

PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO

INVITACION PÚBLICA No. 023 DE 2015

**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 PARA LAS VIGENCIAS 2016 Y 2017**

RECTORIA

COMITÉ DE CONTRATACIÓN

UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA

TUNJA, 1 DE DICIEMBRE DE 2015 (5:30 P.M.)



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

OBSERVACIONES PLIEGO DEFINITIVO INVITACIÓN PÚBLICA 023 DE 2015

1 mensaje

HECTOR FONSECA <hectorfonseca24@hotmail.com>

30 de noviembre de 2015, 11:25

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

Buen día,

adjunto envío aclaración.

Cordialmente

HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO

 **observaciones invitacion 023 de 2015.pdf**
158K



HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO
NIT.7.163.274-6

Régimen Común

Tunja, 30 de noviembre de 2015

Señores
Grupo de Bienes y Suministros
UPTC

REF: Observaciones Pliego definitivo invitación pública 023 de 2015

Mediante la presente solicito aclaración del valor del canon de arrendamiento que hace referencia en el numeral 15.1; PRECIOS Y FORMAS DE PAGO, lo anterior teniendo en cuenta que para el año 2015 el valor del arriendo es de \$4.317.958,72.

Agradezco su valiosa colaboración.

Cordialmente,

HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO

C.C 7.163.274 de Tunja

PROPONENTE

CORREO ELECTRONICO: hectorfonseca24@hotmail.com



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

Observaciones invitación publica No. 023 de 2015

1 mensaje

Diego alejandro Agudelo cruz <diegocruz.0328@gmail.com>

1 de diciembre de 2015, 17:09

Para: bienes.suministros@uptc.edu.co, Diego Agudelo <calidad@ardiko.com>

Buenas Tardes

Adjunto observaciones referente al la invitación publica No. 023 de 2015

Atentamente

Diego Agudelo Cruz



observaciones Invitacion publica No. 023 de 2015.docx

15K

Observación No. 1

Referente a la Evaluación componente Alimentario Nutricional, ítem D, por el cual se asigna 10 puntos correspondientes a las Características organolépticas (Agradable en su presentación y cumplir además con características de variedad, textura, consistencia, color, sabor, forma, humedad y métodos de preparación), cabe anotar que dichas características organolépticas en su mayoría, únicamente pueden ser evaluadas bajo la degustación y evaluación real del plato servido.

Por lo anterior solicito se modifique dicho aspecto a evaluar, puesto que la calificación obedecería a aspectos subjetivos, mas no a aspectos reales que puedan ser evaluados dentro de la oferta de los proponentes.

Observación No. 2

Frente al ítem 6.2 Componente de Calidad, donde se establece el mínimo de personal con que se debe presentar la propuesta, solicito se amplié los profesionales haciendo referencia a un (1) químico de alimentos, y se acepten tanto Ingeniero de Alimentos o Ingeniero Agroindustrial, puesto que igualmente son profesiones a fines para el servicio requerido.

Observación No. 3

Solicito se aclare si el personal mínimo requerido se debe presentar en la propuesta, y si es requerido, que documentación debe anexarse en la propuesta.

Observación No. 4

Referente al numeral 15.1 Obligaciones del contratista, ítem N, se establece que el contratista debe realizar análisis de vertimientos con una periodicidad de cada 4 meses, los cuales no obedecen al objeto del contrato. Esta responsabilidad no puede ser trasladada al contratista y menos cuando los aspectos ambientales de la actividad de suministro de alimentación, no generan un riesgo de alteración de los mismos. Por otro lado, los vertimientos deberían estar diferenciados frente a los demás vertimientos dispuestos por las demás áreas.

Por otro lado, dicha responsabilidad en materia ambiental, obedece a las funciones propias del PIGA, mas no del contratista, puesto que en materia de cumplimiento ambiental ante las entidades territoriales, y es la Universidad quien debe llevar control de la totalidad de los aspectos ambientales.