

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

**MARIA LUCIA PEDRAZA VARGAS.**

CC 40.017.103

Nutricionista Dietista U.J.

MP MND 02707