

INVITACIÓN PÚBLICA No. 027 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
SECCIONAL CHIQUINQUIRÁ 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. 027 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
SECCIONAL CHIQUINQUIRÁ PARA LAS VIGENCIAS 2016 Y 2017

Tunja, Veintidós (22) de Diciembre de 2015.

Señores

COMPANY SERVICE FOOD

companyservicefood@yahoo.es

En razón a sus observaciones al Informe de Evaluación, 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 (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

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