

R

Tunja, 17 de enero de 2010

**CONSERVACIONES PREPLIEGOS DE CONDICIONES LICITACION PUBLICA NO. 003 PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTABLECIMIENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE SECCIONAL DUITAMA**

SEÑORES:  
DIRECCION ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA  
UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA  
SEDE TUNJA

Respetados señores:

Por medio de la presente me permito solicitar que se estudien las siguientes modificaciones al proyecto de pliego de condiciones para la licitación pública no. 003 para contratar el suministro de alimentación para estudiantes y el servicio de cafetería para los diferentes establecimientos de la universidad pedagógica y tecnológica de Colombia, sede seccional Duitama.

• Cronograma:

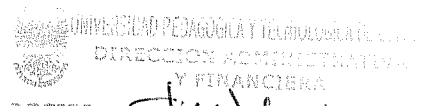
21 de enero de 2011., 10:00 a.m en la Coordinación de la Unidad de Política Social de la UPTC – Seccional Sogamoso

Modificar por

21 de enero de 2011., 10:00 a.m en la Coordinación de la Unidad de Política Social de la UPTC – Seccional Duitama.

• TITULO II. Capítulo 1. Proceso de Selección.

I. Balance General y Estado de Resultados con corte a 31 diciembre de 2009, los cuales deberán ser suscritos por contador o revisor fiscal cuando a ello hubiere lugar, llegando copia de la respectiva tarjeta profesional.



RECIBI: *[Signature]*  
FECHA: 17. En. 2011. HORA: 5:33 pm

Propuesta de modificación: Consideramos que el balance general y estado de resultados solicitados a 31 de diciembre de 2009 es una información considerablemente atrasada que no refleja la capacidad económica actual de los proponentes y tomando como base que el primer semestre del periodo fiscal a junio del 2010 ya ha sido ejecutado y quedado en firme para todos los contribuyentes solicitamos que los estados de resultados se exijan como mínimo a 30 de junio de 2010 y en virtud de la importancia del contrato se exijan los estados financieros con corte a 31 de diciembre de 2010.

• TITULO II. Capítulo 1. Proceso de selección. Literal m).

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

Presupuesto Oficial  
50%

Solicitamos que se aclare si las certificaciones deben especificar el número de raciones suministradas o si únicamente se tiene en cuenta el valor de los montos económicos.

• TITULO II. Capítulo 2. Evaluación de las propuestas.

La sumatoria de los valores de factores y puntajes que se aplican a la evaluación de las propuestas no es correcta, excede los 100 puntos, por lo que solicitamos que se ajusten estos valores

• TITULO II. Capítulo 2. Evaluación de las propuestas. Capacidad Financiera  
Literal a) Capital de trabajo

Consideramos que el requisito se presta a permitir la inequidad y limita las posibilidades de participación de los consorcios por los siguientes motivos:

Se exige que el capital de trabajo sea superior al **40%** del presupuesto oficial calculado sumando los correspondientes activos y pasivos de los integrantes, pero en el caso de los consorcios se exige además que cada uno de los participantes cuente como mínimo con un capital de trabajo del 25% del presupuesto oficial.

Si en este requisito, si se toma como ejemplo un consorcio con 2 integrantes, estos estarían obligados a presentar capital de trabajo cada uno del **25%** el cual sumado sería del **50%** del presupuesto oficial, privilegiando a empresas unipersonales que solo necesitarían del 40% de capital de trabajo. Si el consorcio tiene más de 2 integrantes este porcentaje sería más elevado.

que individualmente sean iguales o superiores al 100% del presupuesto oficial o al mismo número de certificaciones cuya sumatoria se igual o superior al 100% del presupuesto oficial.

Por otro lado, consideramos que si la solicitud hace referencia al número de certificaciones iguales o superiores al 100% del presupuesto oficial se limitarían las posibilidades de que se presenten empresas de la región.

• TITULO II. Capítulo 3. Precio y forma de pago.

Teniendo en cuenta el valor de la ración del año pasado la cual era de tres mil setecientos pesos (\$3.700.00) m/cte, solicitamos que sea ajustado este valor de acuerdo al IPC.

Atentamente,

GLORIA LETICIA CAMARGO MESA  
REF. LEGAL CONSORCIO CAMARGO RINCON  
NIT. 00336202-9



RECIBIDO POR: Eli Palm  
FECHA 17-1-11 HORA 5:50p

Tunja, 17 de enero de 2010

**OBSERVACIONES PREPLIEGOS DE CONDICIONES LICITACION PUBLICA NO. 002 PARA 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 SECCIONAL SOGAMOSO**

SEÑORES:  
DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA  
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA  
SEDE DE TUNJA

Respetados señores:

Por medio de la presente me permito solicitar que se estudien las siguientes modificaciones al proyecto de pliego de condiciones para la licitación pública para 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 seccional al Sagamoso.

**TITULO II. Capítulo 1. Proceso de selección.**

**l. Balance General y Estado de Resultados** con corte a 31 diciembre de 2009, los cuales deberán ser suscritos por contador o revisor fiscal cuando a ello hubiere lugar, allegando copia de la respectiva tarjeta profesional.

Propuesta de modificación: Consideramos que el balance general y estado de resultados solicitados a 31 de diciembre de 2009 es una información considerablemente atrasada que no refleja la capacidad económica actual de la institución y tomando como base que el primer semestre del periodo fiscal del 2010 ya ha sido ejecutado y quedado en firme para todos los contribuyentes solicitamos que los estados de resultados se exijan como mínimo a junio de 2010 y en virtud de la importancia del contrato se exijan los estados financieros con corte a 31 de diciembre de 2010.

**TITULO II. Capítulo 1. Proceso de selección. Literal m).**

RECIBIDO: Edo. Huerto

17-En-2010

... Certificación(es) de cumplimiento, acompañadas de las respectivas copias de las Actas de Liquidación (Las Actas de Liquidación aplican sobre el suministro del servicio objeto de contratación (SUMINISTRO ALIMENTACIÓN EN GRANDES VOLUMENES superior a 128 SERVICIOS ANUALES) con sus respectivos valores, celebrados durante los últimos CINCO (05) años.

Solicitamos que se aclare si las certificaciones deben especificar el número de raciones suministradas o si únicamente se tiene en cuenta el valor de los raciones económicas.

TITULO II. Capítulo 2. Evaluación de las propuestas.

La sumatoria de los valores de factores y puntajes que se aplican a la evaluación de las propuestas no es correcta, excede los 100 puntos, por lo que solicitamos que se ajusten estos valores

TITULO II. Capítulo 2. Evaluación de las propuestas. Capacidad Financiera  
Literal a) Capital de trabajo

Consideramos que el requisito se presta a permitir la inequidad y limitar las posibilidades de participación de los consorcios por los siguientes motivos:

Se exige que el capital de trabajo sea superior al 40% del presupuesto oficial calculado sumando los correspondientes activos y pasivos de los integrantes, por el caso de los consorcios se exige además que cada uno de los participantes como mínimo con un capital de trabajo del 25% del presupuesto oficial.

Según este requisito, si se toma como ejemplo un consorcio con 2 integrantes ellos estarían obligados a presentar un capital de trabajo cada uno del 25% el total sumado sería del 50% del presupuesto oficial, privilegiando a empresas personales que solo necesitarían el 40% de capital de trabajo. Si el consorcio tiene más de 2 integrantes este porcentaje sería más elevado.

Por estos motivos solicitamos que la exigencia del 25% de capital de trabajo para cada uno de los consorciados sea retirada del pliego de condiciones tomando en cuenta además que los consorcios se obligan a responsabilidad solidaria como se especifica en el TITULO I. CAPITULO I. numeral 1.3 del proyecto de pliego de condiciones.

TITULO II. Capítulo 2. Evaluación de las propuestas. Cumplimiento de contratos anteriores.

Solicitamos que se explique con mayor claridad el monto y la cantidad de obligaciones requeridas debido a que el pliego de condiciones no especifica las obligaciones.

Por estos motivos solicitamos que la exigencia del 25% de capital de trabajo para uno de los consorciados sea retirada del pliego de condiciones tomando en cuenta además que los consorcios se obligan a responsabilidad solidaria como se especifica en el TITULO I. CAPITULO I. numeral 1.3 del proyecto de pliego de condiciones.

- TITULO II. Capítulo 2. Evaluación de las propuestas. Cumplimiento de contratos anteriores.

Solicitamos que se explique con mayor claridad el monto y la cantidad de certificaciones requeridas debido a que el texto se presta a confusa interpretación. En el sentido que no es claro si se hace referencia al número de certificaciones que individualmente sean iguales o superiores al 100% del presupuesto oficial o al mismo número de certificaciones cuya sumatoria se igual o superior al 100% del presupuesto oficial.

Por otro lado, consideramos que si la solicitud hace referencia al número de certificaciones iguales o superiores al 100% del presupuesto oficial se limitan las posibilidades de que se presenten empresas de la región.

- TITULO II. Capítulo 3. Precio y forma de pago.

Teniendo en cuenta el valor de la relación del año pasado la cual era de trescientos pesos (\$3.700.00) m/cte, solicitamos que sea ajustado este valor de acuerdo al IPC.

1.700.00

Atentamente,

Gloria LETICIA CAMARGO MESA  
R. LEGAL CONSORCIO CAMARGO RIN CON  
N. 900336202-9

12-1-11

R Unidad de política

DE : CAMARA DE COMERCIO SOGAMOSO

NO. DE FAX : 098 7703999

17 ENE. 2011 05:27PM P1

Tunja, 1 de enero de 2011

Señores  
DIRECCION ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA  
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA  
Tunja

Asunto: INVITACION PÚBLICA NO. 03 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 SECCIONAL DUITAMA** se realizan las siguientes observaciones:

En el numeral 1.2. PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS, cuarto párrafo, se enuncia:

El proponente deberá presentar dos (2) planes semanales de menús, para un total de 20 menús, donde se especifique las cantidades en gramos con respecto a cada una de las porciones, las cuales mínimo deberán contener el siguiente valor nutricional:

- Sopas y cremas (cuchucos, verduras, etc.) 300 gramos
- Alimento proteínico (carne, pollo, pescado, etc.) 150 gramos
- Farínado No.1 (arroz) 180 gramos
- Farínado No.2 (yuca, papa, plátano, pastas, etc.) 70 gramos
- Verduras (mixtas, ensaladas, etc.) 70 gramos
- Bebidas (jugos, gaseosas, etc.) 200 m.l.
- Granos (arroz, lenteja, etc.) 140 gramos

Observación:

1. Se habla de dos (2) planes semanales de menús (ciclo de menús), pero no se aclara cuántos por tipo de comida (almuerzos y cenas)
2. Se solicita que se presente el plan de menús especificando la cantidad en gramos con respecto a cada una de las porciones, pero no se especifica el tipo de peso en alimentos: peso neto, peso bruto o peso servido. Por otra parte el peso de la porción: ¿hace alusión a cada uno de los alimentos que conforman cada preparación o al (los) ingrediente(s) principales de cada una?
3. Según los gramos de cada preparación descritos en los presentes términos de referencia, algunos corresponderían a cantidades en peso neto, otros en peso bruto y otros en peso servido.

Teniendo en cuenta las Recomendaciones Nutricionales ICBF de consumo de calorías y nutrientes para la población colombiana y los hábitos alimentarios de la región, algunas de estas cantidades no corresponderían a lo que realmente debe consumir un estudiante (grupo poblacional de hombres y mujeres de 18 a 24 años aproximadamente). Por ejemplo, (a) La cantidad de alimento proteico de 150 gr (si se toma en peso bruto y neto) *es alto, sumado a que se quieren ofrecer granos (leguminosas) en la misma comida, los cuales son también fuente de proteínas y por ende el aporte proteico se encontraría muy por encima de lo recomendado por el ICBF a nivel nacional para evitar enfermedades y mantener una buena salud.*

(b) La cantidad de farináceo N°1 (arroz) solicitada *correspondería a peso del alimento servido, ya que se duplica al cocerlo y también esta cantidad es alta con relación a lo recomendado y teniendo en cuenta las demás preparaciones del plato.*

(c) La cantidad de farináceo N° 2 (yuca, papa, plátano, pastas, etc.) 70 gramos, *corresponde aproximadamente a lo recomendada en peso servido para niños.*

(d) La cantidad de verduras de 70 gr, *corresponde a la cantidad aproximada de verduras crudas (zanahoria, pepino cohombro, etc) recomendada para niños.*

(e) La cantidad de granos (garbanzo, lenteja, etc.) 110 gramos: *podría corresponder a peso servido de estos alimentos siendo muy alto con relación a lo recomendado por ICBF para la población colombiana. Adicionalmente, de este tipo de alimento (leguminosa), no se encuentra disponible mayor variedad, solamente se contempla la lenteja, la arveja seca, el garbanzo y el frijol, por lo cual, al ofrecerlos diariamente y en dos tiempos de comida (almuerzo y cena) resultaría en una alimentación rutinaria que podrían rechazar los estudiantes.*

4. Técnicamente, el valor nutricional se expresa en kilocalorías y nutrientes (proteínas, grasa, carbohidratos, hierro, vitaminas, etc), por lo cual lo requerido en gramos por preparaciones en el párrafo anterior no corresponde a valor nutricional y por tanto NO presenta claridad frente a la calidad y cantidad de la alimentación que se pretende ofrecer a los estudiantes. El esquema presentado podría corresponder a un menú modelo.

5. El valor nutricional se evalúa con base en cantidades (gramaje) de alimentos en PESO NETO. Este peso NETO difiere en varios alimentos del PESO DEL ALIMENTO EN BRUTO y en la mayoría de los casos también difiere del PESO DEL ALIMENTO YA SERVIDO EN EL PLATO.

Por lo anterior, con el propósito diseñar menús agradables, variados, nutritivos y ajustados a las recomendaciones nutricionales de los jóvenes estudiantes y acordes a los hábitos alimentarios de nuestros estudiantes, amablemente, se solicitan las siguientes aclaraciones y se presentan las sugerencias respectivas:

1. Los 20 menús corresponden 10 para almuerzos y 10 para cenas?

2. Cómo se debe presentar el plan de menús (ciclo de menús):



a. ¿Con cantidad de alimentos principales en peso bruto, peso neto o peso servido?

¿Debe incluirse el análisis químico nutricional de cada menú? *Si*

¿Se debe presentar minuta patrón?, ¿con análisis químico o no? *Si*

3. Debe cumplirse con un porcentaje diario de lo recomendado en calorías y nutrientes para el grupo poblacional en referencia. *Si*

4. Cada momento de comida (almuerzo o cena), ¿debe cubrir algún porcentaje de lo recomendado en el día? *Si*

5. Se permite realizar intercambio de los granos (frijol, lenteja, garbanzo o arveja) por otro tipo de alimento para evitar la monotonía y ajustarse a los hábitos alimentarios?, ¿Cuál sería la frecuencia mínima semanal en el almuerzo y cuál en la comida para ofrecer estos granos?

*Propuesta al momento de la habilitación*

**SUGERENCIA:**

Con el propósito que se ajuste la alimentación a brindar a los estudiantes a lo recomendado por ICBF para la población colombiana y a la terminología y conceptos técnicos nutricionales, respetuosamente, se sugiere se enuncie la solicitud del párrafo en referencia de la siguiente manera:

PREPARACIONES	CANTIDAD EN PESO SERVIDO	OBSERVACIONES
Sopas y cremas (cuchucos, verduras, etc.)	300 gramos	
Alimento proteínico (carne, pollo, pescado, etc.)	100 gramos	
Farináceo No.1 (arroz)	150 gramos	
Farináceo No.2 (yuca, papa, plátano, pastas, etc.)	100 gramos	
Verduras (mixtas, ensaladas, etc.)	70 gramos	
Bebidas (jugos, gaseosas, etc.)	200 m.l	
Granos o leguminosas (garbanzo, frijol, arveja seca, lenteja.)	90 gr	Puede intercambiarse por un alimento similar en aporte nutricional

Cordialmente,



GLORIA LETICIA CAMARGO MESA  
Representante Legal  
CONSORCIO CAMARGO RINCON



Tunja, enero 18 de 2011

Señores  
**COMITÉ DE CONTRATACIÓN**  
Uptc

Re: Oficio 17 de enero observación a pre-pliego de la Invitación Pública 03

Cordial saludo:

Quiero informar a ustedes, que la sugerencia que hace la señora Gloria Leticia Camargo Mesa, representante del Consorcio Camargo Rincón en la Invitación Pública 03 del 2011, que esta coincide con los ajustes que se hicieron internamente con la nutricionista contratada para este fin por la Dirección Administrativa y Financiera; por lo tanto, se considera pertinente y aceptable la sugerencia que propone la contratista.

Respecto a las inquietudes presentadas por la oferente, me permito referir lo siguiente:

1. ¿Los 20 menús corresponden 10 para almuerzos y 10 para cenas?

Si de los 20 menús se debe presentar: 10 para almuerzo y 10 para cena.

2. ¿Cómo se debe presentar el plan de menús (ciclo de menús):

a. Con cantidad de alimentos principales en peso bruto, peso neto o peso servido?

La cantidad de alimentos debe corresponder al peso servido.

\* ¿Debe incluirse el análisis químico nutricional de cada menú?

Es pertinente la presentación del análisis químico nutricional de cada menú.





\* ¿Debe presentar minuta patrón?, ¿Con análisis químico o no?

La presentación de la minuta se debe hacer con su respectivo análisis químico nutricional.

3. Debe cumplirse con un porcentaje diario de lo recomendado en calorías y nutrientes para el grupo poblacional en referencia.

Si, ¿debe cumplir con un mínimo de aporte en calorías, de acuerdo al menú establecido y aprobado por la nutricionista.

4. Cada momento de comida (almuerzo o cena), ¿Debe cubrir algún porcentaje de lo recomendado en el día?

Se debe cumplir con el menú propuesto sin modificaciones para el almuerzo y cena de acuerdo a lo establecido en el menú de la semana; cualquier modificación debe ser realizada y aprobada por la nutricionista.

5. ¿Se permite realizar intercambio de los granos (frijol, lenteja, garbanzo o arveja) por otro tipo de alimento para evitar la monotonía y ajustarse a los hábitos alimentarios? , ¿Cuál sería la frecuencia mínima semanal en el almuerzo y cuál en la comida para ofrecer estos granos?

Si es permitido intercambiar los granos por otro tipo de alimento siempre y cuando cumplan con el aporte nutricional verificado por la nutricionista. La frecuencia debe ser semanal.

De ser aceptado lo anterior por el Comité de Contratación, esto se haría extensivo para las demás invitaciones.

Atentamente,

  
**LUZ A RODRIGUEZ BARRETO**  
Coordinadora Unidad de Política Social

*Prof. Israel Estivariz Elizalde CR*





GBSI – 25

Tunja, 20 de Enero de 2010

Señora  
**GLORIA LETICIA CAMARGO MESA**  
Representante Legal  
**CONSORCIO CAMARGO RINCON**

Referencia: Contestación Observaciones Proyecto  
de Pliego de Condiciones Licitaciones Públicas No.  
001, 002 y 003 de 2011

Respetada Señora; reciba un cordial saludo:

Por medio de la presente le informamos que fueron Recibidos Tres Oficios Fechados el 7 de Enero de 2011, suscrito por usted, donde se presentaban observaciones al Pliego de Condiciones de las Licitaciones Públicas No. 002 y 002, 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, SECCIONAL SOGAMOSO Y SECCIONAL DUITAMA"**

En éste sentido, debo manifestarle que el mencionado Comité, debatió y aprobó parcialmente sus solicitadas, las cuales se verán representadas en los pliegos de condiciones definitivos que se publicarán en la página web de la entidad [www.uptc.edu.co](http://www.uptc.edu.co).

Dichas modificaciones se harán extensivas a la Licitación pública No. 001 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 DE TUNJA"**

Atentamente,

  
**FAUSTO ANDRÉS CASTELBLANCO**

Coordinador Eventos y Suministros

Secretario Comité de Contratación

