

OBSERVACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO

INVITACION PÚBLICA No. 006 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
SECCIONAL SOGAMOSO"

RECTORIA
COMITÉ DE LICITACIONES Y CONTRATOS
UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA
TUNJA, VEINTICINCO (25) DE ENERO DE 2017 (2:30 PM)



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

OBSERVACIONES A INVITACION PÚBLICA No. 006 DE 2018

1 mensaje

Jacqueline Sierra <consorcio.sog@gmail.com>

25 de enero de 2018, 12:28

Para: contratacion@uptc.edu.co, bienes.suministros@uptc.edu.co

 **observaciones pliego.pdf**
1598K

Sogamoso, 25 de enero de 2018

Señores
DEPARTAMENTO DE CONTRATACION – UPTC
Contratacion@uptc.edu.co

**REF: OBSERVACIONES AL PLIEGO DE
CONDICIONES DE LA INVITACION
PUBLICA NO. 06**

Cordial Saludo

Mediante el presente escrito y en mi calidad de Representante Legal del Consorcio Camargo Pinilla Sogamoso, identificado con el Nit. 900.921.530-9 con todo respeto me permito hacer las siguientes observaciones al pliego de la referencia.

En los pliegos de condiciones de la invitación pública No. 06 se contempla:

8.2 Componente de Calidad

El mínimo de personal con que se debe presentar la propuesta será Un (1) chef de Cocina, un (1) auxiliar de cocina de alimentos calientes, un (1) auxiliar de cocina de alimentos frío, once (11) auxiliares de cocina (Anexo 03, Información de Personal a Contratar).

13.1.1 Documentos Jurídicos

Jurídico Técnico	Cumplimiento del estándar de Recurso humano	Aportar certificación expedida por el Representante legal del oferente donde se garantice el cumplimiento del estándar de Recurso humano. Certificando como personal mínimo:			
		CARGO	PERFIL	EXPERIENCIA	DEDICACION



CONSORCIO CAMARGO PINILLA
SOGAMOSO
NIT. 900.921.530-9

		JEFE DE COCINA O CHEF (Uno)	COCINA O CHEF (UNO) Cocinero, Técnico de Cocina	Mínimo experiencia certificada de 3 años	Tiempo Completo
		AUXILIAR DE COCINA DE ALIMENTOS CALIENTES (Uno)	Bachiller	Mínimo experiencia certificada de 2 años	Tiempo Completo
		AUXILIAR DE COCINA DE ALIMENTOS FRIOS (Uno)	Bachiller	Mínimo experiencia certificada de 2 años	Tiempo Completo
		AUXILIAR DE PROCESOS (Once)	Bachiller	Mínimo experiencia certificada de 1 año	Tiempo Completo
		RESPONSABLE DE CAFETERIA (Uno)	Bachiller	Mínimo experiencia certificada de 1 año	Tiempo Completo

Como se podrán observar en el ítem 8.2 se exige una planta de personal de 14 personas y en el 13.1.1 la exigencia es la vinculación de 15 personas.

Independientemente de la observación anterior, solicitamos respetuosamente que para garantizar el equilibrio económico de la propuesta, **reducir el número de personal en la sede seccional Sogamoso**, teniendo como base la experiencia en la prestación del servicio en años anteriores, personal suficiente para la prestación óptima del servicio.

Concretamente nuestra propuesta de personal a vincular es la siguiente:

- | | |
|---------------------------------------------|-----------------|
| 1 Chef (Técnico en Cocina) | Tiempo Completo |
| 1 Auxiliar de Cocina de Alimentos Calientes | Tiempo Completo |
| 1 Auxiliar de Cocina de Alimento Fríos | Tiempo Completo |
| 7 Auxiliares de Procesos | Medio Tiempo |
| 1 Responsable de Cafetería | Tiempo Completo |

Sogamoso - Avenida Calle 27 No. 925 Tel. 1 800 900 921 530

La anterior solicitud la hacemos teniendo en cuenta el cuadro siguiente y demás consideraciones que anexamos.

SEDES	VALOR CONTRATO	PERSONAL SOLICITADO	VALOR RACION	CANT. SERVICIOS PROYECTADOS
SEDE CENTRAL TUNJA	\$ 3.807.449.988,49	15	\$ 5.749,19	627.471
SEDE SALUD	\$ 586.825.572,49	15	\$ 5.749,19	102.071
SEDE SOGAMOSO	\$ 576.160.825,04	15	\$ 5.749,19	100.216
SEDE DUITAMA	\$ 577.460.141,98	15	\$ 5.749,19	100.442
SEDE CHIQUINQUIRA	\$ 376.853.655,31	15	\$ 5.749,19	65.549

Como podemos observar en el cuadro anterior, el número exigido de personal mínimo para contratar, como el valor unitario de la ración son iguales; pero el valor de los contratos y servicios a prestar son sustancialmente diferentes.

De acuerdo a lo establecido por ustedes en el numeral 3, **Descripción de la necesidad que la entidad pretende satisfacer con la contratación.** Estipulan que el servicio para la sede de Sogamoso es de 519,5 servicios día.

Igualmente la información para el caso de la Sede Central Tunja es de 3.145 servicios día.

Solicitamos respetuosamente reconsiderar el número de personal mínimo exigido para Duitama que debe ser proporcional al número de servicios promedio a prestar, el cual es 6 veces menos que en la sede Central. La anterior solicitud la hacemos teniendo en cuenta que los valores de la nómina y los aportes parafiscales son un componente elevada en los costos del Contrato. De esta manera estamos siendo previsibles para que durante la ejecución del contrato no presentemos desequilibrio económico de acuerdo con el comportamiento en el mercado del producto. (Pagina (23) folio 49).

De otra parte el espacio físico de trabajo con el que cuenta el Restaurante de la sede de Sogamoso, no permite que 15 personas laboren de manera óptima en una jornada de tiempo completo.

Solicitamos al Comité de Contratos y Licitaciones, con todo respecto, que se levante la exigencia del requisito de perfil de Bachiller a: auxiliar de cocina de

Sogamoso - Boyacá - Departamento de Sogamoso





CONSORCIO CAMARGO PINILLA
SOGAMOSO
NIT. 900.921.530-9

alimentos calientes, auxiliar de cocina alimentos fríos, los auxiliares de procesos y al responsable de la cafetería.

La anterior solicitud la elevamos consideramos que no es justo ante los altos índices de desempleo de nuestro país, hacer esta exigencia que de plano coartaría el derecho al trabajo a humildes mujeres cabezas de familia que con mucho esfuerzo prestan su mano de obra sin formación académica pero con mucha experiencia en este tipo de labores y que con el producto de su trabajo, sostienen familias y educan a sus hijos.

Esta sentida solicitud la hacemos recogiendo experiencias de los planes de alimentación escolar de todo el país y de programas de alimentación de muchas empresas y universidades en donde estos servicios son prestados por las mimas madres de los hijos que se están formando.

Es de anotar que exigen un técnico en Cocina que desarrollaría las funciones de Chef, siendo el funcionario de más alto rango en el personal solicitado. La exigencia en nuestro país para poder optar el título de técnico es solamente certificar un noveno grado.

Agradecemos sean tenidas en cuenta nuestra solicitud

Cordialmente

GLORIA LETICIA CAMARGO MESA

Representante Legal

Consortio Camargo Pinilla Sogamoso

C.C. 46.358.112 de Sogamoso

Nit 900.921.530-9

Tel: 312-4992663

Calle 27 No. 9ª-53

Consortio.sog@gmail.com



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

OBSERVACIONES AL PLIEGO, INVITACIONES 003,004,005,006,007

1 mensaje

HECTOR FONSECA <hectorfonseca24@hotmail.com>

25 de enero de 2018, 13:25

Para: "contratacion@uptc.edu.co" <contratacion@uptc.edu.co>

Buenas tardes, adjunto envío observaciones de las invitaciones públicas 003.004.005.006.007

Gracias

 **OBSERVACIONES.pdf**
199K



HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO

NIT.7.163.274-6

Régimen Común

Tunja, enero 25 de 2018

Señores:

UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA

DIRECCION DE CONTRATACION

TERCER PISO EDIFICIO ADMINISTRATIVO

SEDE CENTRAL TUNJA

contratacion@uptc.edu.co

REF: OBSERVACIONES AL PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INVITACIÓN PÚBLICA No. 003, 004, 005, 006, 007 de 2018, correspondientes al servicio de alimentación

Respetados Señores:

Por medio de la presente y teniendo en cuenta el cronograma publicado en el proyecto de pliegos de condiciones de la invitación de la referencia, ponemos a su consideración las siguientes observaciones que consideramos pertinentes sean tenidas en cuenta, a fin de participar en un proceso ecuánime y equitativo para las partes.

PRIMERA OBSERVACION: VALOR RACIÓN

El numeral 8.1.2 Minuta patrón

He sido contratista en la prestación del servicio de alimentación durante ya bastantes años, y la Universidad para fijar los precios de referencia siempre ha realizado un estudio de precios históricos, mediante el cual se ha ratificado el incremento mínimo de los índices de precios al consumidor, toda vez que se había sostenido la misma minuta para efectos de cubrir las necesidades alimentarias.

Ahora bien acertadamente se ha realizado una modificación a los componentes nutricionales para la convocatoria del presenta año, atendiendo en el numeral de aporte nutricional, las recomendaciones del RIEN PARA LAS POBLACIONES COLOMBIANAS (Resolución No. 3803 de agosto de 2016) en donde se incrementa algunas porciones con respecto a las licitaciones o convocatorias públicas que



HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO
NIT.7.163.274-6

Régimen Común

Consecuente con la necesidad de actualizar los valores antes mencionados, también se hace necesario que se ajuste el valor de la ración debido a un incremento en las porciones, que se traduce en mayores costos del contratista que no cubre necesariamente el incremento solicitado. En aras de garantizar la participación y una utilidad razonablemente esperada, solicito se adecue el precio al incremento real del cuadro antedicho, en proporción a los cambios incorporados, de lo contrario estaríamos hablando de una contratación inviable financieramente,

SEGUNDA OBSERVACION: HORAS EXTRAS

EL NUMERAL 17.1.11. DEL PLIEGO DE CONDICIONES INDICA

17.1.11. Disponer de la estructura Administrativa necesaria para garantizar la adecuada prestación del servicio de alimentación en las condiciones previstas en la invitación y en el contrato, incluyendo el número de personas requeridas. El personal operativo, que oferte como mínimo, encargados de la preparación y manipulación de los menús, deberán tener una intensidad horaria máxima de ocho (8) horas diarias o de cuarenta y ocho (48) a la semana, en el marco de control que asiste a la UPTC.

Es importante precisar que en este tipo de servicios en donde se suministra almuerzos y cenas, previa preparación, se hace necesario que se contrate el personal a laborar incluso por 10 horas al día. Al respecto esta prohibición impide que se realice esta contratación.

Es claro y evidente que las horas que excedan la jornada laboral ordinaria (8 horas), deberán ser compensadas o canceladas como extras a la tarifa legal vigente, y así se reconocerá, pero si es importante aclarar dicho punto, debido a que como se encuentra redactado, se forzaría a los oferentes a contratar personal nuevo en las 2 horas restantes lo cual subiría no solo los costos, sino que restaría eficiencia.

TERCERA OBSERVACION: PERSONAL MÍNIMO A CONTRATAR SEDE SALUD Y CHIQUINQUIRÁ

NUMERAL 8.2 COMPONENTE DE CALIDAD

El mínimo de personal con que se debe presentar la propuesta será Un (1) chef de Cocina, un (1) auxiliar de cocina de alimentos calientes, un (1) auxiliar de cocina de alimentos frío, once (11) auxiliares de cocina (Anexo 03, Información de Personal a Contratar).

Como es de su conocimiento y de mi experiencia en dichas sedes, el flujo de raciones y estudiantes comparado con las sede central, Sogamoso y Duitama, son más limitados, por lo tanto los costos no son los mismos de cara a una utilidad razonablemente esperada, así las cosas solicitamos para estas sedes el siguiente personal:



HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO

NIT.7.163.274-6

Régimen Común

SALUD

- 1 jefe de cocina o chef.
- 1 auxiliar de cocina caliente
- 1 auxiliar de cocina fría
- 4 auxiliares de procesos
- 1 responsable de cafetería

CHIQUINQUIRÁ:

- 1. Jefe de cocina o chef
- 1 Auxiliar de cocina caliente
- 1. Auxiliar de concina fría
- 3 auxiliares de procesos
- 1 responsable de cafetería.

CUARTA OBSERVACION: ACLARACION DE MENUS

Se solicita aclaración debido a que en la página 5 se piden 20 y son 22.

QUINTA OBSERVACION: DOTACION

EL NUMERAL 17.1.12 del pliego indica:

17.1.12. Deberá suministrar la dotación para todo el personal que labore en la preparación y manipulación de los alimentos con la periodicidad señalada en la ley, es decir, tres (3) durante la ejecución del contrato. La primera se entregara con la suscripción del acta de inicio del contrato la cual adjuntara al supervisor, con la respectiva relación del personal a contratar y sus afiliaciones a Seguridad Social, y debe estar dotada como mínimo de:

- Overol y delantal de color claro.
- Zapatos cerrados, antideslizantes y de tacón bajo

Es importante resaltar que el servicio de alimentación es sobre el calendario académico y no sobre la totalidad del año, y en el entendido que en el semestre solamente se trabajan 4 meses, (salvo anormalidad académica), en dicho periodo de acuerdo a la legislación laboral solamente tendría derecho a una dotación, por lo tanto, es importante que se adecue la entrega de la dotación de acuerdo a la normatividad laboral aplicable.



HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO

NIT.7.163.274-6

Régimen Común

SEXTA OBSERVACION: ACLARACION PÓLIZA DE SERIEDAD

EN LO QUE RESPECTA A LA VIGENCIA DE LA GARANTÍA EL PLIEGO INDICA,
QUE INICIARÁ DESDE:

Desde la fecha de entrega de la propuesta (24 de enero de 2018)

SOLICITAMOS SE CALARE LA FECHA DE ACUERDO AL CRONOGRAMA.

SEPTIMA OBSERVACION: DOCUMENTOS TECNICOS

EL NUMERAL 13.1.4 del pliego indica:

a. Copia del 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 ESTUDIANTIL, con sus respectivos valores, celebrados y terminados a partir del 1 de Enero de 2012.

Se sugiere, que además de las actas de liquidación o actas de recibo final, sean tenidas en cuenta las certificaciones de cumplimiento, expedida por la entidad contratante, en el sentido que tienen la misma validez

Atentamente,

HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO
C.C 7.163.274 de Tunja
PROPONENTE

TELEFONO: 7 402858

DIRECION: CALLE 51 16^a-15 Tunja

CORREO ELECTRONICO: hectorfonseca24@hotmail.com

CELULAR: 3108840652



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

Proceso de Invitación Pública 003-004-005-006 y 007 de 2018

Johanna Rojas <asistente.gerencia@servihoteles.com.co>

25 de enero de 2018, 13:59

Para: contratacion@uptc.edu.co

Cc: carmen.robledo@servihoteles.com.co, Jaime Prieto <juridico@servihoteles.com.co>, gerencia@servihoteles.com.co

Buena tarde, siguiendo las instrucciones impartidas adjunto me permito enviar comunicación del proceso en referencia.

cordialmente



JOHANNA ROJAS SIERRA

Asistente de Gerencia
Oficina: 40265540 ext. 1327 Cel. 310 24 33 472
Dirección: Calle 58B # 17 - 35 Chapinero - Bogotá
Correo: asistente.gerencia@servihoteles.com.co
www.servihoteles.com.co



Antes de imprimir este mensaje o sus anexos, asegúrese de que es necesario. Proteger el medio ambiente es responsabilidad de todos

Este correo y cualquier archivo anexo pertenecen a **SERVIHOTELES S.A.**, y son para uso exclusivo del destinatario intencional. Esta comunicación puede contener información confidencial o de acceso privilegiado. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión favor notificar en forma inmediata al remitente y eliminar dicho mensaje con sus anexos. La utilización, copia, impresión, retención, divulgación, reenvío o cualquier acción tomada sobre este mensaje y sus anexos queda estrictamente prohibida y puede ser sancionada legalmente.

Las opiniones, conclusiones y otra información contenida en este correo no relacionadas con el negocio oficial de **SERVIHOTELES S.A.** serán entendidas como personales y por tal razón no serán avaladas por **SERVIHOTELES S.A.**

This e-mail and any attached files belong to the **SERVIHOTELES S.A.**, and they are for the sole use of the intended recipient(s). This communication may contain confidential or privileged information. If you are not the intended recipient, please contact the sender by reply this e-mail and destroy all copies of the original message. Any unauthorised review, use, disclosure, dissemination, forwarding, printing or copying of this email or any action taken in reliance on this e-mail is strictly prohibited and may be unlawful.

Opinions, conclusions and other information contained in this post unrelated with the official business of the **SERVIHOTELES S.A.** will be understood as personal messages, for that reason the **SERVIHOTELES S.A.** will not be endorsed.

escaneo0668.pdf
1313K



NIT: 808 001 297 6



Bogotá D.C., Enero 25 de 2018.

Señores
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE TUNJA
Atn.: contratación@uptc.edu.co
Tunja

Ref.: Proceso de Invitación Pública 003-004-005-006 y 007 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 DE TUNJA, SEDE CIENCIAS, SEDE SECCIONAL CHIQUINQUIRA, SEDE SECCIONAL SOGAMOSO Y SEDE SECCIONAL DUITAMA.

Hemos revisado los términos de referencia de las invitaciones 003-004-005-006 y 007 de 2018 cuyo objeto es contratar el suministro de alimentación para estudiantes y el servicio de cafetería para los diferentes estamentos de la Universidad Pedagógica Y Tecnológica De Colombia, en la diferentes sedes y al respecto con todo respeto, hacemos las siguientes observaciones en lo que corresponde a:

1. FACTORES HABILITANTES. ITEMS 3 CAPACIDAD FINANCIERA PUNTO B INDICE DE ENDEUDAMIENTO, "Admisible Menor Igual al 40%"

Para demostrar la capacidad financiera de una empresa, que va a contratar un servicio, solicitan indicadores financieros que permitan asegurar que las empresas cuentan con la capacidad económica suficiente, para la prestación de los servicios que se pretenden contratar, así como asumir los pagos como salarios de sus trabajadores, obligaciones legales, materias primas y demás gastos directos para la ejecución y puesta en marcha del servicio contratado.

Este índice financiero solicitado en la oferta de servicio como admisible con un margen del 40%, no es un porcentaje adecuado para evaluar la capacidad de pago que tienen las empresas ante las obligaciones económicas que se contraigan. Este margen podría ser aplicable a personas naturales pero no para personas jurídicas, debido a la cantidad de requerimientos económicos exigibles que conlleva las empresas que están ubicadas en este nicho de mercado que es la Alimentación Catering.

Ahora bien, nos parece importante revisar el sector de Alimentación Catering al que se dirige el objeto de la oferta, este mercado de servicios de Alimentos, el mismo se caracteriza por ser intensivo en capital y maneja márgenes de rentabilidad bajos, con endeudamiento alto, en razón a que los clientes directos de esta clase de mercado cancelan sus obligaciones a crédito con distintas periodicidades de pago, obligando a las mismas a hacer un apalancamiento con proveedores y aun así hay obligaciones que exigen pagos inmediatos como es el caso de las obligaciones laborales, por estas razones nos

Teléfono : 400 68 68 - 400 67 77
Calle 58B N°17-35 Bogotá D.C. Colombia
www.servihoteles.com



NT. 608.001.297-6

obliga a solicitar que se considere un aumento en el índice de endeudamiento que sea evaluado al 70%, en razón a que la gran mayoría de la empresas prestadoras de servicios de alimentos como es el caso que nos ocupa tiene endeudamientos superiores a este porcentaje lo que impicarla la participación de las mismas en tan importante universidad.

En atención a los requisitos habilitantes, en cuanto a experiencia se refiere, para la participación en este proceso de contratación de la prestación del servicio de alimentos para los estudiantes de la universidad, nos permitimos manifestar los siguiente, en el sentido de ampliar la participación de las empresas que prestan esta clase de servicios en entidades y empresas, con la capacidad, conocimiento, experiencia y cumpliendo de todos los parámetros establecidos norma, s vigentes sobre la materia y no limitar la experiencia a aquellas que hayan prestado estos servicios a nivel estudiantil, habida cuenta que este hecho limita sin razón alguna, la pluralidad de oferentes, ampliamente divulgada como signo de transparencia, por el Gobierno, las leyes de la República, el Consejo de Estado, la Honorable Corte Constitucional y demás entidades jurídicas encargadas del cumplimiento de este principio de trasparencia.

Es así como ha dicho el Consejo de Estado, solamente para mencionar un pronunciamiento del sinnúmero que existen en nuestra jurisprudencia, entratándose de la contratación del espectro electromagnético, así:

"Dados estos caracteres, surge de manera evidente que es de la esencia misma de su configuración, el respeto y operatividad, por parte de la administración, de caros principios constitucionales como los de la libre competencia, concurrencia, pluralismo democrático participativo y transparencia, lo que se refleja de manera indiscutible en la regla de procedibilidad del inciso segundo de la disposición, al exigir la verificación o determinación de la existencia de una pluralidad de interesados en la banda o frecuencia correspondiente, para iniciar válidamente cualquier proceso de selección de contratista de esta naturaleza. Exigencia que no constituye un mero requisito formal o del arbitrio del legislador, sino por el contrario, una talanquera legal para evitar procesos de selección carentes de la sustantividad pluralista y participativa necesaria en relación con un bien tan preciado, valioso y vital para la vida de la colectividad nacional como lo es el espectro electromagnético, en especial, cuando de por medio está la asignación de un servicio público de absoluto interés público, como lo es el de la televisión de operación privada y de cubrimiento nacional, que por su misma naturaleza y magnitud, no puede ser objeto de un simple proceso de asignación o de concesión por fuera de los más elementales marcos que la cláusula del Estado social y democrático de derecho, en concordancia con el postulado también constitucional de la libre competencia económica, reclaman para la contratación pública, como es, el conformado por los principios de concurrencia, pluralidad, igualdad y no discriminación, que deben ser garantizados siempre por la administración pública en todos sus niveles. Se deduce sin mayor complicación entonces que la exigencia de pluralidad de interesados guarda relación directa e inevitable con la también exigencia normativa de la maximización de recursos para el Estado," (Negrilla fuera de texto)

Telefono : 400 68 68 - 400 67 77
Calle 58B N°17-35 Bogotá D.C. Colombia



NIT: 898.001 297-6

"La libre competencia económica implica necesariamente para un bien o servicio determinado, que existe una pluralidad de oferentes y una pluralidad de demandantes, en donde quienes ofrecen compiten entre sí para que los consumidores los elijan, y los consumidores, a su vez, entre ellos, para tener la posibilidad de adquirir los bienes o servicios requeridos, dado que en el mercado la oferta es siempre limitada..."

"Conforme a los desarrollos de la doctrina y los propósitos mismos de las normas señaladas, el principio de libre competencia plural de interesados al mercado, busca ante todo hacer énfasis y determinar los procesos de contratación pública bajo senderos de competencia real con el fin de obtener a través de la presencia plural de oferentes interesados interactuando, una oferta adecuada al mercado y por lo tanto óptima para la administración pública contratante..." (Negrilla fuera de texto)

"La objetividad en la selección de un contratista tiene relación sustancial con el concepto de interés público o general. Puede decirse que constituye el más importante de sus instrumentos, constitutivo de requisito legal esencial respecto de la escogencia del contratista; esto es, norma imperativa de aplicación ineludible, y vinculante. Referirse a la escogencia objetiva en materia contractual significa abordar de manera concreta y efectiva, en todos los procedimientos de escogencia de contratistas principios como los de igualdad, participación y, en especial, el de la libre competencia económica. Lo anterior en virtud de que el deseo del legislador, al romper con los privilegios para la selección de un contratista, es el de permitir que todos aquellos sujetos del mercado que puedan proponerle a la administración bienes, servicios y demás objetos para atender sus necesidades lo hagan de acuerdo con las exigencias de los correspondientes pliegos, compitiendo bajo condiciones de igualdad de acuerdo con sus capacidades, experiencia y conocimientos, para que de esta manera puedan las entidades estatales identificar la propuesta que más favorezca a la entidad.

Por otra parte, encuentra la Sala que de la disposición surge otro claro mandato legal y es de que dos de las variables objetivas que no pueden de manera alguna faltar para efectos de la selección objetiva son las de la pluralidad de oferentes y la de maximización de recursos para el Fondo de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones y el Fondo para el Desarrollo de la Televisión, ellas siempre deben jugar con todas las demás, que la estructuración y planeación del negocio recomienden, independientemente del procedimiento adoptado, sea o subasta pública o cualquiera otro que se adopte de acuerdo con la ley..." (negrilla fuera de texto)

En consecuencia, no existe en nuestro sentir razón valedera que limite la participación de otras empresas de alimentos, que demuestren haber prestado sus servicios en condiciones similares a las que se buscan en la presente licitación, máxime si en el campo técnico, nutricional y calórico, las condiciones además de tener principios generales, se deben adecuar a cada una de las necesidades, bien sea en el campo industrial como en el universitario, como es el caso que nos ocupa en este escrito.

Pero además y ya para terminar nuestros argumentos, que son innumerables y solo nos limitamos a mencionar algunos, por la claridad del asunto, podemos decir que las Cámaras de Comercio no discriminan a las empresas que puedan prestar servicios de alimentación a industrias y aparte a las universidades, para sus alumnos profesores y público en general, teniendo en cuenta que el principio de la prestación del servicio es el mismo, en cuanto al

Teléfono: 400 68 68 - 400 67 77
Calle 58B-N°17-35 Bogotá D.C. Colombia
www.senihoteles.com.co



NIT: 808.001 797-6

cumplimiento de las normas y la aplicación de las estándares de exigencia de esta clase de servicios; pero si brilla por su ausencia, en los Pliegos de Condiciones, para las empresas proponentes la exigencia de las certificaciones como HACCP (Análisis de riesgos y puntos de control crítico en alimentación.); ISO 9001 (Certificación de la norma de gestión de calidad); ISO 14001 (Certificación de la norma de gestión ambiental); ISO 22000 (Certificación Sistema de gestión de inocuidad de alimentos); OSHAS 18001 (Certificado en sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.); RUC (Registro Único de contratistas relacionado con seguridad, salud en el trabajo y ambiente.)

En conclusión con el mayor acatamiento y respeto solicitamos a ustedes, se sirvan modificar, mediante adenda, los Pliegos de Condiciones de las Invitaciones Públicas Números: 003, 004, 005, 006 y 007, cuyo objeto es "CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA,..." , en diferentes sedes.

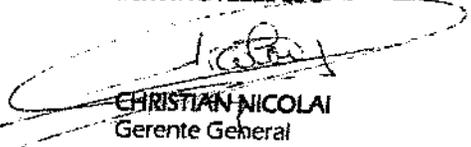
2. ENTREGA DE OFERTAS

Solicitamos se permita entregar las ofertas el próximo 2 de febrero/2018.

Para finalizar, no sin antes agradecer a ustedes la atención a la presente, ratificamos que las solicitudes de cambios solicitadas no transforman de manera alguna la esencia fundamental de cada indicador y por el contrario garantiza a la Entidad un resultado más próximo a la realidad económico – financiero de cada una de las empresas proponentes.

Cordial Saludo,

SERVIHOTELES S.A.


CHRISTIAN NICOLAI
Gerente General

Teléfono : 400 68 68 - 400 67 77
Calle 58B N°17-35 Bogotá D.C. Colombia
www.servihoteles.com.co



OBSERVACIONES A LOS PLIEGOS DE CONDICIONES DE LAS INVITACIONES PÚBLICAS N. 004, 005, 006 Y 007 DE 2018

1 mensaje

Oni Madog <onimadog@msn.com>

25 de enero de 2018, 14:10

Para: "contratacion@uptc.edu.co" <contratacion@uptc.edu.co>

OBSERVACIONES A LOS PLIEGOS DE CONDICIONES DE LAS INVITACIONES PÚBLICAS N. 004, 005, 006 Y 007 DE 2018

Respetuosamente solicito que sean evaluadas las observaciones que a continuación presento en referencia a los procesos referenciados:

1) En los pliegos de condiciones de la licitación pública No. 004 en el numeral 3 la descripción de la necesidad que la entidad pretende satisfacer con la contratación, en la página 5, dice: "La UPTC en la Facultad Ciencias de la Salud cuenta con 1262 estudiantes de Pregrado y Posgrado, quienes en un 39% demandan el servicio de alimentación. En consecuencia, con base en la ejecución del consumo de 102.071 de 2.017 se requiere contratar 107.174 servicios de alimentación, para suministrarlos del 19 de Febrero al 21 de Diciembre de 2018, estimando un incremento del 5%. Pero en la página 16, literal 9 del presupuesto oficial se encuentra la proyección de solamente 102.071 servicios por Bienestar Universitario, solicito comedidamente se aclare esta inconsistencia.

2) En los pliegos de condiciones de la licitación pública No. 005 en el numeral 3 la descripción de la necesidad que la entidad pretende satisfacer con la contratación, en la página 5, dice: "La UPTC en la Seccional Duitama cuenta con 3.191 estudiantes de Pregrado y Posgrado, quienes en un 16,44% demandan el servicio de alimentación. En consecuencia con base en la ejecución del consumo de 100.442 en 2.017 se requiere contratar 105.061 servicios de alimentación, para suministrarlos del 19 de febrero al 21 de Diciembre de 2018, estimando un incremento del 5%.". Pero en la página 16, en el punto del presupuesto oficial se encuentra la proyección de solamente 100.442 servicios por Bienestar Universitario, solicito comedidamente se aclare esta inconsistencia.

3) En los pliegos de condiciones de la licitación pública No. 006 en el numeral 3 la descripción de la necesidad que la entidad pretende satisfacer con la contratación, de la página 5, dice: "El consumo de alimentación de los estudiantes en la Seccional Sogamoso es en promedio 519,5 servicios día, los cuales se suministrarán en 200 días a partir del 19 de febrero hasta el 21 de Diciembre de 2018, en las instalaciones del restaurante estudiantil de la Universidad el cual se encuentra parcialmente dotado." Lo cual indica una proyección de 103.900 servicios. Pero en la página 16 en el punto del presupuesto oficial se encuentra solamente 100.216 servicios proyectados por Bienestar Universitario. solicito comedidamente se aclare esta inconsistencia

4) En los pliegos de condiciones de la licitación pública No. 007 en el numeral 3 la descripción de la necesidad que la entidad pretende satisfacer con la contratación, de la página 5, dice: "El consumo de alimentación de los estudiantes en la Seccional Chiquinquirá es en promedio 346,6 servicios día, los cuales se suministrarán en 200 días a partir del 19 de febrero hasta el 21 de Diciembre de 2018, en las instalaciones del restaurante estudiantil de la Universidad el cual se encuentra parcialmente dotado." Lo cual indica una proyección de 69.320 servicios. Pero en la página 16 en el punto del presupuesto oficial se encuentra solamente 65.549 servicios proyectados por Bienestar Universitario. Solicito comedidamente se aclare esta inconsistencia

5) Solicito respetuosamente reconsiderar el parámetro de personal para las sedes de Salud, Chiquinquirá, Sogamoso y Duitama, dado que el número de personas exigidas para la prestación del servicio que es de un total de quince (15) empleados discriminados de la siguiente manera:

CARGO	PERFIL	EXPERIENCIA	DEDICACIÓN
JEFE DE COCINA O CHEF (UNO)	Cocinero, técnico de cocina	Mínimo experiencia certificada de 3 años	TIEMPO COMPLETO
AUXILIAR DE COCINA DE ALIMENTOS CALIENTES (UNO)	Bachiller	Mínimo experiencia certificada de 2 años	TIEMPO COMPLETO
AUXILIAR DE COCINA DE ALIMENTOS FRIOS (UNO)	Bachiller	Mínimo experiencia certificada de 2 años	TIEMPO COMPLETO
AUXILIAR DE PROCESOS (ONCE)	Bachiller	Mínimo experiencia certificada de 1 años	TIEMPO COMPLETO
RESPONSABLE DE CAFETERÍA (UNO)	Bachiller	Mínimo experiencia certificada de 1 años	TIEMPO COMPLETO

Esta solicitud se hace específicamente en los siguientes puntos:

a) Que sea aclarado si el Responsable de Cafetería debe ser un funcionario más de obligatoria contratación, puesto que la información de la página quince (15), literal 8.2 Componente de calidad, indica que el mínimo de personal con que se debe presentar la propuesta y es de catorce (14) personas sin tener en cuenta este cargo, pero en la página veintiuno (21), literal 13.1.1 documentos jurídicos, en el cuadro solicitado se incluye como obligatorio en la composición del personal a contratar.

b) Con base en los pliegos de años anteriores para los contratos suscritos con la Universidad para la prestación del servicio de Restaurante en las diferentes sedes, el número de personal para las distintas sedes se ha elevado sustancialmente en este proceso de licitación. Se puede observar cómo se exige el mismo número de personal para todas las sedes de la siguiente manera:

SEDES	PERSONAL SOLICITADO	CANT. SERVICIOS PROYECTADOS	CANTIDAD DE DÍAS PROYECTADOS	CANTIDAD DE SERVICIOS DIARIOS PROYECTADOS POR DIA
SEDE CENTRAL TUNJA	15	627.471	200	3137
SEDE SALUD	15	102.071	200	510
SEDE SOGAMOSO	15	100.216	200	501
SEDE DUITAMA	15	100.442	200	502
SEDE CHIQUINQUIRA	15	65.549	200	328

Precisamos que si en Tunja se deben prestar seiscientos veintisiete mil cuatrocientos setenta y un (627.471) servicios en doscientos (200) días del calendario escolar dos mil dieciocho (2.108), corresponde a alrededor de tres mil ciento treinta y siete (3.137) servicios promedio diario, para ser atendidos con quince (15) personas.

No puede ser el mismo requisito para las demás sedes, que prestan alrededor de 6 veces menos servicios y 10 veces menos servicios en el caso de la sede de Chiquinquirá, como se aprecia en la proyección, se infiere que el número de personas necesarias para la prestación del servicio debe ser proporcional al número de servicios solicitados.

Según estudios realizados por el Bienestar Familiar, para el caso de los restaurantes escolares, se contempla el requisito de 1 empleado manipulador de alimentos por cada 100 estudiantes servidos, es decir, la composición del personal debería ser la siguiente:

SEDES	CANTIDAD DE SERVICIOS DIARIOS PROYECTADOS POR DIA	Personal Sugerido
SEDE CENTRAL TUNJA	3137,355	31
SEDE SALUD	510,355	5
SEDE SOGAMOSO	501,08	5
SEDE DUITAMA	502,21	5
SEDE CHIQUINQUIRA	327,745	3

De otro lado, en el cuadro de la página veintiuno (21) en donde hace referencia a la dedicación, se indica que deben ser de tiempo completo, situación que adiciona la dificultad de coordinar a quince (15) personas en áreas físicas reducidas, como es el caso de algunas sedes.

Resumiendo, solicito respetuosamente reconsiderar el número de personal mínimo exigido para las sedes de Ciencias de la Salud, Sogamoso, Duitama, y Chiquinquirá, el cual debería ser proporcional al número de servicios promedio diarios atendidos, de acuerdo a estándares nacionales.

- c) Solicito al Comité de Contratos y Licitaciones, se levante la exigencia del requisito de perfil de Bachiller, considerando que discrimina y atenta contra el derecho al trabajo a mujeres cabezas de familia que no cuentan con este requisito a pesar de tener la experiencia relacionada con las funciones requeridas.

Agradeciendo la atención prestada,

Diego M Vanegas

Cc 79795586

Dirección Cl 2b sur 9 45 Sogamoso

Fax 7726197

Correo: onimadog@msn.com

