

CONSORCIO RESTAURANTES ASOCIADOS

Nit. 900065289-5

Tunja, 21 de enero de 2011

Señores
COMITÉ DE CONTRATACIÓN UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y
TECNOLOGICA DE COLOMBIA
Tunja

Asunto: INVITACION PÚBLICA NO. 01 DE 2011

Con relación al asunto cuyo objeto es **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE CENTRAL TUNJA**, se realizan las siguientes observaciones:

En el párrafo cuarto, numeral 1.2. **PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS**, se solicita que:

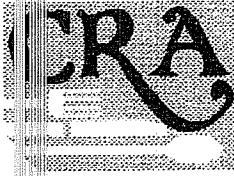
El proponente deberá presentar dos (2) planes semanales de menús, para un total de 20 menús que corresponde diez a almuerzos y 10 a cenas, donde se especifique las cantidades en gramos con respecto a cada una de las porciones, las cuales mínimo deberán contener el siguiente valor nutricional en servicio (almuerzo o cena) servido:

Remio

- Sopas y cremas (cuchucos, verduras, etc.) 300 gramos
- Alimento proteínico (carne, pollo, pescado, etc.) 100 gramos
- Farínáceo No.1 (arroz) 150 gramos
- Farínáceo No.2 (yuca, papa, plátano, pastas, etc.) 100 gramos
- Verduras (mixtas, ensaladas, etc.) 70 gramos
- Bebidas (jugos, gaseosas, etc.) 200 m.l.
- Granos (garbanzo, lenteja, etc.) 90 gramos

Observación:

-En el listado de preparaciones del menú (menú modelo), no se expresa **el valor nutricional** como tal (kilocaloría, proteínas, grasa, etc), sino que se pide un tamaño de la porción servida. En la práctica, teniendo en cuenta la forma de



CONSORCIO RESTAURANTES ASOCIADOS

Nit. 900065289-5

preparación de los alimentos, algunos aumentan de tamaño y otros disminuyen con relación a su peso en crudo (bruto, neto). Es el caso del arroz, el cual aumenta en cocido.

Los tubérculos (papa, yuca, plátano) disminuyen al cocinarlos, pero en forma muy considerable (40% aprox) cuando son FRITOS, por tanto, para obtener 100 gr. de estos alimentos servidos, se requiere casi el doble en crudo, mientras que cuando son cocidos, guisados o asados, se requieren los 100 gr. en crudo.

En el caso de los proteicos (carne res, pollo, pescado, etc), al prepararlos pueden disminuir en un porcentaje que oscila entre el 20% y el 40% dependiendo si son fritos, asados, cocidos, al horno, y si es pollo, pescado, res, cerdo. Por lo anterior, para obtener una porción cocida de 100 gr de alimentos proteicos varía de la forma de preparación y tipo de cárnico.

En razón a lo anterior, se sugiere respetuosamente que se ajusten los pliegos de condiciones y se permita trabajar estos dos grupos de preparaciones (farináceo N°2) y (proteicos) con rangos en *peso servido* así:

- *Proteicos: 80 a 100 gr. (el cual corresponde en peso bruto de 130 a 180 gr)
- *Farináceo N°2: fritos: 50 a 60 gr y Cocidos: 90 a 100 gr (en peso bruto corresponde de 100 a 135 gr)

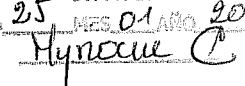
Estas cantidades de alimentos, junto con los demás que conforman el menú, aportan las cantidades de calorías y nutrientes recomendados para el grupo poblacional de estudiantes y se encuentran dentro de los hábitos alimentarios de la región, incluso cubriendo porcentajes diarios de calorías y nutrientes **altos** con los dos tiempos de comida (cena y almuerzo).

Agradecemos su atención

Cordialmente,


HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO
Representante Legal

GRUPO BIENES Y SUMINISTROS
U.P.T.C.

DTA 25 MES 01 AÑO 2011




CONSORCIO RESTAURANTES ASOCIADOS

Nit. 900065289-5

Tunja, 25 de enero de 2011

Señores
COMITÉ DE CONTRATACIÓN UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y
TECNOLOGICA DE COLOMBIA
Tunja

Asunto: INVITACION PÚBLICA NO. 01 DE 2011

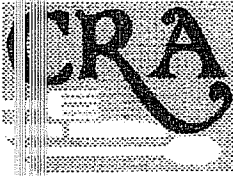
Teniendo en cuenta que el 70% de la evaluación, de las ofertas de los proponentes que se presenten para las diferentes cafeterías de los estudiantes tanto en Tunja, Duitama, como , Sogamoso, contienen los mismos aspectos evaluativos en este ítem, comedidamente solicito se declare el numeral 2.3 así:

2.3.1 (20 puntos) Que metodología objetiva se utilizara para medir si se excede el proponente en la utilización de condimentos etc., cuando lo que se presenta para análisis son las minutas o menús básicos?

2.3.2 (15 puntos) Como se evalúa sensorialmente la presentación agradable o no de un plato su variedad, consistencia, color, sabor, forma, humedad y métodos de preparación, si esto es imposible plasmarlo en el documento de la oferta. Por lo anterior deseo que me expliquen objetivamente no sensorialmente cual debe ser la forma en la que debo presentar mi oferta que permita que se adelante esta evaluación sensorial.

2.3.3 (20 puntos) Las exigencias de este numeral son condiciones que se deben plasmar como obligatorias por parte del proponente que resulte favorecido a través de la suscripción del contrato. Acorde con lo anterior entonces los puntos a tener en cuenta de este

Planificación



CONSORCIO RESTAURANTES ASOCIADOS

Nit. 900065289-5

¿Cuál sería la presentación del cuadro de mando u organigrama?

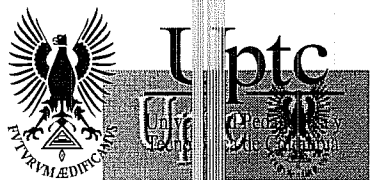
Quisiera manifestar mi gran deseo de participar debidamente en esta invitación, razón por la que respetuosamente reitero mi solicitud de fijar unas reglas claras de competencia con información precisa, para que la mejor oferta global sea la seleccionada por la Institución

Agradecemos su atención

Cordialmente,

DIRECTOR HUMBERTO FONSECA CAJANO
Representante Legal

GRUPO BIENES Y SUMINISTROS
U.P.T.C.
DIA 25 MES 04 AÑO 2011
Hynexia



Bienes Y Suministros <bienes.suministros@uptc.edu.co>

INVITACION PUBLICA 01, 02, 03 DE 2011 SUMINISTRO DE ALIMENTACION Y CAFETERIA

2 mensajes

Antonio Porto <porto.aacorp@gmail.com>
Para: bienes.suministros@uptc.edu.co

25 de enero de 2011 16:05

SEÑORES:
UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA UPTC
INVITACION PUBLICA A COTIZAR No 02 DE 2011

OBJETO: SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACION Y CAFETERIA PARA DIFERENTES ESTABLECIMIENTOS DE LA UPTC SEDE SECCIONAL SOGAMOSO.

Cordial saludo;

La presente es con el fin de solicitar que uno (1) de los integrantes que conformaren la union temporal o consorcio, presenten el acta de asistencia y/o visita obligatoria, y no ambos, esto con la finalidad de garantizar una pluralidad de oferentes y excelencia en el servicio, pero sobretodo transparencia en el proceso, para asi poder optar por un cumplimiento optimo del objeto y lograr el bienestar estudiantil.

Asi mismo solicito se tenga en cuenta que la experiencia aportada, se le de prevalencia al numero de raciones o suministros anules y no que se de en los ultimos 5 años, en su defecto se tomen dos(2) años y no cinco (5)

--

Jairo Benavides

ABOGADO

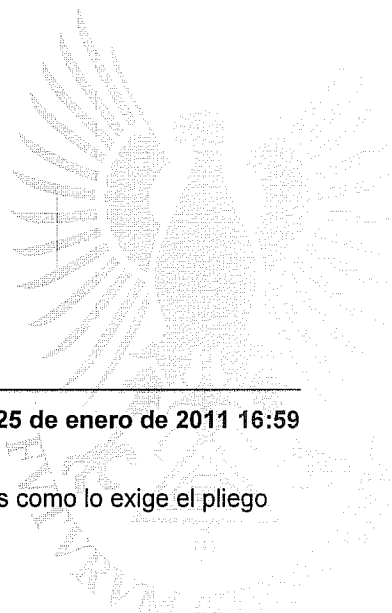
Asesor y Consultor Derecho Empresarial.

Phone: +571-7028272 - 7582504

Mobile: +573-3003521256

E-mail: porto.aacorp@gmail.com

Bogotá D.C. - Colombia



Bienes Y Suministros <bienes.suministros@uptc.edu.co>
Para: Antonio Porto <porto.aacorp@gmail.com>

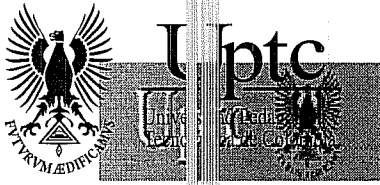
25 de enero de 2011 16:59

Recuerde que las observaciones deben presentarse en término y debidamente firmadas como lo exige el pliego de condiciones (archivo anexo en PDF o cualquier archivo pero firmadas)

El 25 de enero de 2011 16:05, Antonio Porto <porto.aacorp@gmail.com> escribió:

[El texto enviado está oculto]





Bienes Y Suministros <bienes.suministros@uptc.edu.co>

OBSERVACIONES No. 2 INVITACION PUBLICA 01/02/03 DE 2011

1 mensaje

yudy milena moreno tafur <yumild2@hotmail.com>
Para: bienes.suministros@uptc.edu.co

19 de enero de 2011 10:48

Buenos días,

Señores
UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA
Ciudad

REF: INVITACION PUBLICA No. 01, 02 Y 03 DE 2011

En cuanto al numero 1.1 del TITULO II DOCUMENTOS DE LA PROPUESTA Literal m. de las Invitaciones Publicas No. 01.02 y 03.

m.

Certificación(es) de cumplimiento, acompañadas de las respectivas copias de las Actas de Liquidación (Las Actas de Liquidación aplican para Invitación con Entidades Públicas), sobre suministro del servicio objeto de la Invitación (SUMINISTRO ALIMENTACIÓN EN GRANDES VOLUMENES superior a 113.160 SERVICIOS ANUALES) con sus respectivos valores, celebrados durante los últimos CINCO (05) años.

Me permito anexar las siguientes observación:

1. Solicitamos respetuosamente sea valido presentar Acta de liquidación y/o copia del contrato con respecto a las entidades publicas. Debido a que nuestra empresa cuenta con una amplia experiencia en suministro de alimentos y servicio de cafetería, en este momento tenemos contratos que se vienen ejecutando desde años atras que no cuentan con actas de liquidación.
2. Las entidades publicas y privadas expiden certificaciones pero no relacionan la cantidad exacta ni los valores unitarios, relacionan fecha de inicio, terminación y valor del contrato ò valor ejecutado, es posible que al arribo a la certificación nosotros adjuntemos la relación del volumen manejado y especificación de los precios.

Gracias por su pronta respuesta.

Cordialmente,

YUDY MILENA MORENO
COORDINADORA DE PROYECTOS
COLOMBIANA DE ALIMENTOS INSTITUCIONALES
CEL. 3133848816

Verificar el recibio de este correo

