



OBSERVACIONES AL PROYECTO PLIEGO DE CONDICIONES

INVITACION PÚBLICA No. 009 DE 2019
**“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 CHIQUINQUIRA”**

**RECTORIA
COMITÉ DE LICITACIONES Y CONTRATOS
UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA
TUNJA, MARTES CINCO (05) DE MARZO DE 2019**



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

OBSERVACIONES

1 mensaje

JACQUELINE SIERRA <companysog@gmail.com>
Para: contratacion@uptc.edu.co

5 de marzo de 2019, 10:56



Observaciones al Prepliego.docx
581K

	OFICIO			
	FECHA DE ELABORACION	FECHA ACTUALIZACION	VERSION	PAGINA
	28/10/2017	N/A	1	1 de 1

Señores
UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA
UPTC -
NIT 891.800.330-1

REF: OBSERVACIONES INVITACION PÚBLICA
No. 008, 009, 010, 011, DE 2019 "CONTRATAR
EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA
ESTUDIANTES Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA
PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA
DE COLOMBIA

13.1.1. COMPONENTE ALIMENTARIO NUTRICIONAL

Se refiere al suministro diario de almuerzo de lunes a sábado y cena de lunes a viernes durante el calendario académico universitario sujeto a la normalidad académica.

¿Cómo se debe presentar la lista de intercambios de alimentos? Se propone algún formato con requisitos mínimos de esta lista?

14.4. FACTORES DE PONDERACIÓN

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.

COMPANY SERVICE FOOD S. A. S
 "ALIMENTAMOS LA GRANDEZA DE COLOMBIA"
 nidad, Tauramena, Yopal, Paz de Ariporo- Casanare
 334827 Cel.3123944819 -3123942580
 banyservicefood.com – www.companyservicefood.com

	OFICIO
---	--------

	FECHA DE ELABORACION	FECHA ACTUALIZACION	VERSION	PAGINA
	28/10/2017	N/A	1	1 de 1

¿El oferente que ofrezca mayor variabilidad en proteicos, frente a la minuta patrón obtendrá:?

¿El segundo en orden que ofrezca mayor variabilidad en proteicos, frente a la minuta patrón obtendrá:?

¿El tercero en orden que ofrezca mayor variabilidad en proteicos, frente a la minuta patrón obtendrá:?

2.2 ¿ Se refiere a que dentro del ciclo *adicional* de 22 menús adicionales haya variabilidad en el tipo de proteicos? O que sea diariamente entre almuerzos y cenas o que se de en un mismo momento de comida almuerzo y cena dos tipos a la vez.

Si esta última opción fuera la solicitada, implicaría diariamente preparar dos tipos de proteicos tanto en los almuerzos como en las cenas, lo que implicaría un alto riesgo de pérdida de comida pues no se sabe cuántos estudiantes seleccionarían una o la otra opción. También se requeriría mayor tiempo de preparación de los alimentos diariamente, Esto conllevaría a que el contratista en aras de no perder los alimentos proteicos sobrantes los trate de conservar y almacenar para ofrecerlos posteriormente y así no se garantizaría la frescura de los mismos utensilios de cocina y operarios. ¿Quién asumiría estos costos adicionales?

VARIABILIDAD DE LA OFERTA EN EL MENÚ

2,3 ¿Se refiere a que dentro del ciclo *adicional* de 22 menús adicionales haya variabilidad en el tipo de verduras y de proteicos?)? O que se entre el almuerzo y la cena? O en cada tiempo de comida? Es decir: que se ofrezcan opciones de carnes: pollo o carne, por ejemplo? Y a la vez de verduras y hortalizas?

COMPANY SERVICE FOOD S. A. S
 "ALIMENTAMOS LA GRANDEZA DE COLOMBIA"
 Villanueva, Aguazul, Trinidad, Tauramena, Yopal, Paz de Ariporo- Casanare
 Tel. 57 8 6334827 Cel.3123944819 -3123942580
servicioalcliente@companyservicefood.com – www.companyservicefood.com

	OFICIO
--	--------



I				
	FECHA DE ELABORACION	FECHA ACTUALIZACION	VERSION	PAGINA
	28/10/2017	N/A	1	1 de 1

Si esta última opción fuera la solicitada, esto acarrearía que diariamente se prepare dos tipos de proteicos y dos tipos de ensaladas y verduras tanto en los almuerzos como en las cenas, lo que implicaría un alto riesgo de pérdida de comida pues no se sabe cuántos estudiantes seleccionarían una o la otra opción. También se requeriría mayor tiempo de preparación de los alimentos diariamente, lo que podría retrasar el tiempo de servido, mayor cantidad utensilios de cocina y operarios. ¿Quién asumiría estos costos adicionales?

2.4 ¿Al presentar los 44 menús mínimos, como parte del ciclo de menús, cuáles se consideran habilitantes y cuáles los ciclos adicionales?

2.5 Se solicita amablemente, que la GUÍA DE PREPARACIONES se deje como carta de compromiso y se presente en caso que sea contratado el servicio, ya que es un ejercicio que demanda un tiempo considerable y que sea presentado en el evento de ser seleccionado como operador del servicio. Lo anterior teniendo en cuenta que es un tiempo corto para la presentación de la propuesta.

2.6 Se solicita amablemente, que únicamente se tengan en cuenta para habilitar y evaluar la propuesta EL CICLO DE 22 MENÚS CON SUS RESPECTIVOS ANÁLISIS DE CONTENIDO NUTRICIONAL Y SU LISTA DE INTERCAMBIOS para cada grupo de alimentos de la minuta patrón, pues con estas herramientas técnicas del componente de alimentación, ES SUFICIENTE para garantizar que haya una variabilidad y calidad en el servicio de alimentación y por ende el debido y real cumplimiento de los parámetros establecidos para ofrecer una alimentación suficiente, completa, adecuada, equilibrada y nutricionalmente balanceada a los usuarios del servicio.

COMPANY SERVICE FOOD S. A. S
"ALIMENTAMOS LA GRANDEZA DE COLOMBIA"
Villanueva, Aguazul, Trinidad, Tauramena, Yopal, Paz de Ariporo- Casanare
Tel. 57 8 6334827 Cel.3123944819 -3123942580
servicioalcliente@companyservicefood.com – www.companyservicefood.com

	OFICIO			
	FECHA DE ELABORACION	FECHA ACTUALIZACION	VERSION	PAGINA
	28/10/2017	N/A	1	1 de 1



En cuanto a la presentación de las fichas técnicas como factor de evaluación y en razón a las cantidad de alimentos y marcas que se utilizan, sea un compromiso de los proponentes en caso de ser adjudicada la oferta mediante una carta de compromiso y sujeta a seguimiento por parte de la Interventoría.

Si el presente documento presenta errores en redacción y ortografía solicitamos disculpas dado que el tiempo fue extremadamente corto

Atentamente

FREIMAN ALEXIS MENESES GOMEZ
Representante Legal

COMPANY SERVICE FOOD S. A. S
 "ALIMENTAMOS LA GRANDEZA DE COLOMBIA"
 Villanueva, Aguazul, Trinidad, Tauramena, Yopal, Paz de Ariporo- Casanare
 Tel. 57 8 6334827 Cel.3123944819 -3123942580
servicioalcliente@companyservicefood.com – www.companyservicefood.com



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

OBSERVACIONES PROYECTO DE PLIEGO INVITACIONES PUBLICAS 008-009 DE 2019

1 mensaje

HECTOR FONSECA <hectorfonseca24@hotmail.com>
Para: "contratacion@uptc.edu.co" <contratacion@uptc.edu.co>

5 de marzo de 2019, 10:52

Buen día, adjunto envío observaciones de las invitaciones publicas 008-009 de 2019, de acuerdo al cronograma.

 **OBSERVACIONES 2019.pdf**
111K



Tunja, 5 de marzo de 2019

Señores:

UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA
DIRECCION DE CONTRATACION
TERCER PISO EDIFICIO ADMINISTRATIVO
SEDE CENTRAL TUNJA
contratacion@uptc.edu.co

Referencia: Observaciones al proyecto de pliego de condiciones de las invitaciones públicas 008 y 009 de 2019, correspondientes al servicio de alimentación.

Respetados señores:

Por medio de la presente y teniendo en cuenta el cronograma publicado en el proyecto de pliego de condiciones las invitaciones 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.

OBSERVACION 1

1. Respecto al componente alimentario, numeral 13.1.1. COMPONENTE ALIMENTARIO NUTRICIONAL:

¿Qué requisitos para su presentación, tiene la lista de intercambios de alimentos?

2. Respecto al numeral 14.4. FACTORES DE PONDERACIÓN-A. EVALUACIÓN COMPONENTE ALIMENTARIO NUTRICIONAL: (60 PUNTOS)

-Presentación de dos o más ciclos de menú semanal adicionales, a lo mínimos; que cumplan con la minuta patrón

-Presentación de un ciclo de menú semanal adicionales a los mínimos; que cumplan con la minuta patrón

1.1 ¿Se calificará que tengan el análisis del contenido nutricional y la guía de preparaciones?

OBSERVACION 2

VARIABILIDAD EN PROTEICOS:

-El oferente que ofrezca mayor variabilidad en proteicos, frente a la minuta patrón obtendrá:



Experto en Gastronomía

-El segundo en orden que ofrezca mayor variabilidad en proteicos, frente a la minuta patrón obtendrá:

-El tercero en orden que ofrezca mayor variabilidad en proteicos, frente a la minuta patrón obtendrá:

1.2 ¿ Se refiere a que dentro del ciclo *adicional* de 22 menús adicionales haya variabilidad en el tipo de proteicos (carnes)? :

- 1. La variabilidad se de en el día? Es decir, entre el almuerzo y la cena?**
- 2. La variabilidad se de en cada tiempo de comida? Es decir: que se ofrezcan opciones de carnes: pollo o carne, por ejemplo?**

Si esta última opción fuera la solicitada, implicaría diariamente preparar dos tipos de proteicos tanto en los almuerzos como en las cenas, lo que implicaría un alto riesgo de pérdida de comida pues no se sabe cuántos estudiantes seleccionarían una o la otra opción. También se requeriría mayor tiempo de preparación de los alimentos diariamente, utensilios de cocina y operarios. Sumado a esto que es un servicio de restaurante que tiene una alta demanda de servicio diariamente, lo que ocasionaría inconformidad por parte de los estudiantes, exigiendo que se les de la misma proteína y verdura a todos, aduciendo derecho a la igualdad. Por mi experiencia, se ha presentado esta situación; cuando se aumenta o disminuya el consumo por alguna u otra circunstancia, por ejemplo se cambia pierna pernil de pollo a pechuga, teniendo en cuenta que es la misma proteína, pero el solo hecho de cambiar presentación genera descontento porque piden igualdad a la hora de recibir su almuerzo o cena. No es posible por la cantidad de servicios ofrecer este tipo de menú a la carta; toda vez que hay que prestar el servicio con una agilidad de: 1 estudiante cada 4 segundos; por lo que resulta imposible preguntar ¿qué desea de proteína? (carne o pollo), o verdura o ensalada, por lo que en la sola pregunta se toman más de 14 segundos, y mientras se sirve se toma otros 15 segundos, tiempo en el cual se deben atender aproximadamente 7 estudiantes, lo que generaría traumatismo a tal punto que se podría prestar un 20% del actual servicio en estas condiciones. Lo cual genera un caos total. Sugiero muy amablemente que en la variabilidad sea; de almuerzo a cena de un día a otro, de una semana a otra.

¿Quién asumiría estos costos adicionales?

OBSERVACION 3

VARIABILIDAD DE LA OFERTA EN EL MENÚ

2.3 ¿Se refiere a que dentro del ciclo *adicional* de 22 menús adicionales haya variabilidad en el tipo de verduras y de proteicos?)? :

- 1. La variabilidad se de en el día? Es decir, entre el almuerzo y la cena?**



Experto en Gastronomía

2. La variabilidad se da en cada tiempo de comida? Es decir: que se ofrezcan opciones de carnes: pollo o carne, por ejemplo? Y a la vez de verduras y hortalizas: verduras calientes y ensalada fría?

Si esta última opción fuera la solicitada, implicaría diariamente preparar dos tipos de proteicos y dos tipos de ensaladas y verduras tanto en los almuerzos como en las cenas, lo que implicaría un alto riesgo de pérdida de comida pues no se sabe cuántos estudiantes seleccionarían una o la otra opción. También se requeriría mayor tiempo de preparación de los alimentos diariamente, utensilios de cocina y operarios. Sumado a esto que es un servicio de restaurante que tiene una alta demanda de servicio diariamente.

En la actualidad la variabilidad se ofrece y se ha venido ofreciendo de almuerzo a cena y de un día a otro, el menú se publica desde la semana anterior, por lo que los usuarios tienen acceso y de esta manera ya vienen el día de su preferencia por el menú que se les ofreció.

-¿Quién asumiría estos costos adicionales?

- 2.4 ¿En caso de presentar los 44 menús mínimos, como parte del ciclo de menús, cuáles se consideran habilitantes y cuáles los ciclos adicionales?

2.5 Teniendo en cuenta que es un tiempo corto, se solicita amablemente, que la GUÍA DE PREPARACIONES se deje como carta de compromiso y se presente en caso que sea contratado el servicio, ya que es un ejercicio que demanda un tiempo considerable y que sea presentado en el evento de ser seleccionado como operador del servicio.

2.6 Se solicita amablemente, que únicamente se tengan en cuenta para habilitar y evaluar la propuesta EL CICLO DE 22 MENÚS CON SUS RESPECTIVOS ANÁLISIS DE CONTENIDO NUTRICIONAL Y SU LISTA DE INTERCAMBIOS para cada grupo de alimentos de la minuta patrón, pues con estas herramientas técnicas del componente de alimentación, ES SUFICIENTE para garantizar que haya una variabilidad y calidad en el servicio de alimentación y por ende el debido y real cumplimiento de los parámetros establecidos para ofrecer una alimentación suficiente, completa, adecuada, equilibrada y nutricionalmente balanceada a los usuarios del servicio.

Atentamente,

HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO
C.C 7.163.274 de Tunja

HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO
NIT.7.163.274-6

Experto en Gastronomía



PROPONENTE

TELEFONO: 7402858

DIRECCION: CALLE 51 16^a-15

CORREO ELECTRONICO: hectorfonseca24@hotmail.com

CELULAR: 3108840652

CALLE 51 No.16^o-15 TELEFONO 7402858 - CELULAR 3108840652 -3005259955