyendo lo Téc nico, lo cual no tiene ningún sentido si recordamos que *Los consorcios o uniones temporales son convenios de asociación provenientes de la* ***colaboración empresarial****, mediante los cuales sus integrantes se unen y organizan mancomunadamente para lograr con mayor eficacia un fi n común de contenido patrimonial y lucrativo, como lo es la obtención del derecho a ser adjudicatarios de un contrato estatal,* ***compartiendo r ecursos, de toda índole****, para su ejecución, así como las utilidades y los riesgos.*

Agradecemos a la Entidad aclarar o en su defecto retirar esa citación del pliego de condiciones, ya que cada requisito es claro en determinar c uál requiere que deba ser entregado por cada uno de los integrantes de UT y/o Consorcio.

2. *" La Secretaría no acepta propuestas bajo la modalidad de promesa de conformación de Consorcios o Uniones Temporales".*

Solicitamos a la Entidad aclarar o en su defecto retirar lo citado anteriormente del Pliego, ya que induce a error recordando que, para la inscrip ción de Consorcios y Uniones Temporales en el RUT, la DIAN requiere el contrato de adjudicación, por lo tanto, toda UT o consorcio que se pr esente al presente proceso es finalmente una promesa que UNICAMENTE se hará en firme si se adjudica el contrato a su nombre.

Agradecemos su atención, deseándoles éxitos.

Detalles de mensaje

Referencia interna: SCJ-SIF-SASI-004-2024

Descripción del proceso SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA EL PERSONAL DE LOS ORGANISMOS DE SEGURIDAD QUE PRESTAN SUS SERVICIOS EN EL DISTRITO CAPIT

De: MULTIMODAL EXPRESS S.A.S.

Usuario: DAIRO EMILIO SANDOVAL

Fecha: 32 minutos de tiempo transcurrido *(23/08/2024 4:24:28 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Referencia del mensaje CO1.MSG.6695282

Tipo de mensaje: Observaciones

Asunto: OBSERVACIONES PROYECTO DE PLIEGOS

Anexos

Documento	Nombre del documento	
OBSERVACION SSCJ.pdf	OBSERVACION SSCJ.pdf	Detalle

Texto de mensaje

Anexamos la anunciado en el asunto.

MULTIMODAL EXPRESS S.A.S.
NIT. 900.202.730-0

Bogotá, 23 de agosto de 2024.

Señores
SECRETARIA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA

Referencia. **SELECCIÓN ABREVIADA POR SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA PROCESO CONTRACTUAL Nro. SCJ-SIF-SASI-004-2024**

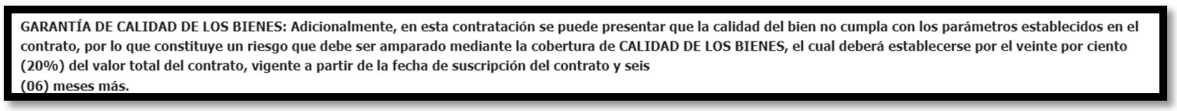
Asunto. **Observaciones al Proyecto de Pliegos del Proceso de Selección de la Referencia.**

Cordial saludo,

Encontrándonos dentro de los tiempos procesales correspondientes, y en el marco del proceso de selección referenciado, respetuosamente allegamos las siguientes observaciones:

1. **GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA.**

A folio 73 del Proyecto de Pliegos de Condiciones, la Entidad requiere lo siguiente:


GARANTÍA DE CALIDAD DE LOS BIENES: Adicionalmente, en esta contratación se puede presentar que la calidad del bien no cumpla con los parámetros establecidos en el contrato, por lo que constituye un riesgo que debe ser amparado mediante la cobertura de CALIDAD DE LOS BIENES, el cual deberá establecerse por el veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, vigente a partir de la fecha de suscripción del contrato y seis (06) meses más.

Modalidad	Porcentaje	Vigencia de Amparos
Cumplimiento del contrato	Por el veinte por ciento (20%) del valor total del contrato	Por el término de ejecución y seis (6) meses más.
Calidad del Servicio	Por el veinte por ciento (20%) del valor total del contrato	A partir del momento que se produzca la terminación del contrato y seis (6) meses más.
Calidad del bien	Por el veinte por ciento (20%) del valor total del contrato	Por el termino de ejecución del contrato y seis (6) meses más.
Pago de Salarios, Prestaciones Sociales e Indemnizaciones laborales	Por el cinco por ciento (5%) del valor total del contrato.	Por el término de ejecución del contrato y tres (3) años más.
Responsabilidad Civil Extracontractual	Por 400 SMMLV	Por el término de ejecución del contrato.

Sobre el particular, es necesario anotar que las compañías aseguradoras no otorgan el amparo ni ofrecen condiciones para la Calidad de un bien para contratos de alimentos. Es decir, ¿Qué compañía aseguraría la calidad de un plato de lechona por el término de ejecución del contrato y seis meses más?

Lo anterior, parece ser un yerro del pliego tipo de la Entidad de procesos diferentes a alimentos, pues en otro tipo de procesos si debe asegurarse la calidad del bien.

Solicitud a la Entidad.

Respetuosamente solicitamos a la Entidad eliminar el amparo en la modalidad Calidad del Bien, por tratarse de un amparo incongruente en un proceso de alimentos, y mucho más en este proceso que son alimentos de consumo inmediato.

Cordialmente:

DAIRO ANDRES SANDOVAL CARRANZA
REPRESENTANTE LEGAL (S)
MULTIMODAL EXPRESS S.A.S.
NIT. 900.202.730-0

Detalles de mensaje

Referencia interna:	SCJ-SIF-SASI-004-2024
Descripción del proceso	SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA EL PERSONAL DE LOS ORGANISMOS DE SEGURIDAD QUE PRESTAN SUS SERVICIOS EN EL DISTRITO CAPIT
De:	INVERSIONES ALIPROR S.A.S.
Usuario:	ROSA YAMILE GALLO BURGOS
Fecha:	39 minutos de tiempo transcurrido *(23/08/2024 4:50:38 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Referencia del mensaje	CO1.MSG.6695643
Tipo de mensaje:	Observaciones
Asunto:	Observaciones al Proyecto de Pliego de Condiciones SCJ-SIF-SASI-004-2024

Anexos

Documento	Nombre del documento	
Observaciones Prepliego SCJ-SIF-SASI-004-2024 (SDSCJ)ok.pdf	Observaciones Prepliego SCJ-SIF-SASI-004-2024 (SDSCJ)ok.pdf	Detalle

Texto de mensaje

Buenas Tardes.

De manera atenta adjunto documento con las observaciones al proyecto del pliego de condiciones Proceso No. SCJ-SIF-SASI-004-2024

INVERSIONES ALIPROR S.A.S.
N.I.T. 901.411.707-0

Bogotá D.C., 23 de agosto de 2024

Señores
SECRETARÍA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA
BOGOTÁ DISTRITO CAPITAL
Ciudad

CC. OFICINA DE TRANSPARENCIA DE LA PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA
CC. PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN
CC. CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPUBLICA
CC. FISCALÍA GENERAL DE LA NACIÓN

Asunto: OBSERVACIONES AL PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES

Referencia: SELECCIÓN ABREVIADA POR SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA No. SCJ-SIF-SASI-004-2024

OBJETO: "SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA EL PERSONAL DE LOS ORGANISMOS DE SEGURIDAD QUE PRESTAN SUS SERVICIOS EN EL DISTRITO CAPITAL"

Apreciados señores:

De acuerdo con lo exigido en el **PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES** de la SELECCIÓN ABREVIADA MEDIANTE SUBASTA INVERSA No. **SCJ-SIF-SASI-004-2024,** nos permitimos presentar las siguientes observaciones con el fin de garantizar los principios de pluralidad, transparencia y libre concurrencia que rigen la contratación pública, conforme a lo establecido en la Ley 80 de 1993 y demás normativas aplicables.

OBSERVACIÓN: El numeral 3.6.2.4.1 PLANTA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (Área de elaboración), establece:

> *(…)*
> *Para cualquiera de las tres opciones anteriormente señaladas, el proponente deberá anexar Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos[4], con concepto sanitario de la planta* ***FAVORABLE (90% al 100%)[5] expedido por la autoridad competente la cual deberá encontrarse vigente a la fecha del cierre del presente proceso****.* ***No serán admitidos conceptos Favorables con Requerimientos ni DESFAVORABLES, ni se aceptarán conceptos pendientes y/o condicionados.***

SOLICITUD:

Consideramos que esta exigencia restringe de manera injustificada la participación de oferentes que cumplen con los estándares de calidad e inocuidad exigidos, pero que podrían presentar un concepto "favorable con requerimientos", siempre que estos no afecten la calidad e inocuidad de los alimentos.

Al respecto, solicitamos respetuosamente a la entidad **ajustar los términos del pliego de condiciones permitiendo la presentación de actas de inspección sanitaria con conceptos sanitarios "favorables" o "favorables con requerimientos",** siempre que los requerimientos mencionados no comprometan la calidad ni la inocuidad de los productos ofrecidos, este ajuste permitiría una mayor pluralidad de oferentes, fomentando una competencia justa y abierta, en consonancia con los principios

de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad e imparcialidad que deben regir en todos los procesos de contratación estatal, según el marco normativo vigente.

De conformidad con lo anterior, instamos a la entidad a considerar esta solicitud de ajuste a fin de garantizar un proceso licitatorio más inclusivo y competitivo, alineado con los principios constitucionales y legales que protegen la libre participación de los oferentes en los procesos de selección.

Estas modificaciones permitirán una mayor pluralidad de oferentes y asegurarán que el proceso de selección sea transparente, equitativo y competitivo, cumpliendo con los principios fundamentales de la contratación pública.

Cabe destacar que la jurisprudencia ha enfatizado la importancia de garantizar la libre concurrencia y evitar la imposición de barreras de acceso injustificadas, en particular, la Sentencia C-400 de 1999 de la Corte Constitucional establece que los procedimientos de selección deben promover la libre competencia y no deben incluir requisitos que resulten desproporcionados o excluyentes sin justificación razonable.

Asimismo, la Sentencia T-200 de 2016 reitera que los procesos de contratación pública deben estar diseñados para permitir la participación de la mayor cantidad posible de oferentes, asegurando así la eficiencia, transparencia y economía en la contratación estatal.

En virtud de la esencia de la ley y a los principios de transparencia y objetividad, y poniendo en conocimiento a los entes competentes de ANTICORRUPCIÓN tales con la Secretaria De Transparencia de la Presidencia, procuraduría, contraloría y Colombia Compra Eficiente; solicitamos a la **SECRETARÍA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA**, ser congruentes en la relación de requisitos exigidos en este proceso y establecer requisitos que puedan ser cumplidos por más de una empresa interesada, sin poner en riesgo la ejecución y así permitir seleccionar la oferta más favorable en términos de idoneidad y capacidad y no limitarse a exigir requisitos que solamente la empresa actual pueda cumplir.

Sin otro particular, agradezco su atención.

Cordialmente,

ROSA YAMILE GALLO BURGOS
Representante Legal
INVERSIONES ALIPROR S.A.S.

Detalles de mensaje

Referencia interna: SCJ-SIF-SASI-004-2024

Descripción del proceso SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA EL PERSONAL DE LOS ORGANISMOS DE SEGURIDAD QUE PRESTAN SUS SERVICIOS EN EL DISTRITO CAPIT

De: ANTROPURBANA SAS

Usuario: RAFAEL PATIÑO MARTINEZ

Fecha: 1 hora de tiempo transcurrido *(23/08/2024 5:57:38 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Referencia del mensaje CO1.MSG.6696380

Tipo de mensaje: General

Asunto: OBSERVACIONES AL PROYECTO PLIEGO DE CONDICIONES

Anexos

Documento	Nombre del documento	
OBS SUBASTA SSCJ.pdf	OBS SUBASTA SSCJ.pdf	Detalle

Texto de mensaje

ANTROPURBANA SAS

Bogotá D.C., 22 de agosto de 2024

Señores
SECRETARIA DISTRITAL DE SEGURIDAD , CONVIVENCIA Y JUSTICIA
Bogotá.

REFERENCIA: SELECCIPON ABREVIADA POR SUBASTA INVERSA NRO. SCJ-SIF-SASI-004-2024

ASUNTO: OBSERVACIONES AL PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES

Cordial saludo,

Teniendo en cuenta el cronograma dispuesto por la gobernación para el proceso de selección de la referencia y encontrándonos en los términos establecidos en los documentos del proceso y en la ley, nos permitimos allegar observaciones en los siguientes términos.

1. **DESCUENTO INICIAL**

Conforme las condiciones del proceso de selección de la referencia, solicitamos a la entidad aclarar a cuanto corresponde el % de descuento inicial con el que se debe presentar la propuesta económica, toda vez que el evento de subasta exige que el descuento de cada lance es de al menos el 2% y la oferta económica inicial exige un descuento inicial del 5%. De ser el 5%, solicitamos a la entidad que guardando consonancia con todos los procesos de selección adelantados bajo esta misma modalidad por parte del la Secretaria de Seguridad, Convivencia y Justicia, tienen en común una oferta o descuento inicial del 2% y un margen de mejora en los lances del mismo porcentaje, por lo que solicitamos que guardando correlación con dichas condiciones, en el siguiente proceso, en cumplimiento del principio de planeación, preexistente a esta selección, se guarde concordancia y que la oferta económica inicial, tenga un porcentaje de 2% mínimo de mejora, con respecto a los precios unitarios a ofrecer.

2. **ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A VEHÍCULOS**

Conforme la redacción del requisito se entiende que basta solo con la presentación de documento firmado por el representante legal del proponente, en el que garantice las condiciones sanitarías de ley de los vehículos transportadores de alimentos, en este sentido, solo el adjudicatario deberá presentar las actas de inspección de vehículos, por lo que solicitamos confirmar si es correcta la apreciación.

RAFAEL PATIÑO M.
Representante Legal
Antropurbana SAS

Cll. 42 N° 22 – 37 – Bogota
Telefono: 315-4338973 – Email: antropurbanasas@hotmail.com

Detalles de mensaje

Referencia interna: SCJ-SIF-SASI-004-2024

Descripción del proceso SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA EL PERSONAL DE LOS ORGANISMOS DE SEGURIDAD QUE PRESTAN SUS SERVICIOS EN EL DISTRITO CAPIT

De: SOLUCIONES COMERCIALES Y REPRESENTACIONES EU

Usuario: SOLUCIONES COMERCIALES Y REPRESENTACIONES

Fecha: 1 hora de tiempo transcurrido *(23/08/2024 8:02:37 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Referencia del mensaje CO1.MSG.6696874

Tipo de mensaje: Observaciones

Asunto: OBSERVACION AL PROYECTO DE PLIEGO

Anexos

Documento	Nombre del documento	
OBSERVACIONES AL PRE PLIEGO pdf.pdf	OBSERVACIONES AL PRE PLIEGO pdf.pdf	Detalle

Texto de mensaje

Buenas noches

De manera atenta se adjuntan observaciones al PPC correspondiente

Bogotá D.C., 23 agosto del 2024

Señores
SECRETARÍA DE SEGURIDAD CONVIVENCIA Y JUSTICIA
Ciudad.

Referencia: Proceso de Selección Abreviada por Subasta Inversa Electrónica Nro. **SCJ-SIF-SASI-004-2024**, objeto **"*Suministro de Alimentos y Bebidas Para el Personal de los Organismos de Seguridad Que Prestan Sus Servicios en el Distrito Capital*"**.

Asunto: Presentación Observaciones al Proyecto de Pliego de Condiciones.

Observación 1.

2.18. FACTORES DE DESEMPATE - ITEM 3. NÓMINA EN CONDICION DE DISCAPACIDAD.

Señala citado numeral: "*Preferir la propuesta presentada por el proponente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que* ***por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad, de acuerdo con el artículo 24 de la Ley 361 de 1997,*** (…)". – Resaltado nuestro.

En atención a lo anterior, de manera respetuosa solicitamos a la entidad tener en cuenta lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.4.2.6. del decreto 392 del 2018, que dicta: *Puntaje adicional para proponentes con trabajadores con discapacidad*, y dentro del cual establece la siguiente tabla:

Número total de trabajadores de la planta de personal del proponente	***Número mínimo de trabajadores con discapacidad exigido***
Entre 1 y 30	***1***
Entre 31 y 100	***2***
Entre 101 y 150	***3***
Entre 151 y 200	***4***
Más de 200	***5***

Se solicita a la entidad, que se tenga en cuenta lo dispuesto en citada norma para la acreditación del personal en condición de discapacidad y al momento de tener en cuenta este factor como criterio de desempate.

Observación 2.

3.6.2.4.1. PLANTA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (Área de elaboración)

Se señala dentro de citado numeral: "(…) *el proponente deberá anexar Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos4, con concepto sanitario de la planta* ***FAVORABLE (90% al 100%) expedido por la autoridad competente la cual deberá encontrarse vigente a la fecha del cierre del presente proceso. No serán admitidos conceptos Favorables con Requerimientos ni DESFAVORABLES, ni se aceptarán conceptos pendientes y/o condicionados***."

En atención a lo anterior, de manera respetuosa solicitamos a la entidad la modificación del presente requisito dentro de los pliegos de condiciones definitivos, permitiendo en la presentación de concepto **FAVORABLE CON REQUIRIMIENTO**, con calificación y/o nivel de cumplimiento dentro del % y rango establecido para la obtención de dicha calificación (60% al 89.9%); teniendo en cuenta que con la misma no existe riesgo a la salud pública, ni se afecta la inocuidad en la producción, distribución, ensamblaje y almacenamiento de los alimentos.