

INVITACIÓN 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**

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

**RECTORIA
COMITÉ DE CONTRATACIÓN
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA
TUNJA, CUATRO (04) DE DICIEMBRE DE 2015**

**INVITACIÓN 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**

Tunja, Cuatro (04) de Diciembre de 2015.

Señor
HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO
hectorfonseca24@hotmail.com

En razón a sus observaciones al Pliego de Condiciones, recibidas en el correo bienes.suministros@uptc.edu.co, el comité de Contratación de la universidad procede a darles respuesta de la siguiente manera:

OBSERVACIONES 1 A 3. OBSERVACIONES CÁNON DE ARRENDAMIENTO.

El comité revisa el contenido de los estudios previos, en especial el oficio de fecha Diez (10) de Noviembre de 2015, suscrito por la oficina de Planeación y evidencia, que existió un error de digitación en el canon de arrendamiento para la sede central Tunja, por lo tanto procederá a realizar el arreglo correspondiente mediante adenda.

OBSERVACIONES 1 (escrito 2). DESRATIZACIÓN.

Los pliegos de condiciones, son claros en determinar las obligaciones del contratista por lo tanto no se acepta la observación de acuerdo a las directrices ambientales dadas por el grupo SIG, y los sistemas de calidad que en la materia ha adoptado la Universidad y que deben cumplir los contratistas.

Cordialmente,

(original firmado)
POLICARPA MUÑOZ FONSECA
Presidenta Comité Contratación

(original firmado)
FAUSTO ANDRES CASTELBLANCO
Secretario Comité de Contratación

**INVITACIÓN 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**

Tunja, Cuatro (04) de Diciembre de 2015.

Señor

DIEGO AGUDELO CRUZ
diegocruz.0328@gmail.com

En razón a sus observaciones al Pliego de Condiciones, recibidas en el correo bienes.suministros@uptc.edu.co, el comité de Contratación de la universidad procede a darles respuesta de la siguiente manera:

OBSERVACIONES 1 A 3. OBSERVACIONES CÁNON DE ARRENDAMIENTO.

La respuesta se otorga según escrito adjunto del Comité Técnico Evaluador.

OBSERVACIONES 4 MANEJO DE VERTIMENTOS.

La respuesta se otorga según escrito adjunto del SIG.

Cordialmente,

(original firmado)
POLICARPA MUÑOZ FONSECA
Presidenta Comité Contratación

(original firmado)
FAUSTO ANDRES CASTELBLANCO
Secretario Comité de Contratación

Tunja, 10 de Noviembre de 2015

Doctor
FAUSTO ANDRÉS CASTELBLANCO TORRES
Coordinador Grupo de Bienes, Suministros e Inventarios
Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia

Respetado Doctor Castelblanco:

En atención a la solicitud de fecha 9 de Noviembre de 2015, en el sentido de establecer el Canon de arrendamiento para las áreas destinadas a cafetería – restaurante para servicio estudiantil en instalaciones de la UPTC, sede Central y Seccionales, me permito allegar la siguiente valoración tomando como base el valor fijado para el año 2015, y aplicándole el IPC posible proyectado para los años 2016 y 2017 (4%)

En consecuencia, la proyección se muestra en el cuadro siguiente:

SEDE	AÑO BASE 2015	PROYECCIÓN 2016	PROYECCIÓN 2017
RTE SEDE CENTRAL TUNJA	4.317.958,72	4.490.677,07	4.670.304,15
RTE C. DE LA SALUD TUNJA	917.926,65	954.643,72	992.829,46
RTE FAC. SECC. DUITAMA	1.083.990,00	1.127.349,60	1.172.443,58
RTE FAC. SECC. SOGAMOSO	950.537,81	988.559,32	1.028.101,70
RTE. FAC. SECC. CHIQUIRÁ	492.424,19	512.121,16	532.606,00

Los mencionados espacios cuentan con mobiliario y equipos, servicios de agua, energía y gas.

Cordialmente,

Manuela Cepeda Parra
MANUELA CEPEDA PARRA
Profesional Universitario (E)

Sandra Rocío Mondragón Arevalo
Vo.Bo. SANDRA ROCÍO MONDRAGON AREVALO
Jefe Oficina de Planeación UPTC

Proyectó: Manuel Cepeda P.

USO INTERNO

GRUPO BIENES Y SUMINISTROS
U.P.T.C.
DIA 10 MES 11 AÑO 15
Sonia
11:51 am



Uptc

Universidad Pedagógica y
Tecnológica de Colombia

www.uptc.edu.co

POR LA ACADEMIA, LA CALIDAD
Y LA RESPONSABILIDAD SOCIAL
UNIVERSITARIA

Tunja, 02 de diciembre de 2015.

Doctor

FAUSTO ANDRES CASTELBLANCO TORRES

Secretario Comité de contratación

Coordinación Grupo Bienes, suministros e inventarios

Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia.

Ref. Invitación pública 023 de 2015.

Asunto: Respuesta sobre observaciones en el pliego de condiciones.

Cordial saludo,

Por medio de la presente y dando contestación a oficio enviado el día primero de diciembre de 2015, en respuesta a las observaciones sobre el "CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA ESTUDIANTES Y EL SERVICIO DE CAFETERIA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA, SEDE CENTRAL TUNJA PARA LAS VIGENCIAS 2016 Y 2017". La única observación que es competencia del Sistema integrado de Gestión es la numeral 4 el cual es referente a las obligaciones del contratista, ítem N, sobre los análisis de vertimiento; teniendo en cuenta que ellos realizan el vertimiento y son encargados de realizar el mantenimiento de las trampas de grasas, es indispensable para nosotros conocer el adecuado funcionamiento de las mismas por esta razón se solicita realizar análisis de vertimientos teniendo en cuenta los parámetros generales estipulados en el capítulo 8 de la Resolución 0631 de 2015, tanto los análisis de potabilidad y vertimientos deben ser realizados por laboratorios acreditados en ISO IEC/NTC 17025:2005. La universidad realizara sus análisis comprobatorios, para verificar si se están cumpliendo con los controles operacionales necesarios. Estos análisis deben realizarse 1 vez al año.

Cordialmente,

PAOLA IVETH RODRIGUEZ CONTRERAS

Coordinadora del sistema integrado de gestión

Proyecto: María Córdoba.

GRUPO BIENES Y SUMINISTROS
U.P.T.C

DIA 2 MES 12 AÑO 15

Sonia
2:56 pm.



ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL
DE ALTA CALIDAD
MULTICAMPUS

RESOLUCIÓN 3910 DE 2015 MEN

Avenida Central del Norte
PBX 7405626 Tunja

Tunja, 3 de diciembre de 2015

**RESPUESTA A OBSERVACIONES AL PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES
INVITACION PUBLICA NO. 23 DE 2015. UPTC**

OBSERVACIONES PRESENTADAS A INVITACION PUBLICA No. 23 de 2015: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA ESTUDIANTES Y EL SERVICIO DE CAFETERIA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA SEDE CENTRAL TUNJA PARA LAS VIGENCIAS 2016-2017.

PRESENTA OBSERVACIONES: DIEGO ALEJANDRO AGUDELO CRUZ.

RESPONDE OBSERVACIONES: MARIA LUCIA PEDRAZA VARGAS. Nutricionista Dietista U.J. MP MND 02707. Miembro del Comité Técnico Evaluador-

RESPUESTA A OBSERVACION No. 1.

OBSERVACION. “Referente a la Evaluación del 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 de 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 puede ser evaluados dentro de la oferta de los proponentes.”

CRITERIO DE EVALUADOR: El numeral 8.3.1.2.1 presenta los factores de puntaje al componente alimentario Nutricional. La evaluación de los atributos organolépticos -10 de 40 puntos- considera la ponderación desde: 1. la elaboración y presentación del planteamiento de la alimentación que el proponente se compromete a asegurar para los estudiantes cumpliendo con los requisitos enunciados en la convocatoria, 2. con esta unificación de criterios se minimiza el riesgo de evaluación subjetiva, 3. Sujetar la puntuación de evaluación organoléptica a criterios de observación real y degustación presenta todos los inconvenientes logísticos, técnicos, de procedimientos y de método 4. Este criterio en un servicio de alimentos debe ser evaluado 5. Que se cumpla con los requisitos organolépticos esperados corresponde al ente auditor de la UPTC.

RESPUESTA: Se mantiene igual distribución de puntos en la evaluación del componente alimentario y nutricional, con factor de puntaje máximo 10 de 40 para el componente organoléptico

RESPUESTA A OBSERVACION No. 2.

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

CRITERIO DE EVALUADOR. Es requisito que el proponente cuente con un profesional que acredite perfil, experiencia y habilidades en coordinación o dirección de servicio de alimentos a gran escala, que garantice el cumplimiento de los compromisos técnicos adquiridos

RESPUESTA Se toma observación. El proponente deberá contar con el servicio profesional que acredite experiencia en manejo de servicio de alimentos de gran escala y mínima de 2 años ya sea este Químico de Alimentos, Ingeniero de Alimentos, Nutricionista, Hotelero, Administrador con énfasis en manejo de Servicio de Alimentos.

NOTA DE MODIFICACION. El numeral 6.2 dentro del referente al mínimo de personal incluye (1) profesional que acredite experiencia en manejo y/o auditoria en servicio de alimentos de gran escala y mínima de 2 años ya sea Químico de Alimentos, Ingeniero de Alimentos, Ingeniero Agroindustrial, Nutricionista, Hotelero, Administrador con énfasis en manejo de Servicio de Alimentos.

Esta modificación aplica para Invitación Pública No. 23, No 24, No. 25, No. 26, No. 27 de 2015.

RESPUESTA A OBSERVACION No. 3.

OBSERVACION: “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”

CRITERIO DE EVALUADOR: el personal mínimo para cada operación está establecido en el pliego de condiciones de cada Invitación

RESPUESTA: El proponente debe garantizar el cumplimiento de condiciones en cuanto al requerimiento en número y perfil de desempeño de personal especificado para cada operación. De igual forma asume el compromiso de garantizar el cumplimiento de directrices y normatividad en lo referente al desempeño de actividades de personal operativo de un servicio de alimentos

(ORIGINAL FIRMADO)

MARIA LUCIA PEDRAZA VARGAS.

CC 40.017.103

Nutricionista Dietista U.J.

MP MND 02707