



**Uptc**  
Universidad Pedagógica y  
Tecnológica de Colombia

w w w . u p t c . e d u . c o

POR EL RESPETO, LA EXCELENCIA  
Y EL COMPROMISO SOCIAL  
**UPETECISTA**

**INVITACION PÚBLICA No. 001 DE 2013  
CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES  
Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA  
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, FACULTAD  
SECCIONAL SALUD PARA LAS VIGENCIAS 2013 Y 2014**

**RESPUESTA OBSERVACIONES AL PLIEGO DE PLIEGO DE CONDICIONES  
DE LA INVITACIÓN PÚBLICA**



**Uptc**

Universidad Pedagógica y  
Tecnológica de Colombia

**RECTORIA  
COMITÉ DE CONTRATACIÓN  
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA  
TUNJA, VEINTITRÉS (23) DE ENERO DE 2013**



**ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL DE ALTA CALIDAD**

RESOLUCIÓN 6963 DE 2010 MEN

Avenida Central del Norte - PBX 7405626 Tunja

**INVITACION PÚBLICA No. 001 DE 2013  
CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES Y EL  
SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA  
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, FACULTAD  
SECCIONAL SALUD PARA LAS VIGENCIAS 2013 Y 2014**

Señores  
**HEALTH FOOD S.A.**  
PAOLA NOGUERA CASTRO  
[ipnoguera@healtjfood.com.co](mailto:ipnoguera@healtjfood.com.co)

En razón a sus observaciones al Pliego de Condiciones, recibidas vía correo electrónico [bienes.suministros@uptc.edu.co](mailto:bienes.suministros@uptc.edu.co), el comité de Contratación de la universidad procede a darles respuesta de la siguiente manera:

**OBSERVACIÓN No. 1. OBSERVACIONES SOBRE LA CAPACIDAD FINANCIERA**

Se otorga respuesta en los mismos términos expuestos por el Grupo de Bienes Suministros e Inventarios, en documento adjunto.



**FAUSTO ANDRÉS CASTELBLANCO**  
Secretario Comité de Contratación

**INVITACION PÚBLICA No. 001 DE 2013  
CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES Y EL  
SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA  
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, FACULTAD  
SECCIONAL SALUD PARA LAS VIGENCIAS 2013 Y 2014**

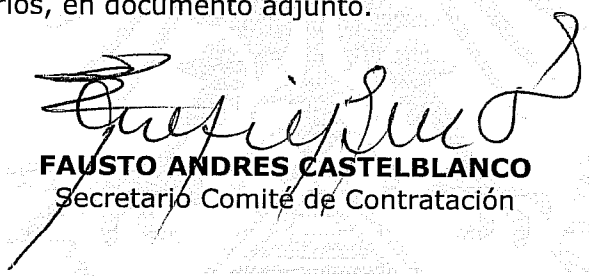
Señores

**CONSORCIO COMEDOR CASA LOMA**  
SONIA MERCEDES RODRIGUEZ MONTOYA

En razón a sus observaciones al Pliego de Condiciones, recibidas vía correo electrónico [bienes.suministros@uptc.edu.co](mailto:bienes.suministros@uptc.edu.co), el comité de Contratación de la universidad procede a darles respuesta de la siguiente manera:

**OBSERVACIÓN No. 1. OBSERVACIONES SOBRE LA EXPERIENCIA**

Se otorga respuesta en los mismos términos expuestos por el Grupo de Bienes Suministros e Inventarios, en documento adjunto.



**FAUSTO ANDRES CASTELBLANCO**  
Secretario Comité de Contratación

**INVITACION PÚBLICA No. 001 DE 2013  
CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES Y EL  
SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA  
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, FACULTAD  
SECCIONAL SALUD PARA LAS VIGENCIAS 2013 Y 2014**

Señores

**SUMINISTROS ALMARO ROSAS**

[suministrosalmarorosas@hotmail.com](mailto:suministrosalmarorosas@hotmail.com)

En razón a sus observaciones al Pliego de Condiciones, recibidas en la Oficina de Bienes, Suministros e Inventarios, el comité de Contratación de la universidad procede a darles respuesta de la siguiente manera:

**OBSERVACIÓN No. 1. OBSERVACIONES SOBRE LA EXPERIENCIA**

Se otorga respuesta en los mismos términos expuestos por el Grupo de Bienes Suministros e Inventarios, en documento adjunto.

**OBSERVACIONES No. 2. OBSERVACIONES RESPECTO A LA VISITA TÉCNICA**

En la presente invitación pública, tomando en cuenta que se presenta de manera inmediata a un proceso declarado desierto, el Comité de Contratación determinó NO SURTIR trámite de visita técnica obligatoria, por lo tanto no se acepta la observación.

**OBSERVACIONES No. 3. EVALUACIÓN TÉCNICA DE LAS PROPUESTA**

Se otorga respuesta en los mismos términos expuestos por el Comité Técnico Evaluador, en documento adjunto.

**OBSERVACIONES No. 4. CAPACIDAD TECNOLÓGICA DE PRODUCCIÓN**

Si es posible el equipamiento que considere el contratista, con equipos de su propiedad.

**OBSERVACIONES No. 5. ESTRUCTURA ADMINISTRATIVA**

Los requisitos técnicos que obligatoriamente deben estar en la propuesta, son los explícitamente solicitados en los pliegos de condiciones.

**OBSERVACIONES No. 6. PERSONAL ADMINISTRATIVO**

Los requisitos técnicos que obligatoriamente deben estar en la propuesta, son los explícitamente solicitados en los pliegos de condiciones.

**OBSERVACIONES No. 7. DOTACIÓN**

Las dotaciones, prestaciones y demás derechos laborales, se supeditarán a las normas laborales vigentes, garantizando el ajuste a la normatividad sobre riesgos laborales.

#### **OBSERVACIONES No. 8. PLAN DE CAPACITACIÓN**

Los requisitos técnicos que obligatoriamente deben estar en la propuesta, son los explícitamente solicitados en los pliegos de condiciones.

#### **OBSERVACIONES No. 9. PROGRAMA DE SALUD OCUPACIONAL**

Los requisitos técnicos que obligatoriamente deben estar en la propuesta, son los explícitamente solicitados en los pliegos de condiciones.

#### **OBSERVACIONES No. 10. ATENCIÓN DE EMERGENCIAS**

Los requisitos técnicos que obligatoriamente deben estar en la propuesta, son los explícitamente solicitados en los pliegos de condiciones.

#### **OBSERVACIONES No. 11. PLAN DE CONTINGENCIA**

Los requisitos técnicos que obligatoriamente deben estar en la propuesta, son los explícitamente solicitados en los pliegos de condiciones.

#### **OBSERVACIONES No. 12. PLAN DE SANEAMIENTO**

Los requisitos técnicos que obligatoriamente deben estar en la propuesta, son los explícitamente solicitados en los pliegos de condiciones.

#### **OBSERVACIONES No. 13. PLAN DE CALIDAD Y ASEGURAMIENTO**

Los requisitos técnicos que obligatoriamente deben estar en la propuesta, son los explícitamente solicitados en los pliegos de condiciones.

#### **OBSERVACIONES No. 14. CONTROL DE CALIDAD EN PRODUCCIÓN**

Los requisitos técnicos que obligatoriamente deben estar en la propuesta, son los explícitamente solicitados en los pliegos de condiciones.

#### **OBSERVACIONES No. 15. EXÁMENES DE LABORATORIO Y MÉDICO AL PERSONAL MANIPULADOR**

Los requisitos técnicos que obligatoriamente deben estar en la propuesta, son los explícitamente solicitados en los pliegos de condiciones.

#### **OBSERVACIONES No. 16. FUMIGACIONES**

Los requisitos técnicos que obligatoriamente deben estar en la propuesta, son los explícitamente solicitados en los pliegos de condiciones.

### **OBSERVACIONES No. 17. PROPUESTA DE DISTRIBUCIÓN**

Los requisitos técnicos que obligatoriamente deben estar en la propuesta, son los explícitamente solicitados en los pliegos de condiciones.

### **OBSERVACIONES No. 18. MENAJE**

Según lo expuesto en los pliegos de condiciones, el menaje será asumido por el contratista.

### **OBSERVACIONES No. 19. INSTALACIONES SUMINISTRADAS POR LA UPTC**

El pliego de condiciones establece:

#### **2.4. ENTREGA DEL LOCAL E INVENTARIO DEL MENAJE**

Una vez suscrito y legalizado el contrato respectivo, se realizará la entrega del local donde se prestarán los servicios objeto de la presente Invitación por parte de la Decanatura de la **FACULTAD SECCIONAL DE CIENCIAS DE LA SALUD**, para lo cual se suscribirá un acta.

En éste sentido tendrá a disposición dicho local el cual cuenta con todos los servicios necesarios para la realización del servicio y cuyos costos son asumidos por el contratista. En Cuanto a las adecuaciones deben ser valoradas y avaladas por la universidad, y en virtud del contrato de arrendamiento celebrado, debe devolver el inmueble en el mismo estado en el que le fue entregado, salvo el deterioro normal o natural del inmueble a la finalización del contrato.

### **OBSERVACIONES No. 20. CAPACIDAD TECNOLÓGICA DE PRODUCCIÓN**

Los requisitos técnicos que obligatoriamente deben estar en la propuesta, son los explícitamente solicitados en los pliegos de condiciones.

### **OBSERVACIONES No. 21. OBSERVACIONES AL APORTE NUTRICIONAL (Preguntas 1-8)**

Se otorga respuesta en los mismos términos expuestos por el Comité Técnico Evaluador, en documento adjunto.

### **OBSERVACIONES No. 22. OBSERVACIONES SOBRE APARTES DE LOS PLIEGOS**

PREGUNTA 9. La universidad cuenta con un software interno, que le permite al estudiante la entrega de la ración, con la utilización de un cargue y descargue en su carnet estudiantil. En el momento de la Suscripción del Contrato se acordarán los detalles al respecto, en caso de salir adjudicatario del contrato.

PREGUNTA 10. Los medios de control los proporciona el software requerido, y el contrato será vigilado por un supervisor en los términos previstos en los pliegos de condiciones.

PREGUNTA 11. Los servicios en promedio los días sábados es de 150 servicios.

PREGUNTA 12. Cualquier tipo de producto comestible propio de los establecimientos de comercio denominados cafeterías.

PREGUNTA 13. Dentro de las instalaciones de la Sede Seccional de la Facultad de Ciencias de la Salud, no cuenta con otro cafetín, kiosco o similar.

PREGUNTA 14. El horario de entrega de atención al público es de 7 a.m. a 8:00 p.m.

PREGUNTA 15. El canon de arrendamiento aplica solamente para los periodos donde se esté prestando el servicio, es decir, en los días de actividad académica.

Pregunta 16. El manejo de los residuos de la cafetería, se manejarán en conjunto con los recolectados en la Seccional Ciencias de la Salud.

PREGUNTA 17. El precio será fijado por la universidad mediante resolución rectoral y es inmodificable, por lo tanto la suma indicada como presupuesto oficial será el valor por el cual se firmará el contrato.

Para efectos de estimación de un precio probable en los presentes pliegos se estipuló la siguiente estimación en los pliegos de condiciones:

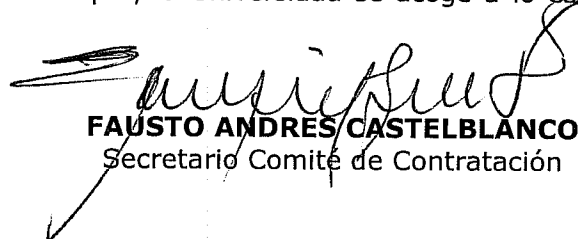
*"No obstante, por tratarse de servicios cuyo cargo y monto por ración es asignado por la universidad, la propuesta económica no será factor de escogencia, por lo tanto el monto del presupuesto oficial es inmodificable, ya que se encuentra calculado con base en el valor fijado para el año 2013 (\$4140), con un incremento proyectado del Cinco por ciento (5%) anual, es decir, un valor de CUATRO MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y SIETE PESOS (\$4.347) para el año 2013 y un valor de CUATRO MIL QUINIENTO SESENTA Y CINCO PESOS (\$4.565) para el año 2014, un total de 80.078 servicios anuales".*

En el entendido que lo anterior es una simple proyección, el precio no será factor de calificación, salvo que la propuesta exceda el presupuesto oficial, en éste último caso, la propuesta será declarada INADMISIBLE.

PREGUNTA 18. INGRESO DE MATERIAS PRIMAS. Éste se puede realizar a cualquier hora, previo conocimiento del supervisor del contrato para efectos de facilitar el ingreso a la seccional.

PREGUNTA 19. El software de la Universidad permite medir el número de servicios prestados.

PREGUNTA 20. No se acepta, la Universidad se acoge a lo estipulado en los pliegos de condiciones.



**FAUSTO ANDRÉS CASTELBLANCO**  
Secretario Comité de Contratación

**INVITACION PÚBLICA No. 001 DE 2013  
CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES  
Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA  
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, FACULTAD  
SECCIONAL SALUD PARA LAS VIGENCIAS 2013 Y 2014**

Señores  
**COMITÉ DE CONTRATACIÓN**  
Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia

Por medio de la presente ésta oficina da contestación a las observaciones de carácter financiero y de experiencia, presentadas al pliego de condiciones de la Invitación Pública de la referencia, de la siguiente manera:

**OBSERVACIONES DE HEALT FOOD S.A.**

**OBSERVACIÓN No. 1. CAPACIDAD FINANCIERA**

La capacidad financiera solicitada en los pliegos de condiciones, se logró con base en un estudio financiero realizado por la Universidad a través del grupo de Bienes Suministros e Inventarios, donde se analizó y se pondero las condiciones de solidez financiera de la Empresa versus la posibilidad de participación de los oferentes, determinando que la exigencia de una liquidez superior al 1.5, un Endeudamiento del 50% o inferior y un capital de trabajo igual o superior al 30% del presupuesto oficial, dan fe de las calidades financieras del futuro adjudicatario sumado a la carencia de pago anticipado alguno, permitiéndole asumir la carga contractual, y que a su vez se respeta la participación de los oferentes.

Solamente dichos estados financieros se evaluarán con los estados financieros que se encuentren en el RUP, por lo tanto no se aceptará revisión de otros documentos como balances financieros, o del Capital Autorizado, suscrito y pagado, ni con certificaciones de Contador, tomando en cuenta que el único documento idóneo para acreditar la capacidad financiera es el REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES.

En éste sentido le solicito al Comité de Contratación sostenerse sobre la exigencia de dichos estados financieros.

**OBSERVACIONES DE CONSORCIO COMEDOR CASA LOMA**

**OBSERVACIÓN No. 1. EXPERIENCIA**

Tomando en cuenta que la misma permite mayor participación de los oferentes, sin que afecte sustancialmente las exigencias mínimas de la contratación, aunado a que la experiencia específica tiene un factor de puntaje y no habilitante, se acepta la observación y se sugiere la emisión de adenda que enunciará lo siguiente:

**MOFIDIQUESE EL NUMERAL 2.5.2. (CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS ANTERIORES: 40 puntos.), EL CUAL QUEDARÁ DE LA SIGUIENTE MANERA:**



Se realizará la ponderación de acuerdo a las Certificación (es) de cumplimiento, sobre el suministro de ALIMENTACIÓN ESTUDIANTIL, con sus respectivos valores, terminados a partir del primero (1) de Enero de 2008. (Anexo 02).

|   |                  |
|---|------------------|
| Empresas o proponentes que presenten 3 o más certificaciones de contratos cuyo valor contratado en cada una, sea igual o superior al 25% del presupuesto oficial. | <b>40 PUNTOS</b> |
| Empresas o proponentes que presenten 2 certificaciones de contratos cuyo valor contratado en cada una, sea igual o superior al 25% del presupuesto oficial.       | <b>20 PUNTOS</b> |
| Empresas que presenten 1 certificación de contratos cuyo valor contratado, en cada una sea igual o superior al 25% del presupuesto oficial.                       | <b>10 PUNTOS</b> |
| Empresas que no presenten certificaciones   | <b>0 PUNTOS</b>  |

**OBSERVACIÓN No. 2. VISITA DE OBRA**

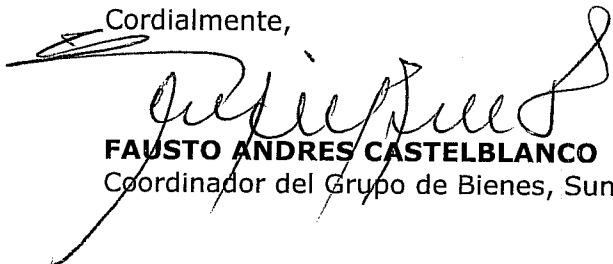
Tomando en cuenta que la presente invitación pública, surge debido a la declaratoria desierta de la invitación pública No. 023 de 2012, el Comité de Contratación Decidió iniciar nuevamente el proceso de selección, omitiendo la etapa del proyecto de pliego de condiciones y de la visita técnica, sin embargo por error de digitación se incorporó la constancia de la visita técnica como requisito habilitante. En éste sentido se sugiere la expedición de adenda que permita eliminar los extractos de la visita técnica, de los pliegos de condiciones, para evitar confusiones a los interesados.

**OBSERVACIONES DE SUMINISTROS ALMARO S.A.S.**

**OBSERVACIÓN No. 1. EXPERIENCIA**

Tomando en cuenta el objeto específico de la presente invitación y la real ejecución del contrato, el número de servicios contratados a evaluar serán de raciones de almuerzos y comida.

Cordialmente,



**FAUSTO ANDRES CASTELBLANCO**

Coordinador del Grupo de Bienes, Suministros e Inventarios

Tunja, 24 de enero de 2013

Señores  
**COMITÉ DE CONTRATACIÓN**  
Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia

Recibi  
24-01-13  
11:00 am,

**REF: RESPUESTA A OBSERVACIONES AL PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES DE LA INVITACION PUBLICA 001 DE 20113**

Por medio de la presente y en mi calidad de integrante del Comité Técnico, me permito dar contestación a las observaciones técnicas presentadas a los pliegos de condiciones definitivos, de la siguiente manera:

**Proponente que hace observación: SUMINISTROS ALMARO S.A.S.**

1. En Cuanto al literal 9.1.4. y 9.2. correspondiente a la Evaluación de Propuestas, es preciso aclarar, que solamente se evaluará técnicamente los requisitos establecidos en el pliego de condiciones.

#### OBSERVACIONES AL APORTE NUTRICIONAL

1. Puede plantearse el suministro de otro tipo de proteína dentro del ciclo de minutas 1 vez cada 15 días siempre y cuando: a) el tipo de intercambio en proteico a ofrecer no afecte negativamente el aporte proteico y aumente la proporción grasa estimada b) se mantenga el gramaje requerido y c) tenga en cuenta los gustos y preferencias de los estudiantes de la facultad de ciencias de la salud de la UPTC.
2. Cuando se ofrezca pescado, la porción neta debe garantizar la porción requerida ya sea filete o entero según tipo de pescado y/o preparación. No se acepta la sustitución por sucedáneos del pescado o preparaciones mixtas de pescado con verdura u otros productos puesto que se puede diluir la cantidad neta de pescado servida.
- 3 y 4. El azúcar agregado a preparaciones como el expuesto: plátano melao hará parte del aporte total de azúcares de esa minuta y según estimaciones podría omitirse el postre o disminuir el agregado a jugo. No se aceptan limonadas o naranjadas pues su dilución no ofrece aseguramiento de 70 gr mínimos de fruta.
5. Se estima la adición de azúcar de 15 gr en minuta de cada una de las 2 raciones día/estudiante.
6. Se analiza nutricionalmente el menú con la leguminosa planteada. Dentro del pliego se especifica que proponente seleccionado hará por separado la Elaboración de las listas de Intercambio de alimentos por preparación.
7. La cantidad de azúcar calculada por ración es de 15 gr; si la propuesta incluye el ofrecimiento de postre este valor nutricional de azúcar debe contemplarse dentro de los



# Uptc

Universidad Pedagógica y  
Tecnológica de Colombia

w w w . u p t c . e d u . c o

POR EL RESPETO, LA EXCELENCIA  
Y EL COMPROMISO SOCIAL  
**UPETECISTA**

15 gr de la misma por ración, sin que afecte la calidad organoléptica de los jugos. El tipo de postre a ofrecer dependerá del control de precios del oferente, sin alterar el valor nutricional.

8. El análisis nutricional se realiza solo para menú de Almuerzo y Cena según Minuta Patrón de referencia.

Cordialmente,

**MARIA LUCIA PEDRAZA VARGAS**

**Nutricionista**

**COMITÉ TÉCNICO EVALUADOR**



GP 155-1

**ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL DE ALTA CALIDAD**

RESOLUCIÓN 6963 DE 2010 MEN

Avenida Central del Norte - PBX 7405626 Tunja