

OBSERVACIONES AL PROYECTO PLIEGO DE CONDICIONES

INVITACION PÚBLICA No. 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, SEDE SOGAMOSO”**

**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
	28/10/2017	N/A	1
			PAGINA
			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
 panyservicefood.com – www.companyservicefood

	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



OBSERVACIONES EXTÉMPORANEAS PROYECTO PLIEGO DE CONDICIONES

INVITACION PÚBLICA No. 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, SEDE SOGAMOSO”**

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



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

Observaciones Proyecto Pliego de Condiciones Invitación Pública 11 de 2019

1 mensaje

Juan Andres Duque Lopez <logisticaraeventos@gmail.com>

5 de marzo de 2019, 11:27

Para: contratacion@uptc.edu.co

Señores
Comite de Licitaciones y Contratos
UPTC

De al manera mas respetuosa y estando en termino nos permitimos observar el proyecto de pliego de condiciones de la invitacion publica 11 de 2019.

Numeral 13.4 EXPERIENCIA GENERAL

(...)
En caso de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de los integrantes deberá allegar mínimo un (1) contrato junto con su acta de recibo final o actas de liquidación o factura (adjuntando en todo caso copia de los contratos), conforme a los requisitos anteriores.

observacion:

Teniendo en cuenta lo establecido en el Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los Procesos de Contratación de Colombia compra eficiente donde especifica que la "**La experiencia del oferente plural (unión temporal, consorcio y promesa de sociedad futura) corresponde a la suma de la experiencia que acredite cada uno de los integrantes del proponente plural. Por otra parte, cuando un proponente adquiere experiencia en un contrato como integrante de un contratista plural, la experiencia derivada de ese contrato corresponde a la ponderación del valor del contrato por el porcentaje de participación**".

Es asi que la figura de proponente plural sirve para que los integrantes sumen sus experiencias y puedan dividir las actuaciones y compromisos dentro de esta figura.

por lo anterior le solicitamos se modifique de tal forma que cualquiera de los integrantes del proponente plural pueda aportar esta experiencia y asi se cumplirian los principios de la contratacion especialmente transparencia, e igualdad.

observacion

En cuanto al personal Minimo requerido para el desarrollo del contrato para el municipio de sogamoso el cual se encuentra en el numeral

13.1.3. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A). Personal Mínimo requerido

este requerimiento es igual al solictado en los pliegos para la sede central ubicada en tunja.

La solicitud es que este requerimiento debe ser proporcional a la cantidad de almuerzos requeridos para cada sede. ya que la sede de Sogamoso atiende a la cuarta parte de estudiantes que se atienden en sogamoso.

Igualmente solicito se acepten las observaciones ya que el tiempo para estudiarlo fue apenas de unas Horas ya que este Proyecto de pliego de Condiciones Fue publicado en las horas de la noche del dia cuatro de marzo de 2019 y dando plazo a formular observaciones hasta hoy 5 de marzo a las 11: AM. en aras del principio de transparencia que rige la contratacion.

