

**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 INFORME DE EVALUACIÓN DE LA  
INVITACIÓN PÚBLICA**

**RECTORIA  
COMITÉ DE CONTRATACIÓN  
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA  
TUNJA, VEINTIDOS (22) 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, Veintidós (22) de Diciembre de 2015.

Señores

**COMPANY SERVICE FOOD**

[companyservicefood@yahoo.es](mailto:companyservicefood@yahoo.es)

En razón a sus observaciones al Informe de Evaluación, recibidas en el correo [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:

**OBSERVACIONES 1 (Escrito 1). PRÓRROGA CORNOGRAMA.**

El comité analizó la solicitud en sesión del pasado Dieciocho (18) de Diciembre de los corrientes, y como obra en escritos adjuntos de respuesta, formuladas por la oficina de bienes, deja constancia que pese a la modificación del horario general para la Universidad, la Oficina de Bienes, Suministros e Inventarios laboró con normalidad en un horario extendido de 7 a.m. a 6:00 p.m. el día límite para la presentación de observaciones (17 de Diciembre de 2015).

No obstante lo anterior, se decide extender el plazo por el término de 1 día hábil adicional, como se expresa en constancia del día Dieciocho (18) de Diciembre de 2015, quedando resuelta la observación.

**OBSERVACIÓN 1(escrito 2) PÓLIZA BIENES.**

La Respuesta se otorga según escrito adjunto suscrito por la Oficina Jurídica de la Universidad.

**OBSERVACIÓN 1(escrito 3) SOLICITUD DE COPIAS.**

La solicitud se tramitó el día Dieciocho (18) de Diciembre de 2015.

**OBSERVACIONES 1 A 3(escrito 4) OBSERVACIONES TÉCNICAS.**

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

**OBSERVACIÓN 1(escrito 5) OBSERVACIONES A LA OFERTA TÉCNICA DE HUMBERTO FONSECA CANO.**

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

Cordialmente,

**POLICARPA MUÑOZ FONSECA**  
Presidenta Comité Contratación

**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, Veintidós (22) de Diciembre de 2015.

Señores

**ARDIKO A&S LTDA**

calidad.ardiko@gmail.com

En razón a sus observaciones al Informe de Evaluación, recibidas en el correo [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:

**OBSERVACIONES 1 Y 2. OBSERVACION DE EXPERIENCIA.**

La Respuesta se Otorga según escrito adjunto de la Oficina de Bienes, Suministros e Inventarios.

**OBSERVACIÓN 3. CALIFICACIÓN TÉCNICA.**

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

Cordialmente,

**POLICARPA MUÑOZ FONSECA**  
Presidenta Comité Contratación

**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, Veintidós (22) de Diciembre de 2015.

Señores

**HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO**

[hectorfonseca24@hotmail.com](mailto:hectorfonseca24@hotmail.com)

En razón a sus observaciones al Informe de Evaluación, recibidas en el correo [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:

**OBSERVACIONES 1. OBSERVACION DE EXPERIENCIA.**

La Respuesta se Otorga según escrito adjunto de la Oficina de Bienes, Suministros e Inventarios.

**OBSERVACIÓN 2 Y 3. CALIFICACIÓN JURÍDICA.**

La respuesta se otorga según escrito adjunto de la Oficina Jurídica.

Cordialmente,

**POLICARPA MUÑOZ FONSECA**  
Presidenta Comité Contratación

**FAUSTO ANDRES CASTELBLANCO**  
Secretario Comité de Contratación



**Uptc**

Universidad Pedagógica y  
Tecnológica de Colombia

POR EL RESPETO, LA EXCELENCIA  
Y EL COMPROMISO SOCIAL

UPETECOLIA

Tunja 22 de diciembre de 2015

SEÑORES  
COMITÉ DE CONTRATACIÓN  
UPTC

**REF: OBSERVACIONES PRESENTADAS POR COMPANY SERVICE FOOD  
S.A.S**

Al hacer un análisis detallada de las observaciones presentadas por el señor FREIMAN ALEXIS MENSES me permito dar respuesta en los siguientes términos:

La solicitud de la póliza de amparo de inventarios se hace necesaria únicamente al momento de suscripción del contrato que surja como resultado del proceso de invitación que aún se está llevando acabo, y solo se toma como requisito para el perfeccionamiento del contrato; por esta razón no es posible acceder a su petición.

Atentamente,

LILIANA MARCELA FONTECHA HERRERA

Jefe Oficina Jurídica

UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA



**ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL DE ALTA CALIDAD**

RESOLUCIÓN 6963 DE 2010 MEN

*Recibido  
22 de diciembre de 2015  
Comité de Contratación*



**Uptc**

22 de diciembre de 2015

Universidad Pedagógica y  
Tecnológica de Colombia

POR EL RESPETO, LA EXCELENCIA  
Y EL COMPROMISO SOCIAL

UPETECISTA

**SEÑORES  
COMITÉ DE CONTRATACIÓN  
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA**

**REF: RESPUESTA DE OBSERVACIONES PRESENTADAS DENTRO DE LA  
INVITACIÓN PÚBLICA 23 DE 2015 POR EL SEÑOR HECTOR HHUMBERTO  
FONSECA**

Al hacer un análisis detallada de las observaciones presentadas por el señor HECTOR HUMBERTO FONSECA me permito dar respuesta en los siguientes términos:

1. La póliza de cumplimiento se hace exigible únicamente al momento de suscripción del contrato.
2. Frente a la no presentación en medio magnética de cualquiera de los componentes de la propuesta que se encuentran impresos y hacen parte integral de esta no es una característica que descalifique a ninguno de los proponentes.
3. Al no presentarse foliada la propuesta no interfiere dentro del proceso, simplemente son cuestiones de forma que no inhabilitan al proponente, además cabe resaltar que dentro del acta de cierre de cada invitación la Universidad por medio de sus funcionarios procede a realizar nuevamente la numeración de cada folio presentado dentro de las propuestas con el fin de hacer consolidado en las respectivas actas de cierre.

Atentamente,

LILIANA MARCELA FONTECHA HERRERA

Jefe Oficina Jurídica

UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA



**ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL DE ALTA CALIDAD**

RESOLUCIÓN 6963 DE 2010 MEN

*Recibido  
24/12/2015  
11:55 pm*

Tunja, Veintiuno (21) de Diciembre de 2015

Señores

**COMITÉ DE CONTRATACIÓN**

Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia

**REF.** Respuesta a Observaciones al Informe de Evaluación

Cordial saludo,

Por medio del presente escrito procedo a dar respuesta a las observaciones presentadas al informe de evaluación, dentro del ámbito de mi competencia de la siguiente manera:

❖ **OBSERVACIONES DE EXPERIENCIA GENERAL DE ARDIKO A&S LTDA**

El Oferente adjunta en correo mediante correo electrónico presentado en término, los siguientes contratos relativos a la experiencia general:

- Contrato 168 de 2013, suscrito con USPC.

Aclarado el cálculo de raciones diarias, se tendrá en cuenta para la evaluación de experiencia general solamente éste contrato, el cual cumple con todos los requisitos del pliego para ser evaluado, esto es, la certificación y la copia del contrato, de la siguiente manera:

TIPO DE RACIÓN	PROMEDIO DIARIO	PERIODO DE TIEMPO TOMADO DE REFERENCIA (ENTRE EL 1 DE ENERO Y 28 DE DICIEMBRE DE 2014 AÑO CERTIFICADO CON MAYOR NÚMERO DE RACIONES)	NUMERO TOTAL DE RACIONES	RACIONES POR EL PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN (20%)
ALMUERZOS	4564	361 DÍAS	1.647.604	329.520,8
CENAS	4564	361 DÍAS	1.647.604	329.520,8
TOTAL			3.295.208	<b>659.041,6*</b>

\*CON ESTE CONTRATO SE ACREDITA EL REQUISITO DE EXPERIENCIA GENERAL POR LO TANTO SE PROCEDE A EVALUAR SEGÚN ADJUNTO.

❖ **OBSERVACIONES DE EXPERIENCIA ESPECÍFICA DE ARDIKO A&S LTDA**

El Oferente adjunta en correo mediante correo electrónico presentado en término, los siguientes contratos relativos a la experiencia general:

- Contrato 1007 de 2013, suscrito con SENA.

Aclarado el cálculo de raciones diarias, se tendrá en cuenta para la evaluación de experiencia general solamente éste contrato, el cual cumple con todos los requisitos del pliego para ser evaluado, esto es, la certificación y la copia del contrato, de la siguiente manera:

TIPO DE RACIÓN	PROMEDIO DIARIO	PERIODO DE TIEMPO TOMADO DE REFERENCIA (ENTRE EL 2 DE MAYO A 31 DE DICIEMBRE DE 2014)	NUMERO TOTAL DE RACIONES
ALMUERZOS	1.150	243 DÍAS	279.450
CENAS	1.150	243 DÍAS	279.450
TOTAL			558.900

Se tendrá en cuenta para evaluación adjunta.

- Contrato 836 de 2013, suscrito con SENA.

Aclarado el cálculo de raciones diarias, se tendrá en cuenta para la evaluación de experiencia general solamente éste contrato, el cual cumple con todos los requisitos del pliego para ser evaluado, esto es, la certificación y la copia del contrato, de la siguiente manera:

TIPO DE RACIÓN	PROMEDIO DIARIO	PERIODO DE TIEMPO TOMADO DE REFERENCIA (ENTRE EL 8 DE ABRIL DE 2013 Y 28 DE FEBRERO DE 2014 AÑO CERTIFICADO CON MAYOR NÚMERO DE RACIONES)	NUMERO TOTAL DE RACIONES
----------------	-----------------	---	--------------------------



ALMUERZOS	1000	326 DÍAS	326.000
CENAS	100	326 DÍAS	326.000
TOTAL			652.000

Se tendrá en cuenta para evaluación adjunta.

- Contrato 203 de 2011, suscrito con SENA.

TIPO DE RACIÓN	PROMEDIO DEIARIO	PERIODO DE TIEMPO TOMADO DE REFERENCIA (ENTRE EL 1 DE ENERO Y 28 DE DICIEMBRE DE 2014 AÑO CERTIFICADO CON MAYOR NÚMERO DE RACIONES)	NUMERO TOTAL DE RACIONES
ALMUERZOS	980	242 DÍAS	237.160
CENAS	980	242 DÍAS	237.160
TOTAL			474.320

Se tendrá en cuenta para evaluación adjunta.

- Contrato 295 de 2013, suscrito con SENA.

TIPO DE RACIÓN	PROMEDIO DEIARIO	PERIODO DE TIEMPO TOMADO DE REFERENCIA (SE TIMAN 365 YA QUE SE EVALUAN RACIONES ANUALES)	NUMERO TOTAL DE RACIONES
ALMUERZOS	950	365 DÍAS	346.750

CENAS	950	365 DÍAS	346.750
TOTAL			693.500

**❖ OBSERVACIONES DE EXPERIENCIA GENERAL DE HECTOR HUMBERTO FONSECA CARO,  
RESPECTO ALA PROPUESTA DE COMPANI SERVICE FOOD S.A.S.**

No se acepta la observación toda vez que el contrato en la actualidad se encuentra en firme, ejecutado y certificado, por tal razón se seguirá tomando en cuenta para la evaluación.

Para constancia se firma a los 21 días del Mes de Diciembre de 2015.

\_\_\_\_\_  
FAUSTO ANDRES CASTELBLANCO TORRES  
COORDINADOR GRUPO BIENES, SUMINISTROS E INVENTARIOS  
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA  
PROYECTÓ: FABIAN M.

**CALIFICACIÓN DE EXPERIENCIA INVITACIÓN PÚBLICA**  
No. 23 de 2015

**Objeto: "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"**

**I. EXPERIENCIA GENERAL**

**A. "EXPERIENCIA GENERAL:** Tomando en cuenta los requerimientos para acreditar la experiencia, será hábil la propuesta que presente al menos una **Certificación (es) de cumplimiento, o Copia de las Facturas, o acta de recibo final o actas de liquidación, (adjuntando en cualquiera de éstos casos las Copias de los contratos), sobre la prestación del servicio objeto directo el Servicio de ALIMENTACIÓN, con sus respectivos valores, celebrados y terminados partir del 1 de Enero de 2010 iguales o superior a 400.000 SERVICIOS ANUALES.**

**1. NOMBRE DEL PROPONENTE:UNION TEMPORAL M&R**

Numero Certificación	NOMBRE DE ENTIDAD CONTRATANTE	NUMERO DE SERVICIOS	AÑO DEL SERVICIO	RESULTADO
1	SENA  CONTRATO 448 DE 2015(1)  CONTRATISTA: INVERSIONES RAMFOR  VALOR CONTRATO: \$86.522.533.  RACIONES ACREDITADS: 28.065	37.065	2015	<b><u>NO ADMISIBLE*</u></b>
	SENA  CONTRATO 917 DE 2015  CONTRATISTA: INVERSIONES RAMFOR  VALOR CONTRATO: \$263.703.534.  RACIONES ACREDITADS: 9000			

2	SENA CONTRATO 917 DE 2014 CONTRATISTA: INVERSIONES RAMFOR VALOR CONTRATO: \$64.300.000 RACIONES ACREDITADS: 108.572	162.539	2014	
	SENA CONTRATO 1042 DE 2014 CONTRATISTA: INVERSIONES RAMFOR VALOR CONTRATO: \$123.348.650 RACIONES ACREDITADS: 53.967			
3	UNPEC CONTRATO 1042 DE 2014 CONTRATISTA: MANJARES DE CASA LIMITADA VALOR CONTRATO: \$11.147.714.631 RACIONES ACREDITADS: (266 RACIONES * 365 DÍAS DE 2013)	97.090 RACIONES ANUALES	2013 (Se toma año 2013, por ser el año donde más se tomaron servicios)	
TOTAL				

(1) EL OFERENTE ALLEGA LA ACEPTACIÓN DE LA OFERTA (QUE HACE LAS VECES DE CONTRATO), PERO NO ALLEGA **CERTIFICACIÓN (ES) DE CUMPLIMIENTO, O COPIA DE LAS FACTURAS, O ACTA DE RECIBO FINAL O ACTAS DE LIQUIDACIÓN** COMO LO EXIGEN LOS PLIEGOS DE CONDICIONES.

\*EL OFERENTE NO ES ADMISIBLE EN LA MEDIDA QUE UNA VEZ CORROBORADOS LOS VALORES ANUALES DE RACIONES PROMEDIO EJECUTADAS, EN NINGUN AÑO ACREDITADO SUPERA LAS 400.000 REQUERIDAS EN EL PLIEGO DE CONDICIONES..

2. NOMBRE DEL PROPONENTE:HUMBERTO FONSECA CANO

## **EVALUACIÓN DE ADMISIBILIDAD**

Numero Certificación	NOMBRE DE ENTIDAD CONTRATANTE	NUMERO DE SERVICIOS	AÑO DEL SERVICIO	RESULTADO
1	UPTC (CONTRATO 33 DE 2015).  VALOR CONTRATO: \$2.447.072.988,23)	509.809	2015	<b><u>ADMISIBLE</u></b>
TOTAL				

\*DOCUMENTOS VERIFICADOS INTERNAMENTE POR REPOSAR EN LOS ARCHIVOS DE LA ENTIDAD.

\*EL OFERENTE ALLEGA MAS CERTIFICACIONES SIN EMBARGO CON LA RELACIONADA ES SUFICIENTE PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA GENERAL.

### 3. NOMBRE DEL PROPONENTE: **COMPANY SERVICE FOOD S.A.S.**

Numero Certificación	NOMBRE DE ENTIDAD CONTRATANTE*	NUMERO DE SERVICIOS	AÑO DEL SERVICIO	RESULTADO
1	<b>GOBERNACIÓN DE CASANARE</b> CONTRATO No. 685 de 2012. - <b>CONTRATISTA:</b> UNION TEMPORAL ALIMENTA CASANARE 2012. - <b>PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN DE COMPANY SERVICE FOOD: 36%</b> - <b>VALOR CONTRATO EJECUTADO:</b> \$ 16.566.273.944	APROXIMADAMENTE 7.547.400 SERVICIOS  SERVICIOS SEGÚN PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN: 2.717.064 SERVICIOS SEGÚN PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN	2012	<b><u>ADMINISBLE*</u></b>

\*EL OFERENTE ALLEGA MAS CERTIFICACIONES SIN EMBARGO CON LA RELACIONADA ES SUFICIENTE PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA GENERAL.

### 4. **ARDIKO A&S LTDA**

Numero Certificación	NOMBRE DE ENTIDAD CONTRATANTE	NUMERO DE SERVICIOS	AÑO DEL SERVICIO	RESULTADO

1	USPEC CONTRATO No. 168 de 2013 - <b>CONTRATISTA:</b> CONSORCIO ALIMESA - <b>PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN DE ARDIKO A&amp;S:</b> <b>20%</b> - <b>VALOR CONTRATO EJECUTADO:</b> \$14.282.679.238 - <b>FECHA DE INICIO:</b> 12 DE Octubre de 2013. - <b>FECHA DE TERMINACIÓN:</b> 28 DE Diciembre de 2014	Sumando el promedio diario durante el año 2014 (Desde el 1 de Enero Hasta el 28 de Diciembre de 2014 – fecha de terminación del contrato), se tiene un total aproximado de raciones <b>3.295.208</b>  Raciones anuales. Participación 20% en raciones: <b>659.041,6</b>	2014 (Se toma año 2014, por ser el año donde más se tomaron servicios)	<b><u>ADMISIBLE*</u></b>
TOTAL ACREDITADO		659.041,6 <b>RACIONES ANUALES</b>	2014	

\*SUBSANA CONTRATO 168.

## II. EXPERIENCIA ESPECÍFICA

Se realizará la ponderación de acuerdo a las Certificación (es) de cumplimiento, sobre el suministro de ALIMENTACIÓN ESTUDIANTIL (ALMUERZOS Y/O CENAS), con sus respectivos valores, terminados a partir del primero (1) de Enero de 2010. (Anexo 03).

Empresas o proponentes que presenten 3 o más certificaciones de contratos cuyo valor contratado en cada una, sea igual o superior al 40% del total presupuesto oficial y/o 400.000 raciones anuales.	<b>40 PUNTOS</b>
Empresas o proponentes que presenten 2 certificaciones de contratos cuyo valor contratado en cada una, sea igual o superior al 40% del total presupuesto oficial y/o 400.000 raciones anuales.	<b>20 PUNTOS</b>
Empresas que presenten 1 certificación de contratos cuyo valor contratado, en cada una sea igual o superior al 40% del total presupuesto oficial y/o 400.000 raciones anuales.	<b>10 PUNTOS</b>
Empresas que no presenten certificaciones	<b>0 PUNTOS</b>

**PRESUPUESTO OFICIAL: \$5.227.785.360,00**

**40% PRESUPUESTO OFICIAL: \$2.091.114.144,00**

**1. NOMBRE DEL PROPONENTE: UNION TEMPORAL M&R**

Numero Certificación	NOMBRE DE ENTIDAD CONTRATANTE	NUMERO DE SERVICIOS	AÑO DEL SERVICIO	RESULTADO
1	SENA CONTRATO 448 DE 2015(1) CONTRATISTA: INVERSIONES RAMFOR  VALOR CONTRATO: \$86.522.533. RACIONES ACREDITADS: 28.065	37.065	2015	<b><u>0 puntos*</u></b>
	SENA CONTRATO 917 DE 2015 CONTRATISTA: INVERSIONES RAMFOR  VALOR CONTRATO: \$263.703.534. RACIONES ACREDITADS: 9000			
2	SENA CONTRATO 917 DE 2014 CONTRATISTA: INVERSIONES RAMFOR  VALOR CONTRATO: \$64.300.000 RACIONES ACREDITADS: 108.572	162.539	2014	
	SENA CONTRATO 1042 DE 2014 CONTRATISTA: INVERSIONES RAMFOR  VALOR CONTRATO: \$123.348.650 RACIONES ACREDITADS: 53.967			

3	UNPEC**  CONTRATO 1042 DE 2014  CONTRATISTA: MANJARES DE CASA LIMITADA  VALOR CONTRATO: \$11.147.714.631  RACIONES ACREDITADS: (266 RACIONES * 365 DÍAS DE 2013)	97.090 RACIONES  ANUALES	2013 (Se toma año 2013, por ser el año donde más se tomaron servicios)	
TOTAL				

\*NINGUNA CONSTANCIA SUPERA LAS 400.000 RACIONES, NI SON SUPERIORES AL 40% DEL PRESUPUESTO OFICIAL, POR LO TANTO NO SE LE PUEDE ASIGNAR PUNTAJE POR ÉSTE CONCEPTO.

\*\*ESTA CERTIFICACIÓN NO COMPRENDE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESTUDIANTIL POR LO TANTO NO PUEDE SER TENIDA EN CUENTA PARA ASIGNAR PUNTAJE.

## 2. HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO

Numero Certificación	NOMBRE DE ENTIDAD CONTRATANTE	VALOR	AÑO DEL SERVICIO	RESULTADO
1	UPTC (CONTRATO 33 DE 2015).  No. servicios:	\$2.447.072.988,23  / 509.809 servicios anuales	2015	<b>40 PUNTOS</b>
2	UPTC (CONTRATO 416 DE 2012) No. Servicios:	\$3.764.521.449,14  / 843299 servicios, en promedio 421649 servicios anuales	2013 Y 2014	
3	UPTC (CONTRATO 010 DE 2012)	\$1.469.286.000  / 415286 servicios anuales	2012	

\*EL OFERENTE ALLEGA MAS CERTIFICACIONES SIN EMBARGO REVISADOS LOS SOPORTES DE LA UNIVERSIDAD, LOS CONTRATOS No. 417 y 418 de 2012, NO



PUEDEN EVALUARSE POR ESTE CONCEPTO,DEBIDO A QUE NO CUMPLEN CON LOS REQUISITOS MÍNIMOS DE VALOR Y/O NUMERO DE SERVICIOS ANUALES PARA SER TENIDOS EN CUENTA.

3. NOMBRE DEL PROPONENTE: **COMPANY SERVICE FOOD S.A.S.**

Numero Certificación	NOMBRE DE ENTIDAD CONTRATANTE	VALOR	AÑO DEL SERVICIO	RESULTADO
1	<b>GOBERNACIÓN DE CASANARE</b> CONTRATO No. 685 de 2012. - <b>CONTRATISTA:</b> UNION TEMPORAL ALIMENTA CASANARE 2012. - <b>PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN DE COMPANY SERVICE FOOD:</b> 36% - <b>VALOR CONTRATO EJECUTADO:</b> \$ 16.566.273.944 - <b>VALOR PORCENTAJE PARTICIPACIÓN:</b> \$5.963.858.619,84	\$5.963.858.619,84	2012	<b><u>40 PUNTOS</u></b>
2	GOBERNACIÓN DE CASANARE (CONTRATO 1315 DE 2013 CONTRATISTA: COMPANY SERVICE FOOD S.A.,S.	\$3.185.510	2013	
3.	GOBERNACIÓN DE CASANARE (CONTRATO No. 239 de 2011) Contratista: U.T. RESTAURANTES ESCOLARES 2011 PARTICIPACIÓN DE	\$7.536.475.660	2011	

	COMPANY SERVICE FOOD:55%			
	VALOR TOTAL CONTRATO \$7.536.475.660			
	VALOR % DE PARTICIPACIÓN: \$3.014.590.064			

**5. NOMBRE DEL PROPONENTE: ARDIKO A&S LTDA**

Numero Certificación	NOMBRE DE ENTIDAD CONTRATANTE	VALOR	AÑO DEL SERVICIO	RESULTADO
1	SENA CONTRATO 1007/2014	676.954.354 / 558.900 RACIONES	2014	<b><u>40 PUNTOS*</u></b>
2	SENA CONTRATO 836/2013	689.424.748 / 652.000 RACIONES	2014	
3	SENA CONTRATO 295/2012	557.558.585 / 474.320 RACIONES	2012	
4	SENA CONTRATO 295/2012	622.772.525 / 693.500 RACIONES	2012	

\*SE CORRIGE EVALUACIÓN

Para constancia se firma a los 21 días del Mes de Diciembre de 2015.

\_\_\_\_\_  
 FAUSTO ANDRES CASTELBLANCO TORRES  
 COORDINADOR GRUPO BIENES, SUMINISTROS E INVENTARIOS  
 UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA  
 PROYECTÓ: FABIAN M.

**RESPUESTA A:** OBSERVACIONES A RESULTADOS DE EVALUACION DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS POR EL PROPONENTE COMPANY SERVICE FOOD A INVITACION PÚBLICA NO -023 DE 2015

**OBJETO DE LA INVITACION PÚBLICA:** 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,**  
VIGENCIA 2016-2017.

Atendiendo a las observaciones sobre los resultados de evaluación técnica de la propuesta presentada por los proponentes proponente Company Service Food y Ardiko A & S las cuales se responden así:

✓ OBSERVACIONES DE COMPANY SERVICE FOOD

1. CARÁCTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LA PROPUESTA DE HECTOR HUMBERTO FONSECA Y COMPANY SERVICE FOOD S.A.S.

Como se expresó en la respuesta a observaciones los criterios de evaluación tenidos en cuenta fueron:

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.

Por lo anteriormente expuesto se mantiene el puntaje de HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO.

2. ANALISIS QUÍMICOS NUTRICIONALES DE LA PROPUESTA DE HECTOR HUMBERTO FONSECA

La propuesta presentada no presenta ningún margen de error y todos sus porcentajes de adecuación se encuentra dentro de los rangos determinados en minuta patrón, por lo tanto no se modifica la habilitación ni puntaje.

### 3. FRECUENCIA DE MENÚS

La variación de los menús es un uno de los componentes de la evaluación técnica fijado desde los pliegos de condicione, en donde se calificó según la incorporación de nuevas preparaciones y en mayor variedad. Tomando en cuenta que las dos propuestas presentan una variación similar, se les otorgó el mismo puntaje.

#### ✓ OBSERVACIONES DE ARDIKO

#### 1. CARÁCTERÍSTIGAS ORGANOLÉPTICAS DE LA PROPUESTA DE HECTOR HUMBERTO FONSECA Y COMPANY SERVICE FOOD S.A.S.

Como se expresó en la respuesta a observaciones los criterios de evaluación tenidos en cuenta fueron:

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.

Teniendo en cuenta las anteriores observaciones y siendo cada una de ellas revisadas con mayor profundidad se **modifica** la puntuación emitida, así:

#### EVALUACION TECNICA DEFINITIVA

COMPONENTE EVALUADO	CRITERIO DE PUNTUACION	PUNTUACION OBTENIDA
EVALUACION COMPONENTE ALIMENTARIO Y NUTRCIONAL		
Presentación de 2 planes semanales de menús	5 puntos	5
Análisis químico nutricio-nales	15 puntos	8
Frecuencia de los menús y de preparaciones	5 puntos	4
Características organolépticas	10 puntos	8
Presentación de cartas de compromiso cumplimiento de requerimientos técnicos	5 puntos	5

COMPONENTE DE CALIDAD	20 PUNTOS	20
TOTAL	60 PUNTOS	50

Total puntuación DEFINITIVA: **50 puntos**

### EVALUACION TECNICA INICIAL LA CUAL SE MODIFICA

COMPONENTE EVALUADO	CRITERIO DE PUNTUACION	PUNTUACION OBTENIDA
EVALUACION COMPONENTE ALIMENTARIO Y NUTRCIONAL		
Presentación de 2 planes semanales de menús	5 puntos	5
Análisis químico nutricionales	15 puntos	15
Frecuencia de los menús y de preparaciones	5 puntos	4
Características organolépticas	10 puntos	8
Presentación de cartas de compromiso cumplimiento de requerimientos técnicos	5 puntos	5
COMPONENTE DE CALIDAD	20 PUNTOS	20
TOTAL	60 PUNTOS	57

Total puntuación inicial: 57 puntos

### Esta modificación obedece a los siguientes criterios

Los criterios de puntuación están explícitos desde el mismo Proyecto de Pliego de Condiciones

Se asume que si el proponente no presentó Observaciones al proyecto del pliego de condiciones asume como tal las mismas, de modo que por oportunidad **no da lugar su no conformidad respecto al criterio de evaluación o ponderación dada a cada uno de los componentes evaluados.**

Se registran valores nutricionales no precisos entre otros:

En todo el informe químico nutricional se registra valor erróneo respecto a los aportes de macronutrientes de la fruta.

El aporte referido de lípidos no es el cierto –sugiero revisar aporte informado de carne- incidiendo en forma no correcta el análisis final y consecuentemente en el porcentaje de adecuación.

**Se encuentra que la información del análisis químico nutricional es no cierta** derivando porcentajes de adecuación que cuando menos en el 75% de los casos **sale por exceso o defecto de los rangos esperados especialmente de proteínas y lípidos**

No se ajusta a minuta patrón establecida.

El volumen de jugo esperado es de 300 cc y la concentración esperada de azúcar -15 gr- está referida a diluciones en 300 cc de jugo como lo presenta la minuta patrón y no en 200 cc como es planteado en el ciclo de minutas planteado por el proponente.

No hay correspondencia entre la variabilidad en las cifras de peso neto y peso servido, informando para las carnes un peso servido de 100 gr, gramaje mayor al referido en minuta patrón, que necesariamente lleva a un análisis químico nutricional diferente por peso en bruto

Respecto a la calidad organoléptica:

Sujeta la evaluación de los atributos organolépticos a criterios de degustación en servido real, presenta inconvenientes logísticos, técnicos, de procedimiento y de método, se considera que el plan escrito del ciclo de menús hecho por el proponente es un referente sobre la alimentación que se compromete a asegurar a los estudiantes según las condiciones esperadas y corresponde al ente auditor asignado por la UPTC hacer el correspondiente seguimiento-

En cuanto a consistencia final de preparaciones de modo general se maneja un gramaje de espesante para sopas de 20 gr para 300 cc: con gran probabilidad aun con criterios de estandarización esta cantidad deriva en sopa muy espesa.

En menú 4 se incluye preparación tipo Pudín de chocolate, en su análisis químico no enuncia el agente que aporte textura y consistencia, lo cual hace prever un resultado final de preparación líquida en el plato del seco

Refiere uso de 5 cc de aceite en preparaciones fritas siendo reconocido que el requerimiento de grasa en preparación frita es mayor.

El proponente presenta actas de compromiso exigidas obteniendo 5 de 5 puntos, sin embargo me permito mencionar que el proponente hace transcripción del pliego de condiciones sobre este ítem, pero no hace explícito su compromiso de realizar la elaboración de listas de intercambio, sin embargo se da el beneficio de dar por entendida la probabilidad de error de digitación

En cuanto el componente de calidad-

El proponente presenta compromiso escrito y guías de procesos establecidas obteniendo 20 de 20 puntos posibles

**Se reitera puntuación de evaluación: 50 puntos**

**Similar evaluación aplica para la propuesta de proponente COMPANY SERVICE FOOD a:**

- **Invitación pública No. 026 -2015 Facultad de Ciencias de la Salud**
- **Invitación pública No 027-2015 Chiquinquirá**

El contenido de las Respuestas por contener el mismo objeto de estudio, será válido para las invitaciones 26 y 27.

Evalúa:

**MARIA LUCIA PEDRAZA VARGAS**

Nutricionista Dietista UJ

MP MND 02707

Reg. 009 SSB

Tunja, 21 de diciembre 2015