

 DANE DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO NACIONAL DE ESTADÍSTICA	INFORME DE EVALUACIÓN DE OFERTAS	PC 80 - 2012
--	---	------------------------------------

“Seleccionar una persona natural o jurídica con quien se celebrará un Contrato de Arrendamiento que tendrá el siguiente objeto: “FONDANE entregará al arrendatario el espacio físico y los equipos con los que cuenta la cafetería ubicada en el edificio de la sede central del DANE: carrera 59 No. 26 – 70 Interior 1, para su uso y goce, bajo la destinación específica consistirá en ofrecer servicios de alimentación a la población laboral de dicha entidad”.

Bogotá, 29 de Junio de 2012

JUSTIFICACIÓN:

El Fondo Rotatorio del Departamento Administrativo Nacional de estadística FONDANE, con el fin de proporcionar un adecuado bienestar a los servidores públicos y contratistas que prestan su servicios en la Entidad, ofrece en arrendamiento el espacio y equipos que conforman el área de restaurante y cafetería de la sede Central, a una persona jurídica y/o natural externa para proveer la alimentación a los servidores de la Entidad, consistente en el servicio de desayunos, almuerzos y diversos productos alimenticios durante una jornada continua de lunes a viernes de 7:00 a. m. a 5:00 p. m. y eventualmente los fines de semana, según programación de eventos por parte de la Entidad.

Por lo tanto, el Fondo Rotatorio del Departamento Administrativo Nacional de estadística FONDANE señala los términos y condiciones para adelantar el proceso de selección del arrendatario idóneo, con lo cual se obtenga los siguientes beneficios: facilitar la obtención del servicio de alimentación, en condiciones óptimas de nutrición, higiene y salubridad a precios razonables; brindar la facilidad de obtener dicho servicio en la misma sede de la Entidad, de manera oportuna y segura; que los funcionarios reciban una excelente atención por parte del arrendatario y sus colaboradores o empleados y se genere en el espacio a arrendar un ambiente que resulte agradable y tranquilo.

Teniendo en cuenta que la presente invitación tiene por objeto la entregar a título de arrendamiento de parte del inmueble donde funcionan las instalaciones del DANE y que el procedimiento para que una entidad de en arrendamiento un bien inmueble se adelanta bajo l modalidad de contratación directa, la entidad requiere adelantar un procedimiento interno de selección del contratista, el cual se regirá por las normas civiles que regulan el Contrato de Arrendamiento y demás normas aplicables a la contratación estatal.

INVITACIÓN Y ESTUDIOS PREVIOS:

La Invitación Pública y los Estudios Previos del Proceso IP – 080 – 2012 cuyo objeto es **“Seleccionar una persona natural o jurídica con quien se celebrará un Contrato de Arrendamiento que tendrá el siguiente objeto: “FONDANE entregará al arrendatario el espacio físico y los equipos con los que cuenta la cafetería ubicada en el edificio de la sede central del DANE: carrera 59 No. 26 – 70 Interior 1, para su uso y goce, bajo la destinación específica consistirá en ofrecer servicios de alimentación a la población laboral de dicha entidad”**, se publicaron el día 15 de Junio de 2012 en el Portal Web de la entidad: www.dane.gov.co.

Dentro del término establecido por la entidad se recibió propuesta por parte de **María Margarita Aguirre Leguizamo**.

EVALUACIÓN:

VERIFICACIÓN DOCUMENTOS JURÍDICOS:

Teniendo en cuenta que se recibió tan solo la propuesta presentada por parte de la señora **María Margarita Aguirre Leguizamo**, el cual el Grupo de Adquisiciones procedió a verificar la habilitación jurídica de la misma.

A continuación se adjunta cuadro de habilitación:

 DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO NACIONAL DE ESTADÍSTICA	INFORME DE EVALUACIÓN DE OFERTAS	PC 80 - 2012
---	---	--------------

DOCUMENTOS REQUERIDOS	MARÍA MARGARITA AGUIRRE LEGUIZAMO		
		FOLIOS	
1. Fotocopia Cédula de Ciudadanía	CUMPLE	22	
2. Certificado de Existencia y Representación Legal ó Registro Mercantil	CUMPLE	28 y 29	
2.1. Objeto Social	CUMPLE		
2.2. Capacidad del Representante Legal	CUMPLE		
2.3. Autorización de la Junta Directiva	NO APLICA		
2.4. Duración de la Sociedad (Vigencia del contrato y un año más)	CUMPLE		
2.5. Embargo de razón social	NO APLICA		
3. Carta de presentación de la Oferta	CUMPLE	4	
4. Certificación expedida por Revisor Fiscal o Representante Legal sobre pago de aportes de sus empleados	CUMPLE	30	
5. Registro Unico Tributario - RUT	CUMPLE	31	
6. Certificación Bancaria	NO CUMPLE		
Boletín de Responsables Fiscales (Ley 610 de 2000)*		CUMPLE	
Antecedentes judiciales		CUMPLE	
Boletín de Antecedentes disciplinarios		NO APARECE REPORTADO	

CONSIDERACIONES

El proponente no allegó certificación bancaria motivo por el cual solicitamos que se aporte este documento, según solicitud efectuado dentro de la Invitación Pública.

HABILITACIÓN FINANCIERA

Una vez analizada la documentación presentada por el interesado en el proceso en referencia señora Maria Margarita Aguirre, no se evidencia en la carpeta el cumplimiento de los requisitos financieros.

Por lo anterior se solicita allegar al Grupo interno de Trabajo de Adquisiciones la documentación relacionada a continuación.

 DANE DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO NACIONAL DE ESTADÍSTICA	INFORME DE EVALUACIÓN DE OFERTAS	PC 80 - 2012
--	---	--------------

“DOCUMENTOS FINANCIEROS

Documento 9 - Presentar Balance General y Estado de Resultados con corte al 31 de Diciembre de 2011, con indicación clara del ACTIVO TOTAL, ACTIVO CORRIENTE, PASIVO TOTAL Y PASIVO CORRIENTE. Estos documentos deberán ser suscritos por el Representante Legal y el Contador público con sus respectivas notas aclaratorias. En el evento que el proponente esté obligado por la ley a tener Revisor Fiscal, deberá presentar dichos estados financieros debidamente suscritos por el Revisor Fiscal adjuntando el dictamen correspondiente.

Documento 10 - Certificado de Vigencia de inscripción y de antecedentes disciplinarios del Contador público - y Revisor Fiscal si está obligado- expedido por la Junta Central de Contadores, con fecha de expedición no superior a tres meses anteriores a la fecha límite para presentar oferta.

Documento 11 - El oferente no podrá presentar un nivel de endeudamiento superior al 80% (OCHENTA POR CIENTO) como relación entre PASIVO TOTAL y ACTIVO TOTAL en el Balance General con corte al 31 de diciembre de 2011.”

HABILITACIÓN TÉCNICA

Teniendo en cuenta la solicitud realizada por el Área de Recursos Humanos, se procede a efectuar la correspondiente habilitación técnica, a la cotización presentada por la entidad: María Margarita Aguirre Leguizamo.

DOCUMENTOS TÉCNICOS

DESCRIPCIÓN	EL PROponente LO DESARROLLA ASÍ:	CUMPLE	FOLIO
El proponente deberá acreditar experiencia en el desarrollo de actividades con objeto similar al establecido en la presente invitación, aportando dos (2) certificaciones contractuales con entidades públicas o privadas con una duración mínima de doce (12) meses cada una, con una evaluación o calificación global del servicio que no implique cumplimiento malo, regular o deficiente. Las certificaciones deben ser expedidas por el representante legal o funcionario competente del contratante La fecha de suscripción de los contratos debe ser igual o superior al 31 de enero de 2009.		Si	34-35
Registro INVIMA. El proponente deberá anexar a la propuesta el certificado mediante el cual acredite que los productos a proveer cuentan con registro INVIMA. Los certificados deberán tener una vigencia no menor a seis (6) meses contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso de selección. Para los consorcios o uniones temporales cada uno de los miembros deberá contar con la citada certificación.		Si	36
El proponente deberá presentar una propuesta con relación a los precios de los menús y artículos que se expenden en la cafetería, con el fin de establecer criterios de igualdad al mercado del sector.		Si	38

ANEXO No. 3 FORMATO OBLIGACIONES SOLICITADAS

La importancia del diligenciamiento de este anexo es que la entidad pueda determinar cómo el proponente en caso de resultar favorecido en el proceso de selección daría cumplimiento a las características técnicas y a las obligaciones:

OBLIGACIONES

OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO	COMO LO DESARROLLA	CUMPLE	FOLIO
-------------------------------	--------------------	--------	-------

 DANE DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO NACIONAL DE ESTADÍSTICA	INFORME DE EVALUACIÓN DE OFERTAS	PC 80 - 2012
--	---	---

OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO	COMO LO DESARROLLA	CUMPLE	FOLIO
a) Pagar al ARRENDADOR el canon mensual por conceptos de arrendamiento del área y los bienes muebles entregados.	Cumplimiento de fechas, los montos y en efectivo las cuentas.	Si	12
b) Garantizar por la conservación del área y los bienes muebles recibidos en arrendamiento y cuidar de los mismos. En caso de daños o deterioros distintos derivados del uso normal o de la acción del tiempo que fueren imputables al mal uso de los bienes o a su propia, culpa efectuar oportunamente y por cuenta de las reparaciones o sustituciones necesarias	Se cuidará el área y cada uno de los objetos que sean entregados.	Si	12
c) Gozar de los bienes entregados.	De manera adecuada se dará uso de los bienes.	Si	12
d) Facilitar un espacio de la cafetería para la ubicación de hornos microondas, mesas y sillas para que el personal del DANE pueda calentar sus alimentos y almorzar en el espacio destinado para tal fin.	No es claro	Aclarar	12
d) Mantener los bienes objeto del presente contrato en perfecto estado de aseo y conservación, para lo cual deberá efectuar el lavado de pisos, vidrios, muros, bombillos entre otros.	Se realizará limpieza y desinfección de las áreas.	Si	12
e) Restituir el área y demás bienes muebles entregados en el mismo estado en que los recibió, salvo el deterioro natural que sufra por el usos normal que de ellos de haga. Poniéndoles a disposición del ARRENDADOR.	Se dará el uso adecuado de los elementos, entregándolos en óptimas condiciones	Si	12
f) Cumplir con los demás normas consagradas por los arrendatarios en el Capítulo Tercero, Título XXVI, Libro 4º. del Código Civil.	Se dará cumplimiento con lo que la Ley del Código Civil	Si	12
g) Mantener vigentes todas las garantías que amparen el contrato en los términos del mismo.	Disponibilidad para cumplir las normas del contrato	Si	12
h) Las reparaciones locativas que se refieren los artículos 2028, 2029 y 2030 del Código Civil y no podrá realizar otras sin el consentimiento previo y escrito del ARRENDADOR.	Se respetarán las decisiones de la entidad, en materia de adecuaciones locativas	Si	13
i) Estar al día con el pago de los aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como propios del SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar (cuando aplique).	Se realizarán afiliaciones y pagos reglamentarios para laborar	Si	13
j) Tramitar todos los permisos, licencias y demás autorizaciones que sean del caso, ante las autoridades competentes para el correcto funcionamiento del servicio de venta de alimentos.	Se realizarán acciones para certificar las instalaciones y los productos ofrecidos	Si	13
k). El contratista cumplirá las normas vigentes para la recepción, almacenamiento, producción, transporte y distribución de alimentos, según Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2505 de 2004 del ministerio de transporte y demás que sean aplicables.	Se ajustará a normas vigentes.	Si	13
l). El contratista debe contar con un sistema de control y aseguramiento de la calidad.	No es claro	Aclarar	13
m) Debe presentar las especificaciones técnicas sobre materias primas y productos terminados.	Dará respuesta inmediata a las autoridades competentes	Si	13
n) Disponer de manuales e instrucciones, guías y regulaciones donde se describen los detalles esenciales de procesos y procedimientos requeridos para la elaboración de las preparaciones y productos.	Inmediatamente iniciado el proceso	Si	13
ñ) Contar con planes de muestreo, procedimientos de laboratorio y contratar laboratorios que pertenezcan a la Red Nacional de Laboratorios.	En el momento que se requiera al iniciar el proceso	Si	13
o) Tener y cumplir con el Plan de Saneamiento Básico conformado por los programas de: limpieza y desinfección, derechos sólidos y líquidos y control de plagas	En el momento que se requiera al iniciar el proceso	Si	13
p) Con respecto al manejo de desecho de residuos sólidos, disponer de trampas de grasa	En el momento que se	Si	13

 DANE DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO NACIONAL DE ESTADÍSTICA	INFORME DE EVALUACIÓN DE OFERTAS	PC 80 - 2012
--	---	---

OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO	COMO LO DESARROLLA	CUMPLE	FOLIO
<i>internas en los lavamanos del área de lavado. De igual manera, debe encargarse de la limpieza y mantenimiento de las de la trampa de grasa externa e internas.</i>	<i>requiera al iniciar el proceso</i>		
<i>q) El contratista deberá contar con los registros sanitarios de los productos que lo requieran de acuerdo a lo establecido en el Decreto 3075 de 1997; junto con las fichas técnicas documentadas con los requisitos exigidos a los proveedores de materias primas, y la lista de proveedores, adicionalmente el personal del recibo debe estar capacitado, para mantener las características de inocuidad de los alimentos, lo estipulado anteriormente se verificará durante el desarrollo del contrato.</i>	<i>En el momento que se requiera al iniciar el proceso</i>	Si	13
<i>r) La alimentación debe suministrarse con calidad organoléptica, microbiológica y nutricional que se ajuste a las necesidades y gustos y preferencias de la población laboral.</i>	<i>Contando con la asistencia de un médico y nutricionista.</i>	Si	13
<i>s) Para los menús ofrecidos se debe tener en cuenta utilizar productos de marcas debidamente reconocidas por el INVIMA, con información nutricional completa en forma adecuada con fecha de vencimiento, rotulados según resolución 2652 de 2004 y utilizar tamaños y empaques que aseguren el menor riesgo epidemiológico.</i>		Si	36
<i>t) Será obligación del contratista seleccionar los proveedores y exigirles el concepto sanitario emitido por la Secretaría de Salud para sus productos e instalaciones. Así mismo deberá exigir el cumplimiento de las normas de higiene y manipulación de alimentos garantizando la inocuidad de los productos; el cumplimiento de estas normas se deberá exigir para el transporte, empaque, rotulado, Buenas Prácticas de manufactura y temperaturas de los productos, según su clasificación y características.</i>	<i>Al iniciar el proceso y dirigiéndose a las personas y sitios responsables</i>	Si	14
<i>u) Debe controlar los tiempos y temperaturas tanto en el proceso de producción como en la servida, especialmente para los alimentos de alto riesgo epidemiológico (leche, carnes, huevos), para ello deberá diligenciar periódicamente un el formato de control.</i>	<i>Al iniciar el proceso</i>	Si	14
<i>v) Durante la preparación de los diferentes tiempos de comida, el contratista deberá disponer de canecas con tapa en el sector de producción y lavado para los desechos, y éstos deben ser removidos frecuentemente y el contratista deberá contratar una firma para el traslado de los desechos orgánicos fuera de la entidad; con el fin de minimizar el riesgo de contaminación de los alimentos.</i>	<i>Al iniciar el proceso</i>	Si	14
<i>w) Será responsabilidad del contratista evaluar la aceptabilidad de los alimentos y/o dietas, mediante la aplicación de encuestas de satisfacción a todos los usuarios del servicio, sus resultados deberán ser presentados a Salud Ocupacional.</i>	<i>Con equipo de trabajo: comunicador, médico y nutricionista</i>	Si	14
<i>x). En la propuesta se deberá incluir el detalle del personal necesario, se debe postular un administrador, quien desempeñará funciones de planeación, dirección y control de la dinámica del servicio, necesarias para el cumplimiento del contrato. La persona postulada debe cumplir con los siguientes requisitos: 1. Ser profesional en el manejo de servicios de alimentación. 2. Poseer experiencia profesional certificada de un año a partir de la fecha de grado, en temas relacionados con producción y distribución de alimentos.</i>	<i>Personal con el perfil requerido</i>	Si	14
<i>y). El contratista deberá contar con el personal manipulador de alimentos capacitado para las diferentes áreas del servicio (recepción, almacenamiento, producción y distribución.</i>	<i>Desde el inicio del contrato</i>	Si	14
<i>z). El personal operativo para desempeñar estas labores estará dotado de uniformes completos que constan de uniformes de color claro, tapabocas, gorro, delantal protector, guantes, medias y zapatos blancos cerrados de material resistente, proporcionados por el contratista que denotará una excelente presentación personal. Todo lo anterior de acuerdo al decreto 3075 de 1997.</i>	<i>Desde el inicio del contrato</i>	Si	14
<i>aa) Todo el personal que realice actividades de manipulación de alimentos en las diferentes etapas del proceso (producción, envase, almacenamiento, transporte y distribución) deben tener formación en Buenas Prácticas de Manufactura, certificado de manipulador de alimentos y valoración médica que certifique que es apto para manipular alimentos, cumpliendo con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 capítulo III. Estos requisitos se verificarán durante la ejecución del contrato.</i>	<i>Listado de las personas con la experiencia y estudios</i>	Aclarar	14
<i>bb). El contratista deberá garantizar la afiliación y pago de seguridad social de todo el equipo de trabajo.</i>	<i>Desde el inicio del contrato</i>	Si	14
<i>cc). Llevar a cabo reuniones periódicas con la Coordinación Grupo Desarrollo de Personal y Salud Ocupacional, con el fin de informar el desarrollo de la operación, coordinar</i>	<i>Verbal y escrita presentando</i>	Si	14

 DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO NACIONAL DE ESTADÍSTICA	INFORME DE EVALUACIÓN DE OFERTAS	PC 80 - 2012
---	---	--------------

OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO	COMO LO DESARROLLA	CUMPLE	FOLIO
actividades especiales y tratar el desempeño, novedades e inconvenientes que surjan durante la ejecución del contrato.	cronograma de actividades		
dd) El contratista debe informar la Coordinación Grupo Desarrollo de Personal y Salud Ocupacional, cualquier evento ocurrido que pueda afectar o interrumpir la prestación del servicio.	Comunicación de manera inmediata y por escrito	Si	14
ee). El contratista deberá presentar un plan de contingencia a la Coordinación Grupo Desarrollo de Personal y Salud Ocupacional ante cualquier hecho o situación que afecte la prestación del servicio, como: suspensión de servicios públicos, siniestros, ceses de actividades, etc.	De manera inmediata	Si	14
ff): Asegurar y garantizar el buen uso del comedor permanentemente y mantener en excelentes condiciones de aseo e higiene las instalaciones de la cafetería.	Diariamente	Si	15
gg). Para quienes actúen en calidad de visitantes del servicio suministrar los debidos elementos de protección personal: gorro, tapabocas y batas.		Si	15
hh). Garantizar una excelente actitud de servicio por parte del personal que atiende en la cafetería.	Óptima calidad en la prestación del servicio	Si	15
ij). Facilitar un espacio de la cafetería para que el personal de la entidad tenga acceso a los hornos microondas para calentar almuerzos y ubicarse en las mesas del restaurante.	Inmediatamente se inicie el contrato	Si	15
OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO EN SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	Presentarán el diseño y forma de ejecutar el respectivo Programa	Si	15
a) a). Diseñar y ejecutar el Programa de Salud Ocupacional cumpliendo con el marco legal vigente en materia de seguridad y salud ocupacional.			

OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO EN SANEAMIENTO AMBIENTAL

El ARRENDATARIO deberá cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salubridad pública exigida para los servicios que preste con ocasión de la ejecución del contrato.

OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO	COMO LO DESARROLLA	CUMPLE	FOLIO
a) El arrendatario deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones de comedor, cocina (ver inventario de inmuebles), áreas de almacenaje de los alimentos, mesas y sillas.	Haciendo aseo diariamente, en cocina, lugares de almacenamiento y salón de restaurante	Si	16
b) El arrendatario debe suministrar la mano de obra: insumos, equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza del comedor y cocina, con el fin de proporcionar un servicio higiénicamente adecuado de cada una de las áreas, cuantas veces sea necesario. Se deben lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada servicio general	Diariamente, con productos suaves con el fin de no alterar el ambiente, y mucho menos productos que puedan exponer la seguridad de las personas	Si	16
c) El arrendatario se compromete para con el FONDANE a cumplir con todas las normas de higiene respecto a compra, transporte, recibo, manipulación, almacenamiento y conservación de alimentos.	Desde el primer día	Si	16
d) Los empleados del arrendatario deben contar con su carné que los acredite como personas aptas para la manipulación de alimentos. El arrendatario debe presentar durante el desarrollo del contrato, programación de actividades educativas informales y de actualización de alimentos y nutrición, manipulación, higiene y atención para sus empleados. Es importante que se de cumplimiento a las normas higiénico sanitarias para preparación y manipulación de alimentos.	Desde el primer día, si es el caso entregará fotocopias de carnet a la Coordinación Grupo Desarrollo de Personal	Si	16
e) El manejo y almacenamiento de residuos y basuras, debe realizarse fuera del lugar de preparación, consumo y/o almacenamiento de alimentos. Los recipientes que se utilizarán	Personal capacitado	Si	16

 DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO NACIONAL DE ESTADÍSTICA	INFORME DE EVALUACIÓN DE OFERTAS	PC 80 - 2012
---	---	--------------

<i>para almacenar los residuos orgánicos y otras basuras deben ser proporcionados por el arrendatario, siguiendo las normas de reciclaje, deberán ser de plástico con su tapa de movilidad y su respectiva bolsa plástica desechable. El transporte de dichos residuos y basuras deberá llevarse hasta el lugar de recolección general de las mismas, en sus respectivos recipientes por cuenta del personal contratado por el arrendatario. Dichos recipientes deberán encontrarse en las condiciones óptimas de calidad para la manipulación y almacenamiento de los diferentes tipos de basuras.</i>		
<i>f) La despensa y cuartos fríos deberán permanecer totalmente aseados, debidamente organizados y almacenados los diferentes productos que se dejarán en dicho lugar, disponiendo de personal exclusivamente para mantener el orden, control y limpieza del lugar.</i>	Desde el primer día	Si 16
<i>g) El arrendatario para llevar a cabo las actividades de lavado de utensilios y limpieza de instalaciones, debe instalar unidades separadoras de grasas y realizar el mantenimiento periódico tanto de éstas unidades, como de la caja de inspección externa, en cumplimiento del artículo 23 de la resolución 3957 de 2009 de vertimientos.</i>	Desde el momento de las adecuaciones del sitio y cumpliendo con la norma	Si 16
<i>h) Almacenar y disponer adecuadamente el aceite de cocina para que este no sea vertido directamente al alcantarillado público.</i>	Tomando las medidas necesarias y cumpliendo la norma	Si 16
<i>i) El arrendatario deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento de la cafetería, estas actividades deberán realizarse periódicamente.</i>	Revisando y reparando antes y en los tiempos de funcionamiento	Si 16
<i>j) Los equipos suministrados deberán operarse con, siendo la debida higiene, utilizando los productos adecuados en concentraciones indicadas para desinfección y deberá responder el arrendatario por los daños causados por mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.</i>	Operando adecuadamente los equipo y se dará la respectiva solución al problema, para no parar por ningún motivo la prestación del servicio	Si 17

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterio de Evaluación	Puntaje Máximo
Mejor propuesta en torno a la adecuación de espacios físicos, mejora de imagen y utilización de elementos decorativos para brindar un ambiente agradable y sobrio de esta área social.	40
La propuesta que me presente el mejor valor agregado	0
La propuesta que presente la mejor carta de servicios	15
TOTAL:	55

CONSIDERACIONES:

1. En relación con las obligaciones:

Dentro de la Invitación pública se incluyo el cumplimiento de las siguientes obligaciones:

d) Facilitar un espacio de la cafetería para la ubicación de hornos microondas, mesas y sillas para que el personal del DANE pueda calentar sus alimentos y almorzar en el espacio destinado para tal fin.

En relación con esta obligación, dentro de la propuesta se manifiesta lo siguiente:

“Diseñando dentro de las adecuaciones al fondo del salón una barra en material para adecuar e instalar un número de equipos no superior a cuatro”.

 DANE DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO NACIONAL DE ESTADÍSTICA	INFORME DE EVALUACIÓN DE OFERTAS	PC 80 - 2012
--	---	------------------------------------

Con lo anterior se observa que el proponente condiciona la obligación a una adecuación para el uso de tan solo cuatro equipos. Sin embargo los requerimientos del DANE para el efecto pueden ser mayores, motivo por el cual no se puede aceptar esta limitación. En este sentido, solicitamos que sea subsanado este error.

I). El contratista debe contar con un sistema de control y aseguramiento de la calidad.

En relación con esta obligación, el contratista menciona que cumplirá la obligación de la referencia de la siguiente manera: "solicitándolo ante las entidades competentes."

No es clara su referencia por lo cual solicitamos que se precise la manera como se cumplirá esta obligación.

aa) *Todo el personal que realice actividades de manipulación de alimentos en las diferentes etapas del proceso (producción, envase, almacenamiento, transporte y distribución) deben tener formación en Buenas Prácticas de Manufactura, certificado de manipulador de alimentos y valoración médica que certifique que es apto para manipular alimentos, cumpliendo con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 capítulo III. Estos requisitos se verificarán durante la ejecución del contrato.*

La obligación referenciada exige que las personas que manipulen alimentos tengan certificado de manipulador de alimentos y valoración médica que certifique es apto para su manipulación. Dentro de la propuesta se informa que se allegará listado de personas con experiencia y estudios, por lo cual solicitamos que nos precise si cuenta con personal que reúna las exigencias mencionadas en caso de llegar a ser seleccionado como contratista.

2. En relación con los criterios de evaluación:

El proponente dentro de su carta de servicios, no especifica los alimentos, preparaciones y menús que se van a ofrecer al público. Por lo cual, con el fin de poder valorar mejor la información suministrada y así otorgarle un mayor puntaje al segundo ítem sería necesario que especifique este aspecto.

Conclusión:

El artículo 2.8.8 del Decreto 734 de 2012 habla sobre las reglas de subsanabilidad de las propuestas en los siguientes términos: "En todo proceso de selección de contratistas primará lo sustancial sobre lo formal. En consecuencia no podrá rechazarse una propuesta por la ausencia de requisitos o la falta de documentos que verifiquen las condiciones del proponente o soporten el contenido de la oferta, y que no constituyan los factores de escogencia establecidos por la entidad en el pliego de condiciones, de conformidad con lo previsto en los numerales 2, 3 y 4 del artículo 5° de la Ley 1150 de 2007 y en el presente decreto.

Tales requisitos o documentos podrán ser requeridos por la entidad en condiciones de igualdad para todos los proponentes hasta la adjudicación, sin que tal previsión haga nugatorio el principio contemplado en el inciso anterior.

Sin perjuicio de lo anterior, será rechazada la oferta del proponente que dentro del término previsto en el pliego o en la solicitud, no responda al requerimiento que le haga la entidad para subsanarla."

Así las cosas, según las consideraciones expuestas en el presente informe, solicitamos al proponente que subsane la información referenciada según los términos acabados de exponer.

Para el efecto, se le concede término hasta el día 4 de julio de 2012.

Cordialmente.

NÉSTOR JAIME CEBALLOS ALZATE
COORDINADOR GRUPO DE ADQUISICIONES
Elaboró: María Alejandra Martínez
Revisó: Diana Carolina Méndez Villalba