

OBSERVACIONES Y SUBSANACIÓN DE DOCUMENTOS SEGÚN INFORME DE EVALUACION DE LAS PROPUESTAS

INVITACION PÚBLICA No. 003 DE 2018
**“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”**

**RECTORIA
COMITÉ DE LICITACIONES Y CONTRATOS
UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA
TUNJA, SIETE (7) DE FEBRERO DE 2018 (2:30 PM)**



HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO
NIT.7.163.274-6

Régimen Común

Tunja, 6 de febrero de 2018

Señores
DEPARTAMENTO DE CONTRATACION
UPTC
Ciudad

Referencia: SUBSANACION DE DOCUMENTOS
INVITACION PÚBLICA 003 DE 2018

Mediante la presente, me permito allegar copia de, CERTIFICADO DE INSCRIPCION EN LA CAMARA DE COMERCIO, (PERSONA NATURAL) y copia de RUT, del proponente HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO, para subsanar la Calificación Jurídica.

Atentamente,

HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO
C.C 7.163.274 de Tunja
PROPONENTE

TELEFONO: 7 402858
DIRECION: CALLE 51 16ª-15 Tunja
CORREO ELECTRONICO: hectorfonseca24@hotmail.com
CELULAR: 3108840652





Camara de Comercio de Tunja
CERTIFICADO EXPEDIDO A TRAVES DEL PORTAL DE SERVICIOS VIRTUALES CON DESTINO A AFILIADOS
CERTIFICADO DE MATRICULA MERCANTIL
FONSECA CANO HECTOR HUMBERTO

Fecha expedición: 2018/01/12 - 13:55:13, Recibo No. H000006293, Operación No. 01C160112051

CODIGO DE VERIFICACIÓN: EJZrMuy2R6

LA MATRÍCULA MERCANTIL PROPORCIONA SEGURIDAD Y CONFIANZA EN LOS NEGOCIOS
RENUOVE SU MATRÍCULA A MÁS TARDAR EL 31 DE MARZO Y EVITE SANCIONES DE HASTA 17 S.M.L.M.V

CERTIFICADO DE MATRICULA DE PERSONA NATURAL
LA CAMARA DE COMERCIO DE TUNJA , CON FUNDAMENTO EN LAS MATRICULAS
DEL REGISTRO MERCANTIL, CERTIFICA:

NOMBRE : FONSECA CANO HECTOR HUMBERTO
C.C. : 00007163274
N.I.T.:00000007163274-6
MATRICULA NO: 00051927 DEL 20 DE NOVIEMBRE DE 2000 'A F I L I A D O'
DIRECCION: CALLE 51 16A 15
TELEFONO 1 : 7402858
TELEFONO 3 : 3103024476
MUNICIPIO : TUNJA
E-MAIL COMERCIAL:sisa8@hotmail.es

CERTIFICA :

DIRECCION DE NOTIFICACION JUDICIAL : CALLE 51 16A 15
TELEFONO 1: 7402858
TELEFONO 3: 3103024476
MUNICIPIO : TUNJA
E-MAIL COMERCIAL:sisa8@hotmail.es
E-MAIL NOTIFICACION JUDICIAL:sisa8@hotmail.es

CERTIFICA :

RENOVACION DE LA MATRICULA: EL 30 DE MARZO DE 2017
ULTIMO AÑO RENOVADO : 2017

ACTIVIDAD PRINCIPAL:
5621 CATERING PARA EVENTOS
ACTIVIDAD SECUNDARIA:
5611 EXPENDIO A LA MESA DE COMIDAS PREPARADAS

TOTAL ACTIVOS : \$ 3,137,881,386.00

CERTIFICA:

LA INFORMACION ANTERIOR HA SIDO TOMADA DIRECTAMENTE DEL
FORMULARIO DE MATRICULA DILIGENCIADO POR EL COMERCIANTE.

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL CODIGO DE PROCEDIMIENTO
ADMINISTRATIVO Y DE LO CONTENCIOSO Y DE LA LEY 962 DE 2005, LOS
ACTOS ADMINISTRATIVOS DE REGISTRO AQUI CERTIFICADOS QUEDAN EN
FIRME DIEZ (10) DIAS HABLES DESPUES DE LA FECHA DE INSCRIPCION,
SIEMPRE QUE NO SEAN OBJETO DE RECURSOS.

***** CONTINUA *****



Formulario del Registro Único Tributario
Hoja Principal

Ministerio de Hacienda
Módulo Único de Ingresos, Salarios y Control Actualizado

001

2. Concepto Actualización

Espacio reservado para la DIAN



4. Número de formulario

14453550278



(415)7707212468984(8020)000014453550278

5. Número de Identificación Tributaria (NIT):

7 1 6 3 2 7 4

6. DV

6

12. Dirección seccional

Impuestos y Aduanas de Tunja

14. Buzón electrónico

2 0

IDENTIFICACION

24. Tipo de contribuyente:

Persona natural o sucesión ilíquida

25. Tipo de documento:

2 Cédula de ciudadanía

1 3

7 1 6 3 2 7 4

26. Número de identificación:

27. Fecha expedición:

1 9 8 9 0 5 0 5

Lugar de expedición

COLOMBIA

28. País:

1 6 9

29. Departamento:

Boyacá

1 5

30. Ciudad/Municipio:

Tunja

0 0 1

31. Primer apellido

FONSECA

32. Segundo apellido

CANO

33. Primer nombre

HECTOR

34. Otros nombres

HUMBERTO

35. Razón social:

36. Nombre comercial:

37. Sigla:

UBICACION

38. País:

COLOMBIA

1 6 9

39. Departamento:

Boyacá

1 5

40. Ciudad/Municipio:

Tunja

0 0 1

41. Dirección principal

CL 51 16 A 15

42. Correo electrónico:

lirher@hotmail.com

43. Código postal

44. Teléfono 1:

7 4 0 2 8 5 8

45. Teléfono 2:

3 1 0 8 8 4 0 6 5 2

CLASIFICACION

Actividad económica

Actividad principal

46. Código:

5 6 2 1

47. Fecha inicio actividad:

2 0 1 3 0 2 0 1

Actividad secundaria

48. Código:

5 6 1 3

49. Fecha inicio actividad:

2 0 1 3 0 2 0 1

Otras actividades

50. Código:

1 2

5 6 1 1

Ocupación

51. Código

52. Número establecimientos

Responsabilidades, Calidades y Atributos

53. Código:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
	5	1	1	9	1	4	2	2	4	0																

05- Impto. renta y compl. régimen ordinario

11- Ventas régimen común

09- Retención en la fuente en el impuesto

14- Informante de exogena

22- Obligado a cumplir deberes formales a

40- Impuesto a la Riqueza

Obligados aduaneros

Exportadores

54. Código:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3	
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20				57. Modo			
														58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos:

SI

NO

60. No. de Folios:

0

61. Fecha:

2 0 1 8 0 2 0 6

La información contenida en el formulario, será responsabilidad de quien lo suscribe y en consecuencia corresponde exactamente a la realidad, por lo anterior, cualquier falsedad o inexactitud en que incurra podrá ser sancionada

Artículo 18 Decreto 2460 de Noviembre de 2013

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre FONSECA CANO HECTOR HUMBERTO

985. Cargo: CONTRIBUYENTE



Departamento de contratacion <contratacion@uptc.edu.co>

Observaciones al informe de evaluación de la INVITACION PÚBLICA No. 003 DE 2018

1 mensaje

LyM SAS SERVICIOS Y SUMINISTROS <lym.serviciosysuministrossas@gmail.com>

7 de febrero de 2018, 14:25

Para: contratacion@uptc.edu.co

Referencia: Observaciones al informe de evaluación de la INVITACIÓN PÚBLICA No. 003 DE 2018, que tiene por 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"

 **propues.pdf**
1955K

Bogotá, febrero 7 de 2018

Señores:

**UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA
SEDE CENTRAL
TUNJA**

Referencia: Observaciones al informe de evaluación de la INVITACION PÚBLICA No. 003 DE 2018, que tiene por 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"

Respetados señores,

De manera atenta y estando dentro del término contemplado en el cronograma del proceso, me permito hacer las siguientes observaciones al informe de evaluación del proceso de la referencia:

**OBSERVACIONES A LA PROPUESTA PRESENTADA POR EL PROPONENTE
HECTOR HUMBERTO FONSECA**

Observación No. 1.

Que la entidad en el pliego de condiciones establece:

"13.3.2. FACTORES DE PUNTAJE

13.3.2.1. EVALUACIÓN TÉCNICA SESENTA (60) PUNTOS

El máximo puntaje se dará a quien cumpla todos los requisitos descritos en el componente alimentario nutricional: ciclo de menús, aporte nutricional, minuta patrón, características organolépticas de los menús y componente de calidad, de conformidad con el concepto que emita la Comisión Técnica y bajo los siguientes criterios: Se considera No Admisible aquellas propuestas que no cumplan con los requisitos técnicos exigidos.

A. Evaluación componente Alimentario Nutricional: Cuarenta (40) Puntos.

- a. Los dos planes semanales de menús (22 menús) presentados con los grupos de alimentos acorde a lo señalado en el pliego de condiciones: 10 puntos
- b. Análisis del contenido nutricional presentado y cumplimiento del aporte nutricional acorde al pliego de condiciones: 15 puntos
- c. Frecuencia de los menús y las preparaciones en el ciclo de menús (variabilidad en las preparaciones y en los menús): 5 puntos
- d. Características organolépticas: 5 puntos (agradable en su presentación y cumplir además con características de variedad, textura, consistencia, color, sabor, forma, humedad y métodos de preparación)
- e. Cartas de compromiso presentadas por medio de las cuales el operador seleccionado garantiza que contará y aplicará los siguientes requisitos técnicos:
 - Lista de intercambios de alimentos
 - Guía de preparación de alimentos con mínimo 3 estandarizaciones de acuerdo al número promedio de raciones que se contraten en cada servicio: 5 puntos

Que de conformidad con lo anterior, y luego de revisar la propuesta presentada por el proponente HECTOR HUMBERTO FONSECA, se pudo establecer que los 22 menús ofertados no cumplen con el literal b **"Análisis del contenido nutricional presentado y cumplimiento del aporte nutricional acorde al pliego de condiciones: 15 puntos"**.

Lo anterior, teniendo en cuenta que se debía dar cumplimiento a los parámetros o requisitos técnicos contemplados en el pliego de condiciones en el numeral 8.1.2. Minuta Patrón, que establece:

"La minuta patrón establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo, (peso bruto y peso neto), peso en servido, la frecuencia de oferta semanal y el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos."

Así las cosas, para la elaboración de los 22 menús, los oferentes debían dar cabal cumplimiento a los parámetros establecidos en la minuta patrón, que establecía unas cantidades diarias así:

PAGINA 11 DEL PLIEGO DE CONDICIONES:

7. FIJOS DIARIO

GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	PESO BRUTO	PESO NETO (gramos o cc)	PESO SERVIDO
--------------------	------------	------------	-------------------------	--------------

		(gramos o cc)		(gramos o cc)
Azúcares(*4) o panela	Diario	30	30	
Aceite vegetal	Diario	15	15	
Sal yodada	Diario	3	3	

Pero al revisar los análisis químicos aportados por el proponente HECTOR HUMBERTO FONSECA se pudo establecer que no cumplió con estos, como se demuestra en siguiente cuadro:

CUADRO No. 1

SEMANA 1			
REQUERIMIENTO MINUTA PATRON PLIEGO DE CONDICIONES PAGINA 11-12	MENU 1 (489 y 488)		OBSERVACIONES
	ALMUERZO	CENA	
ACEITE: FIJOS DIARIOS 15 CC.	15 cc	15 cc	Como se puede observar, el proponente no cumple con las cantidades fijas diarias establecidas por la minuta patron para el aceite, la sal y el azucar, ya que como se puede constatar en el analisis quimico, el proponente oferta un toptal diario de 30 cc de aceite, 6 gr de sal y 68 gr de azucar, lo cual no corresponde a las exigencias tecnicas hechas por la entidad.
SAL: FIJOS DIARIOS 3 g	3 g	3 g	
AZUCAR: FIJOS DIARIOS 30 gr	30 g	38 g	

REQUERIMIENTO MINUTA PATRON PLIEGO DE CONDICIONES PAGINA 11-12	MENU 2 (folios 489 y 490)		OBSERVACIONES
	ALMUERZO	CENA	
ACEITE: FIJOS DIARIOS 15 CC.	15 cc	14 cc	Como se puede observar, el proponente no cumple con las cantidades fijas diarias establecidas por la minuta patron para el aceite, la sal y el azucar, ya que como se puede constatar en el analisis quimico, el proponente oferta un toptal diario de 29 cc de aceite, 6 gr de sal y 65 gr de azucar, lo cual no corresponde a las exigencias tecnicas hechas por la entidad.
SAL: FIJOS DIARIOS 3 g	3 g	3 g	
AZUCAR: FIJOS DIARIOS 30 gr	35 gr	30 g	

REQUERIMIENTO MINUTA PATRON PLIEGO DE CONDICIONES PAGINA 11-12	MENU 3 (491 y 492)		OBSERVACIONES
	ALMUERZO	CENA	
ACEITE: FIJOS DIARIOS 15 CC.	16 cc	10 cc	Como se puede observar, el proponente no cumple con las cantidades fijas diarias establecidas por la minuta patron para el aceite, la sal y el azucar, ya que como se puede constatar en el analisis quimico, el proponente oferta un toptal diario de 26 cc de aceite, 6 gr de sal y 70 gr de azucar, lo cual no corresponde a las exigencias tecnicas hechas por la entidad.
SAL: FIJOS DIARIOS 3 g	3 g	3 g	
AZUCAR: FIJOS DIARIOS 30 gr	30 gr	40 g	

REQUERIMIENTO MINUTA PATRON PLIEGO DE CONDICIONES PAGINA 11-12	MENU 4 (493 y 494)		OBSERVACIONES
	ALMUERZO	CENA	
ACEITE: FIJOS DIARIOS 15 CC.	9 cc de aceite + 6 gr de margarina	15 cc	Como se puede observar, el proponente no cumple con las cantidades fijas diarias establecidas por la minuta patron para el aceite, la sal y el azucar, ya que como se puede constatar en el analisis quimico, el proponente oferta un toptal diario de 24 cc de aceite y 6 gr de margarina, 6 gr de sal y 80 gr de azucar, lo cual no corresponde a las exigencias tecnicas hechas por la entidad.
SAL: FIJOS DIARIOS 3 g	3 g	3 g	
AZUCAR: FIJOS DIARIOS 30 gr	35 gr	30 de azucar + 15 panela total 45 gr	

REQUERIMIENTO MINUTA PATRON PLIEGO DE CONDICIONES PAGINA 11-12	MENU 5 (495 y 496)		OBSERVACIONES
	ALMUERZO	CENA	
ACEITE: FIJOS DIARIOS 15 CC.	12 cc	9 de aceite + 10 de margarina	Como se puede observar, el proponente no cumple con las cantidades fijas diarias establecidas por la minuta patron para el aceite, la sal y el azucar, ya que como se puede constatar en el analisis quimico, el proponente oferta un toptal diario de 21 cc de aceite y 10 gr de margarina, 6 gr de sal y 80 gr de azucar, lo cual no corresponde a las exigencias tecnicas hechas por la entidad.
SAL: FIJOS DIARIOS 3 g	3 g	3 g	
AZUCAR: FIJOS DIARIOS 30 gr	30 gr	26 gr + 5 grs de bocadillo vefefio	

REQUERIMIENTO MINUTA PATRON PLIEGO DE CONDICIONES PAGINA 11-12	MENU 6 (497)		OBSERVACIONES
	ALMUERZO	CENA	
ACEITE: FIJOS DIARIOS 15 CC.	11 cc de aceite + 0,7 gr de margarina		Como se puede observar, el proponente no cumple con las cantidades fijas diarias establecidas por la minuta patron para el aceite y azucar ya que esta entregando en total 11,07 cc de aceite y 40 grs de azucar diarios, mas aun teniendo en cuenta que solo se suministra almuerzo.
SAL: FIJOS DIARIOS 3 g	3 g		
AZUCAR: FIJOS DIARIOS 30 gr	40 gr		

REQUERIMIENTO MINUTA PATRON PLIEGO DE CONDICIONES PAGINA 11-12	SEMANA 2 MENU 1 (498-499)		OBSERVACIONES
	ALMUERZO	CENA	
ACEITE: FIJOS DIARIOS 15 CC.	17 cc	8 cc de aceite + 5 gr de margarina	Como se puede observar, el proponente no cumple con las cantidades fijas diarias establecidas por la minuta patron para el aceite, la sal y el azucar, ya que como se puede constatar en el analisis quimico, el proponente oferta un toptal diario de 25 cc de aceite y 5 gr de margarina, 6 gr de sal y 64 gr de azucar, lo cual no corresponde a las exigencias tecnicas hechas por la entidad.
SAL: FIJOS DIARIOS 3 g	3 g	3 g	
AZUCAR: FIJOS DIARIOS 30 gr	30 g	30 gr azucar + 4 panela	

REQUERIMIENTO MINUTA PATRON PLIEGO DE CONDICIONES PAGINA 11-12	MENU 2 (folios 500 y 501)		OBSERVACIONES
	ALMUERZO	CENA	
ACEITE: FIJOS DIARIOS 15 CC.	4 gr de margarina + 13 de aceite	12 cc	Como se puede observar, el proponente no cumple con las cantidades fijas diarias establecidas por la minuta patron para el aceite, la sal y el azucar, ya que como se puede constatar en el analisis quimico, el proponente oferta un toptal diario de 25 cc de aceite y 4 gr de margarina, 6 gr de sal y 57 gr de azucar, lo cual no corresponde a las exigencias tecnicas hechas por la entidad.
SAL: FIJOS DIARIOS 3 g	3 g	3 g	
AZUCAR: FIJOS DIARIOS 30 gr	27 gr	30 g	

REQUERIMIENTO MINUTA PATRON PLIEGO DE CONDICIONES PAGINA 11-12	MENU 3 (502 - 503)		OBSERVACIONES
	ALMUERZO	CENA	
ACEITE: FIJOS DIARIOS 15 CC.	14 cc de aceite + 1 de margarina	15 cc de aceite + 5 gr de margarina	Como se puede observar, el proponente no cumple con las cantidades fijas diarias establecidas por la minuta patron para el aceite, la sal y el azucar, ya que como se puede constatar en el analisis quimico, el proponente oferta un toptal diario de 29 cc de aceite y 6 gr de margarina, 6 gr de sal y 64 gr de azucar, lo cual no corresponde a las exigencias tecnicas hechas por la entidad.
SAL: FIJOS DIARIOS 3 g	3 g	3 g	
AZUCAR: FIJOS DIARIOS 30 gr	30 gr	34 g	

REQUERIMIENTO MINUTA PATRON PLIEGO DE CONDICIONES PAGINA 11-12	MENU 4 (504 y 505)		OBSERVACIONES
	ALMUERZO	CENA	
ACEITE: FIJOS DIARIOS 15 CC.	15 cc	14 cc	Como se puede observar, el proponente no cumple con las cantidades fijas diarias establecidas por la minuta patron para el aceite, la sal y el azucar, ya que como se puede constatar en el analisis quimico, el proponente oferta un toptal diario de 29 cc de aceite, 6 gr de sal y 79 gr de azucar, lo cual no corresponde a las exigencias tecnicas hechas por la entidad.
SAL: FIJOS DIARIOS 3 g	3 g	3 g	
AZUCAR: FIJOS DIARIOS 30 gr	32 gr	47 gr	

REQUERIMIENTO MINUTA PATRON PLIEGO DE CONDICIONES PAGINA 11-12	MENU 5 (506 y 507)		OBSERVACIONES
	ALMUERZO	CENA	
ACEITE: FIJOS DIARIOS 15 CC.	14 cc de aceite + 5 margarina	13 gr aceite + 2 margarina	Como se puede observar, el proponente no cumple con las cantidades fijas diarias establecidas por la minuta patron para el aceite, la sal y el azucar, ya que como se puede constatar en el analisis quimico, el proponente oferta un toptal diario de 27 cc de aceite y 7 gr de margarina, 6 gr de sal y 66 gr de azucar, lo cual no corresponde a las exigencias tecnicas hechas por la entidad.
SAL: FIJOS DIARIOS 3 g	3 g	3 g	
AZUCAR: FIJOS DIARIOS 30 gr	36 gr	30 gr	

REQUERIMIENTO MINUTA PATRON PLIEGO DE CONDICIONES PAGINA 11-12	MENU 6 (508)		OBSERVACIONES
	ALMUERZO	CENA	
ACEITE: FIJOS DIARIOS 15 CC.	17 de aceite + 2 Margarina		Como se puede observar, el proponente no cumple con las cantidades fijas diarias establecidas por la minuta patron para el aceite y azucar ya que esta entregando en total 17 cc de aceite y 2 dgr de margarina, y 40 grs de azucar diarios, mas aun teniendo en cuenta que solo se suministra almuerzo.
SAL: FIJOS DIARIOS 3 g	3 g		
AZUCAR: FIJOS DIARIOS 30 gr	30 gr		

En este mismo orden de ideas, y al analizar el cumplimiento de los aportes nutricionales, contemplados en el numeral 8.1.1., se evidencio igualmente que el proponente HECTOR HUMBERTO FONSECA, tempo cumpli6 con los par6metros establecidos y que correspondian a los siguientes:

"8.1.1 Aporte nutricional

Las recomendaciones de energfa y nutrientes para la poblaci6n estudiantil son definidas de acuerdo con las Recomendaciones de Ingesta de Energfa y

Nutrientes –RIEN- para la Población Colombiana (Resolución N° 3803 de Agosto 22 de 2016), como se presenta a continuación:

Se entiende como población beneficiaria hombres y mujeres de 16 a 24 años que desarrollan una actividad moderada, cuya recomendación calórica promedio diaria es de 2700 kilocalorías. Se recomienda una distribución del valor calórico total o rango aceptable de distribución de macronutrientes en la minuta patrón así:

Proteínas: 14 a 20%

Grasas o lípidos: 20 a 35%

Carbohidratos: 50 a 65%

Se debe cumplir con el cubrimiento de las necesidades de energía y macronutrientes establecido para cada tiempo de consumo de alimentos, así:

Almuerzo: Debe aportar mínimo el 35% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes

Cena: Debe aportar mínimo el 35% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes”

Que luego de revisar los análisis químicos del proponente en mención, se pudo establecer que no cumple con los parámetros establecidos en el numeral “**8.1.1 Aporte nutricional**”, como se demuestra en el siguiente cuadro:

CUADRO No. 2.

SEMANA 1				
REQUERIMIENTO MINUTA PATRON PLIEGO DE CONDICIONES PAGINA 11-12	MENU 1 (489 y 488)		PROMEDIO SEMANAL % ADECUACION ALMUERZO	PROMEDIO SEMANAL % ADECUACION CENA
	ALMUERZO	CENA		
Deben aportar mínimo el 35% de las recomendaciones de energía y nutrientes (35% almuerzo y 35% cena) RECOMENDACIONES DIARIAS 2700 kilocalorías	1388	1271	142%	141%
REQUERIMIENTO MINUTA PATRON PLIEGO DE CONDICIONES PAGINA 11-12	MENU 2 (folios 489 y 490)			
recomendaciones de energía y nutrientes (35% almuerzo y 35% cena) RECOMENDACIONES DIARIAS 2700 kilocalorías	1219	1305		
REQUERIMIENTO MINUTA PATRON PLIEGO DE CONDICIONES PAGINA 11-12	MENU 3 (491 y 492)			
Deben aportar mínimo el 35% de las recomendaciones de energía y nutrientes (35% almuerzo y 35% cena) RECOMENDACIONES DIARIAS 2700 kilocalorías	1444	1239		
REQUERIMIENTO MINUTA PATRON PLIEGO DE CONDICIONES PAGINA 11-12	MENU 4 (493 y 494)			
Deben aportar mínimo el 35% de las recomendaciones de energía y nutrientes (35% almuerzo y 35% cena) RECOMENDACIONES DIARIAS 2700 kilocalorías	1277	1430		
REQUERIMIENTO MINUTA PATRON PLIEGO DE CONDICIONES PAGINA 11-12	MENU 5 (495 y 496)			
Deben aportar mínimo el 35% de las recomendaciones de energía y nutrientes (35% almuerzo y 35% cena) RECOMENDACIONES DIARIAS 2700 kilocalorías	1459	1400		
REQUERIMIENTO MINUTA PATRON PLIEGO DE CONDICIONES PAGINA 11-12	MENU 6 (497)			
Deben aportar mínimo el 35% de las recomendaciones de energía y nutrientes (35% almuerzo y 35% cena) RECOMENDACIONES DIARIAS 2700 kilocalorías	1279			

SEMANA 2				
REQUERIMIENTO MINUTA PATRON PLIEGO DE CONDICIONES PAGINA 11-12	MENU 1 (498-499)		PROMEDIO SEMANAL % ADECUACION ALMUERZO	PROMEDIO SEMANAL % ADECUACION CENA
	ALMUERZO	CENA		
Deben aportar mínimo el 35% de las recomendaciones de energía y nutrientes (35% almuerzo y 35% cena) RECOMENDACIONES DIARIAS 2700 kilocalorías	1274	1526	142%	145%
REQUERIMIENTO MINUTA PATRON PLIEGO DE CONDICIONES PAGINA 11-12	MENU 2 (folios 500 y 501)			
Deben aportar mínimo el 35% de las recomendaciones de energía y nutrientes (35% almuerzo y 35% cena) RECOMENDACIONES DIARIAS 2700 kilocalorías	1390	1255		
REQUERIMIENTO MINUTA PATRON PLIEGO DE CONDICIONES PAGINA 11-12	MENU 3 (502 - 503)			
Deben aportar mínimo el 35% de las recomendaciones de energía y nutrientes (35% almuerzo y 35% cena) RECOMENDACIONES DIARIAS 2700 kilocalorías	1362	1381		
REQUERIMIENTO MINUTA PATRON PLIEGO DE CONDICIONES PAGINA 11-12	MENU 4 (504 y 505)			
Deben aportar mínimo el 35% de las recomendaciones de energía y nutrientes (35% almuerzo y 35% cena) RECOMENDACIONES DIARIAS 2700 kilocalorías	1386	1306		
REQUERIMIENTO MINUTA PATRON PLIEGO DE CONDICIONES PAGINA 11-12	MENU 5 (506 y 507)			
recomendaciones de energía y nutrientes (35% almuerzo y 35% cena) RECOMENDACIONES DIARIAS 2700 kilocalorías	1375	1384		
REQUERIMIENTO MINUTA PATRON PLIEGO DE CONDICIONES PAGINA 11-12	MENU 6 (508)			
Deben aportar mínimo el 35% de las recomendaciones de energía y nutrientes (35% almuerzo y 35% cena) RECOMENDACIONES DIARIAS 2700 kilocalorías	1270			

Se observa que los menús de almuerzo y cena están sobreadecudados, situación que debe corresponder a la mayor cantidad de aceite, sal y azúcares libres, en los menús aportados por el proponente como se evidencia en el cuadro No. 1., por lo

que no se le está dando cumplimiento a la resolución 3803 de 2016, ya que el promedio semanal del porcentaje de adecuación debe estar entre el 90% y el 110% situación que no se cumple, pues si se revisa el promedio semanal de los almuerzos y cenas están por encima de 145%, y se debe tener en cuenta que el mayor consumo calórico aumenta el riesgo de que los beneficiarios del programa de alimentación de la Universidad, se vean afectados por problemas de sobrepeso y obesidad.

Así mismo el proponente en la semana 2 almuerzo 1 en la preparación de pollo al pimentón, no cumple ya que el peso bruto ofertado es de 160 y la exigencia de la minuta patrón corresponde a 170, de igual forma el análisis químico utilizado es el del muslo de pollo y esta tipa de proteína no es permitida por la minuta patrón, pues la minuta patrón solo acepta pierna pernil y pechuga de pollo, por lo tanto, el proponente no cumple con los requisitos del pliego de condiciones.

Así mismo el proponente en la semana 2 cena 3 en la preparación de pollo en salsa de manzana, no cumple ya que el peso bruto ofertado es de 160 y la exigencia de la minuta patrón corresponde a 170, de igual forma el análisis químico utilizado es el del muslo de pollo y esta tipa de proteína no es permitida por la minuta patrón, pues la minuta patrón solo acepta pierna pernil y pechuga de pollo, por lo tanto, el proponente no cumple con los requisitos del pliego de condiciones.

En el folio Nro. 494 ciclo 1, cena 4 papa salada no cumple con los requisitos de la minuta patrón, ya que en la preparación de papa salada el peso bruto, es de 150 y la exigencia de la minuta patrón es de 183, por lo tanto, no cumple con el requisito exigido

De conformidad con lo anterior, y teniendo en cuenta que el proponente en ninguno de los 22 menús dio cumplimiento a los parámetros establecidos en la minuta patrón ni a los aportes nutricionales exigidos, y a que el comité evaluador le otorgo los 15 puntos como si fuera cumplido con los **Análisis del contenido nutricional presentado y cumplimiento del aporte nutricional acorde al pliego de condiciones**, de manera atenta y respetuosa les solicito se le quite al proponente HECTOR HUMBERTO FONSECA los quince (15) puntos que se le otorgo por este concepto, pues como se ha venido demostrando la totalidad de los menús ofertados no cumplen en su composición nutricional con los parámetros establecidos por la entidad en el pliego el condiciones.

La anterior solicitud se hace invocando de parte de la entidad cumplimiento de los principios de transparencia, selección objetiva e igualdad, contemplados en el Estatuto General de Contratación (Ley 80 de 1993).

OBSERVACIONES Y SUBSANACION DE LA PROPUESTA PRESENTADA POR LA UNIÓN TEMPORAL NUTRIR

Que de conformidad con el informe de evaluación se hace necesario observar y subsanar los siguientes aspectos de la propuesta presentada por la UNIÓN TEMPORAL NUTRIR

OBSERVACION Nro. 01

En el informe de evaluación publicado el pasado 05 de febrero de 2018, en el que la entidad califica a la unión temporal Nutrir como no admisible en el estudio jurídico por que el registro Único tributario de un proponente no se encuentra actualizado.

Que, de conformidad con lo anterior, y teniendo en cuenta que este documento es subsanable al ser un requisito habilitante que no otorga puntaje, me permito adjuntar nuevamente el registro único tributario del unido TTOBIAS S.A, con fecha de actualización del 20 de diciembre de 2017 y fecha de impresión del 06 de febrero de 2018.

Lo anterior de conformidad con lo estipulado por la entidad el pliego de condiciones en el Numeral 13.1.1 DOCUMENTO JURIDICOS "En el proceso primara lo sustancial sobre lo formal. En consecuencia, no se rechazará una propuesta por la ausencia de requisitos o falta de documentos que verifique las condiciones del proponente o soporten el contenido de la oferta. Tales requisitos o documentos podrán ser requeridos por la universidad"

Al particular Colombia Compra Eficiente conceptuó en la circular externa No. 13 de junio de 2014 lo siguiente:

"Circular Externa No. 13 de 13 de junio de 2014

Para: Partícipes del sistema de compras y contratación pública

Asunto: Subsanabilidad de requisitos y documentos que no otorgan puntaje

La Agencia Nacional de Contratación Pública -Colombia Compra Eficiente- en su carácter de ente rector del sistema de compras y contratación pública por medio de la presente circular fija directrices sobre la subsanación de las ofertas en asuntos que no otorgan puntaje en los Procesos de Contratación.

A. Requisitos y documentos subsanables La ausencia de requisitos o la falta de documentos sobre la futura contratación que no son necesarios para comparar las ofertas no son título suficiente para su rechazo, de acuerdo con el parágrafo 1 del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007.

En consecuencia, las Entidades Estatales pueden solicitar a los oferentes subsanar los requisitos de la oferta que no afectan la asignación de puntaje, y los oferentes pueden subsanar tales requisitos hasta el momento de la adjudicación, salvo en los procesos de selección con subasta en los cuales los oferentes deben subsanar tales requisitos antes de iniciar la subasta. La oferta es el proyecto de negocio jurídico de carácter irrevocable formulada por una persona y comunicada a otra, y que contiene los elementos esenciales del negocio.

La oferta presentada en un Proceso de Contratación debe contener la aceptación del pliego de condiciones, incluyendo los factores de evaluación que permiten establecer el orden de elegibilidad de los oferentes.

La normativa exige a los oferentes, entre otras cosas, (i) estar inscritos en el Registro Único de Proponentes –RUP– salvo excepciones expresas²; y (ii) presentar junto con la oferta una garantía de seriedad del ofrecimiento³. El incumplimiento de estas exigencias condiciona la validez de la oferta por lo cual el oferente debe cumplir con ellas antes de la adjudicación para que la Entidad Estatal considere su oferta en el Proceso de Contratación.

En esta circular solamente revisamos las consecuencias de no acreditar con la presentación de la oferta los requisitos a los que hacen referencia los ordinales (i) y (ii) anteriores.

(i) Inscripción en el RUP

En los Procesos de Contratación los oferentes deben acreditar que están inscritos en el RUP, incluso cuando presentan su oferta antes de que la inscripción esté en firme. Sin embargo, mientras la inscripción no esté en

firme, la Entidad Estatal no puede considerar que el oferente está habilitado y evaluar su oferta.

1 Artículos 845 y 846 del Código de Comercio.

2 Artículo 6 de la Ley 1150 de 2007.

3 Artículo 7 de la Ley 1150 de 2007.

(ii) Garantía de seriedad de la oferta

La presentación de la garantía de seriedad de la oferta puede acreditarse con posterioridad a la presentación de la oferta, y la corrección de errores contenidos en esta también puede acreditarse antes de la adjudicación⁴.

B. Subsanabilidad de requisitos e informe de evaluación

Si en un Proceso de Contratación hay oferentes que no acreditaron con la presentación de la oferta requisitos que no afectan la asignación de puntaje, la Entidad Estatal en el informe de evaluación debe indicarlo y advertir que la oferta correspondiente no será evaluada hasta que el oferente acredite tales requisitos. El oferente puede subsanar tales requisitos en cualquier momento antes de la adjudicación o de la subasta.

Si el oferente subsana y acredita tales requisitos oportunamente, la Entidad Estatal debe actualizar el informe de evaluación y publicarlo en el SECOP incluyendo en la evaluación la oferta objeto de subsanación⁵. Las Entidades Estatales también deben dar a conocer el nuevo informe de evaluación en la audiencia de adjudicación si hay lugar a esta audiencia, y pueden recibir las observaciones pertinentes hasta la adjudicación.

Con base en el principio de economía y el objetivo de eficiencia del sistema de compras y contratación pública, la Entidad Estatal debe decidir si es necesario otorgar un término para la presentación de observaciones sobre el nuevo informe de evaluación⁶.

Muy atentamente,

María Margarita Zuleta González

Directora General

Referencia Normativa Artículos 5, 6 y 7 de la Ley 1150 de 2007

Artículos 824, 845 y 846 del Código de Comercio

Numeral 8 del artículo 30 de la Ley 80 de 1993 y Numeral 4, artículo 59; numeral 3, artículo 41; numeral 2, artículo 67 y numeral 5, artículo 85 del Decreto 1510 de 2013 Consejo de Estado, Sala de lo Contencioso Administrativo, Sección Tercera, Subsección C, Consejero Ponente

Enrique Gil Botero, 26 de febrero de 2014, radicación 13001-23-31-000-1999- 00113-01 (25.804)

Finalmente, y teniendo en cuenta que el cronograma del proceso estableció como plazo para subsanar es hasta el miércoles 07 de febrero de 2018 hasta las 2:30 pm, estamos dentro del término para subsanar el registro único tributario del Unido TTOBIAS S.A cuya información se encuentra actualizada por lo que se adjunta el documento.

OBSERVACION Nro. 02

En la evaluación técnica del componente alimentario y nutricional se estable que en el ciclo de menús Nro. 2 sobrepasa por tiempo de comida el número de veces por semana en que se sirve la leguminosa.

Solicito a la entidad verificar que el en resumen de ciclos de menús por un error involuntario se colocaron las lentejas, pero en el análisis químico estás no se encuentran analizadas, lo que es fiel prueba que el menú no contiene lenteja. Así las cosas y teniendo en cuenta lo anterior fue un error de forma y no de fondo y que prima lo sustancial sobre lo formal, solicito a la entidad no se quiten puntos por este menú a la propuesta presentada por la UNION TEMPORAL NUTRIR.

OBSERVACION Nro. 03

En la evaluación técnica del componente alimentario y nutricional se estable que los ciclos de menús observados presentan preparaciones tipo hervido, no informa uso de aderezos para ensalada, uso de técnicas de culinarias para hacer más agradable el sabor de las preparaciones.

Se le manifiesta a la entidad para evaluar este requisito era necesario tener a la mano las guías de preparación que permitieran conocer las distintas técnicas culinarias. La entidad no exigió para la presentación de las propuestas las guías de preparación y por lo tanto no puede asegurar con solo ver un menú que no se estén utilizando técnicas de culinaria que hagan más agradables los platos, así las cosas y teniendo en cuenta que dicho documento no fue exigido con la presentación de la propuesta, la entidad debe asignar el total del puntaje en este ítem, ya que de lo contrario no estaría siendo objetiva para la asignación de este puntaje.

Así las cosas y teniendo en cuenta que, para la asignación de puntaje por características organolépticas, la entidad NO contaba con las guías de preparación y que la Unión temporal Nutrir presento carta de compromiso para el cumplimiento de condiciones organolépticas tales como textura, consistencia, sabor, color, forma, humedad y métodos de preparación y carta de compromiso de elaboración de guías de preparación, solicito a la entidad asigne el máximo del puntaje por este ítem, es decir los 5 puntos.

OBSERVACION Nro. 004

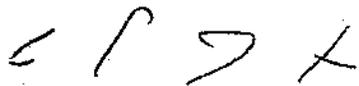
En la presentación general del ciclo de menús, aparecen 20, no encontrando la información de los pudiese corresponde al menú 6 y 22, sin embargo, se dio el beneficio de ampliar la revisión encontrando que presentan información de composición nutricional de los mismo.

De acuerdo a lo anterior y teniendo en cuenta que la entidad verifico que efectivamente la entidad presento los 22 menús tal como lo exigía el pliego de condiciones, es decir que la información estaba incluida en la propuesta y que no se está mejorando la propuesta, ni se está adicionando nueva información, y que correspondió fue a un error de impresión se adjunta el documento y se solicita a la entidad se asigne el puntaje total por este concepto es decir los 10 puntos.

OBSERVACION Nro.05

Con respecto a la observación Nro.09 cena, se puede evidenciar que se trató de un error en el nombre del alimento en el análisis químico, pero si la entidad verifica, el análisis nutricional corresponde a la crema de calabaza tal como se indica en planeación de menús, de acuerdo a lo anterior solicito a la entidad no se quite puntaje por este concepto.

Cordialmente,



ALVARO EDUARDO GODOY PINZON

CC. 7.166.815 de Tunja

Representante Legal

UNION TEMPORAL NUTRIR
ALMUERZOS

CICLO I

COMPONENTE	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6
SOPA / CREMA	Sopa de Colicero	Crema de Ahuyama	Sopa de Arroz	Sopa de Plátano	Crema de Verduras	Cuchuco de Trigo
ALIMENTO PROTEICO	Pechuga a la Plancha	Carne Encebollada	Pierna-Pernil Dorado	Carne Asada	Sudado de Pollo	Carne Sudada
LEGUMINOSAS	Frijol Rojo	Arveja Verde Seca		Lentejas		
CEREAL	Arroz Blanco	Arroz Blanco	Arroz Blanco	Arroz con Perjil	Arroz Blanco	Arroz Cilantro
TUBERCULOS, RAICES, PLÁTANOS	Yuca Dorada	Papa Cocida	Patacones	Papa Salada	Yuca Sudada	Papa Chorreada
HORTALIZAS Y VERDURAS	Ensalada Oriental	Ensalada Sol	Pepino Guisado	Fantasia Violeta	Ensalada de Tomate y Cebolla	Ensalada Mixta
POSTRE	Cocada de Panela	Bocadillo	Gelatina	Panelita de Leche	Gelatina de Paia	Papayuela
JUGO DE FRUTA	Jugo de Mora o Fruta de Cosecha	Jugo de Feijoa o Fruta de Cosecha	Jugo de Tomate o Fruta de Cosecha	Jugo de Curuba o Fruta de Cosecha	Jugo de Mango o Fruta de Cosecha	Jugo de Fresa o Fruta de Cosecha

COMPONENTE	MENU 7	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12
SOPA / CREMA	Sopa de Avena	Crema de Tomate	Mazamorra Chiquita	Crema de Espinaca	Sopa de Cebada	Ajaquito
ALIMENTO PROTEICO	Sudado de Corvina	Pollo Dorado	Carne Chimichurri	Pechuga Guisada	Ropa Vieja	Pierna Pernil
LEGUMINOSAS		Lentejas	Frijol Rojo		Garbanzos	
CEREAL	Arroz Blanco	Arroz Blanco	Arroz con Fideos	Arroz Blanco	Arroz al Cebollin	Arroz blanco
TUBERCULOS, RAICES, PLÁTANOS	Tajadas de Plátano Maduro	Yuca Frita	Papa al Vapor	Yuca Sudada	Papa en Chupe	Arepa Blanca
HORTALIZAS Y VERDURAS	Guatita Guisada	Ensalada Romana	Ensalada de Tomate con Aguacate	Ensalada Rusa	Torta De Coliflor	Aguacate
POSTRE	Flan	Gelatina de Fresa	Panelita	Merenguito	Mini Brownie	Mousse de Chocolate
JUGO DE FRUTA	Jugo de Guanabana o Fruta de Cosecha	Jugo de Guayaba o Fruta de Cosecha	Jugo de Gulupa o Fruta de Cosecha	Jugo de Tomate de Arbol o Fruta de Cosecha	Jugo de Curuba o Fruta de Cosecha	Jugo de Maracuya o Fruta de Cosecha

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS

FIRMA: *Jennifer Marcela Romero Lesmes*

JENIFFER MARCELA ROMERO LESMES

MATRÍCULA PROFESIONAL MIND03937



Formulario del Registro Único Tributario
Hoja Principal

11-11-11



2. Concepto **1 3** Actualización de oficio
Españo reservado para la DIAN

4. Número de formulario **14446411870**



(415)77072 12489984(SD201 8000014446411870

5. Número de Identificación Tributaria (NIT): **8 3 0 0 9 2 9 1 8** - 0
6. DV: **0**
12. Dirección seccional: **Impuestos de Bogotá**
14. Buzón electrónico: **3 2**

IDENTIFICACION

24. Tipo de contribuyente: **Persona jurídica**
25. Tipo de documento: **1**
26. Número de identificación: **8300929180**
27. Fecha expedición: **11/11/11**
Lugar de expedición: **Bogotá D.C.**
28. País: **COLOMBIA**
29. Departamento: **Bogotá D.C.**
30. Ciudad/Municipio: **Bogotá D.C.**
31. Primer apellido: **T**
32. Segundo apellido: **O**
33. Primer nombre: **B**
34. Otros nombres: **A**
35. Razón social: **TTOBIAS S A**
36. Nombre comercial: **TTOBIAS S A**
37. Sigla: **TT**

UBICACION

38. País: **COLOMBIA**
39. Departamento: **Bogotá D.C.**
40. Ciudad/Municipio: **Bogotá D.C.**
41. Dirección principal: **(I) CORABASTOS BG F LC 11**
42. Correo electrónico: **irp@ttobias.com.co**
43. Código postal: **110111**
44. Teléfono 1: **2656521**
45. Teléfono 2: **3108126869**

CLASIFICACION

Actividad económica				Ocupación	
Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades	
46. Código:	47. Fecha inicio actividad:	48. Código:	49. Fecha inicio actividad:	50. Código:	52. Número establecimientos:
4 6 3 1	2 0 0 1 0 8 1 4	4 6 4 9	2 0 0 1 0 8 1 4	1 1	1

Responsabilidades, Calidades y Atributos

53. Código:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
5 7 8 9 1 0 1 1 1 4 4 2																										

05- Impto. renta y compl. régimen ordinario **42- Obligado a llevar contabilidad**
07- Retención en la fuente a título de renta
08- Retención timbre nacional
09- Retención en la fuente en el impuesto
10- Obligado aduanero
11- Ventas régimen común
14- Informante de exoneración

Obligados aduaneros

Exportadores

54. Código:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	55. Forma	56. Tipo	Servicio		
	1 2 3												1	2	3
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			57. Modo		
													58. CFC		

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos: SI NO
60. No. de Folios: **0**
61. Fecha: **2 0 1 7 1 2 2 0**

La información contenida en el formulario, será responsabilidad de quien lo suscribe y en consecuencia corresponde exactamente a la realidad, por lo anterior, cualquier falsedad o inexactitud en que incurra podrá ser sancionada.
Artículo 18 Decreto 2460 de Noviembre de 2013
Firma del solicitante:

[Firma manuscrita]

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.
Firma autorizada:

984. Nombre **ACTUACIÓN DE OFICIO AUTOMÁTICA**
985. Cargo:

00255



Formulario del Registro Único Tributario Hoja Principal



001

2. Concepto **09** Solicitud de actualización de datos de identificación
Espacio reservado para la DIAN



4. Número de formulario **14452284102**



415 7707212489984(6020) 0000014452284102

5. Número de Identificación Tributaria (NIT): **9 0 0 8 2 1 3 9 1 - 2** 6. DV **2** 12. Dirección seccional **9** Impuestos y Aduanas de Ibagué 14. Buzón electrónico

IDENTIFICACION

24. Tipo de contribuyente: **Persona jurídica** 25. Tipo de documento: **1** 26. Número de identificación: **9** 27. Fecha expedición: **9**

Lugar de expedición 28. País: **9** 29. Departamento: **9** 30. Ciudad/Municipio: **9**

31. Primer apellido **9** 32. Segundo apellido **9** 33. Primer nombre **9** 34. Otros nombres **9**

35. Razón social: **&M SERVICIOS Y SUMINISTROS S.A.S L&M S.A.S**

36. Nombre comercial: **L&M SERVICIOS Y SUMINISTROS** 37. Sitio **9**

UBICACION

38. País: **COLOMBIA** 39. Departamento: **Tolima** 40. Ciudad/Municipio: **Ibagué** 001

41. Dirección principal: **AV FERROCARRIL 29 58 BRR LA FRANCIA**

42. Correo electrónico: **lym.serviciosysuministros@gmail** 43. Código postal: **9** 44. Teléfono 1: **9** 45. Teléfono 2: **9**

CLASIFICACION

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		51. Código	52. Número establecimientos
46. Código:	47. Fecha inicio actividad:	48. Código:	49. Fecha inicio actividad:	50. Código:			
5,6,2,9	20150210	4,2,9,0	20150210	4,6,3,1,8,1,2,1	1 2	9	1

Responsabilidades, Calidades y Atributos

53. Código: **5 7 9 1 1 1 4 4 2**

05- Impto. renta y compl. régimen ordinario
07- Retención en la fuente a título de rent
09- Retención en la fuente en el impuesto
11- Ventas régimen común
14- Informante de exogena
42- Obligado a llevar contabilidad

DOCUMENTO SIMCOS

Obligados aduaneros

54. Código:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Exportadores

55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	57. Modo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		58. CPC	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos: SI NO 60. No. de folios: **9** 61. Fecha: **2 0 1 8 0 1 2 5**

La información contenida en el formulario, será responsabilidad de quien lo suscribe y en consecuencia corresponde exactamente a la realidad, por lo anterior, cualquier falsedad o inexactitud en que incurra podrá ser sancionada, Artículo 18 Decreto 2480 de Noviembre de 2013
Firma del solicitante:
LIVIA MARCELA CARREONA
23522.731

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.
Firma autorizada:
PARRAGA SÁENZ CARLOS ALBERTO
984. Nombre
985. Cargo: **Gerente**

UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA
SEDE CENTRAL TUNJA
07 FEB 2018
RECIBIDO TUNJA
ADRA
Clive
S. YRM

Tunja, Siete (7) de Febrero de 2018

Doctora:
MARIA LUCIA PEDRAZA
maria.lucia1012@hotmail.com
Comité Técnico Designado
Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia

Dra. Lucia Carlota Rodríguez - Dr. Israel Cetina
Dirección de Bienestar Universitario
Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia

Doctor:
LEONEL ANTONIO VEGA PEREZ
Director Jurídico
Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia

Referencia: Invitación Pública 003 de 2018

Asunto: Remisión Observaciones y Subsanación Doc. Pliego de Condiciones Definitivo

Cordial saludo.

Por medio del presente, me permito comunicarles que se está llevando a cabo procedimiento de Invitación Pública 0034 de 2018, la cual tiene por 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"**, Y dentro del cronograma establecido en dicho procedimiento, se han recibido observaciones y subsanación de Documentos según informe de Evaluación de las ofertas, las cuales le son remitidas por este medio a efecto de manifestarse sobre las de su competencia según lo establecido en el proyecto de pliego. Así mismo deberá enviar dicha respuesta, a más tardar el día **viernes nueve (9) de Febrero de 2018**, por este medio y radicadas en la secretaria del Departamento de Contratación de la Uptc.

Agradecemos su valiosa y pronta colaboración.

Cordialmente,

ORIGINAL FIRMADO POR:

Jesús Ariel Cifuentes Mogollón

COORDINADOR DE BIENES Y SUMINISTROS

JESÚS ARIEL CIFUENTES MOGOLLÓN

Profesional DEPARTAMENTO DE CONTRATACIÓN
Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia



Anexo: Observaciones Y subsanación 23 folios

Con copia:
Dr. Leonel Vega / Dirección Jurídica
Dra. Carolina Barreto / Dirección Planeación
Dra. Policarpa Muñoz / VAF
Dra. Mónica Ramírez / Dirección OCEGU