

RESPUESTA A OBSERVACIONES A PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES

INVITACIÓN PÚBLICA No. 008 DE 2020
"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE
LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE TUNJA
(Incluye Sede Central y Facultad Salud)"



Uptc

Universidad Pedagógica y
Tecnológica de Colombia

RECTORIA
COMITÉ DE LICITACIONES Y CONTRATOS
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA
TUNJA, (26) DE FEBRERO DE 2020

INVITACIÓN PÚBLICA No. 008 DE 2020

"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE TUNJA (Incluye Sede Central y Facultad Salud)"

Señores:
ISARA COMPANY
Tunja, Boyacá.
E. S. D.

De conformidad con las observaciones presentadas frente al proyecto de pliego de condiciones, me permito dar respuesta a las mismas en los siguientes términos:

Observaciones Índices de Endeudamiento y Capital de Trabajo

De la manera más atenta y dentro de la oportunidad legal correspondiente, el suscrito representante legal de ISARA COMPANY S.A.S., se permite extender sus observaciones al Proyecto de Pliego de Condiciones y sus anexos, en los siguientes términos:

ÍNDICE DE ENDEUDAMIENTO: se solicita a la entidad, que el índice del endeudamiento, sea ampliado al 50%. Toda vez que el sector de "Servicios – Segmento servicios de Alimentación" conforme con el estudio de mercado a diferentes empresas del sector refleja que sus los niveles de endeudamiento fluctúan entre el 50% y el 60% tal como se puede evidenciar en los análisis financieros en otros procesos de selección similares al presente.

En relación al Indicador de Nivel Endeudamiento cuya señalado en el Proyecto de Pliego de Condiciones del presente proceso como Menor o Igual al 30%; nos permitimos manifestar que dicha pretensión de apalancamiento resulta demasiado exigente y desproporcionada, además de restrictiva y limitante para la participación de oferentes que tengan interés en ofertar en el presente proceso. Toda vez que el sector de "Servicios – Segmento servicios de Alimentación" conforme con el estudio de mercado a diferentes empresas del sector refleja que sus los niveles de endeudamiento fluctúan entre el 50% y el 60% tal como se puede evidenciar en los análisis financieros en otros procesos de selección similares al presente.

INDICADOR DE CAPITAL DE TRABAJO: Teniendo en cuenta la envergadura del presente proceso de selección, y de acuerdo al MANUAL DE REQUISITOS HABILITANTES del ente rector del sistema de compras públicas Colombia Compra Eficiente, el cual establece:

Indicador	Fórmula	Definición
Índice de Endeudamiento	$\frac{\text{Deuda a largo plazo}}{\text{Capital de trabajo}} \times 100$	Este indicador mide el nivel de endeudamiento de la entidad, es decir, la relación entre la deuda a largo plazo y el capital de trabajo. El índice de endeudamiento se calcula dividiendo la deuda a largo plazo por el capital de trabajo y multiplicando el resultado por 100. El índice de endeudamiento debe ser menor o igual al 30%.

Solicitamos a la Entidad establecer este indicador – Capital de Trabajo equivalente a mayor o igual al 100% sobre el valor del presupuesto del presente proceso, máxime teniendo en cuenta que el mismo le permite a la Entidad contar con oferentes que le brinden garantía y respaldo financiero y capacidad de apalancamiento durante la ejecución del contrato; ya que el futuro contratista, tendrá comprometido parte de su capital de trabajo en la ejecución de otros contratos que absorben su capacidad de recursos e inversión a corto plazo para el desarrollo de nuevos contratos. En consecuencia, se sugiere que el indicador de Capital de Trabajo corresponda al 100% del valor del presupuesto oficial del presente proceso.

Respuesta:

La UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA - UPTC, es un ente Universitario Autónomo del orden nacional, con **régimen especial**, personería jurídica, autonomía académica, administrativa y financiera, patrimonio independiente y capacidad para gobernarse, vinculada al Ministerio de Educación Nacional, en los términos Definidos en la Ley 30 de 1992.

Teniendo en cuenta que la Universidad requiere que el contratista cuente con un buen músculo financiero con índices que garanticen que cumpla a cabalidad con la ejecución del contrato y que se deben garantizar la libre concurrencia e igualdad, los índices financieros son los establecidos en el proyecto de pliego de condiciones.

Observaciones Índices de Endeudamiento y Capital de Trabajo

ISARA COMPANY S.A.S

ARTICULO 11º. Modifíquese el artículo 476 del Estatuto Tributario, el cual quedará así:

ARTÍCULO 476. SERVICIOS EXCLUIDOS DEL IMPUESTO A LAS VENTAS -IVA. Se exceptúan del impuesto los siguientes servicios y los bienes relacionados explícitamente a continuación:

14. Los servicios de alimentación contratados con recursos públicos, destinados al sistema penitenciario, de asistencia social de escuelas de educación pública, a las Fuerzas Armadas, Policía Nacional, Centro de Desarrollo Infantil, centros geriátricos públicos, hospitales públicos comedores comunitarios.

De acuerdo a lo anterior, solicitamos suprimir la aplicación del Impuesto a las Ventas - IVA y, por ende, se solicita ajustar el Anexo No. 4 Oferta Económica.

Respuesta: El valor incluye IVA y todos los impuestos a que haya lugar según el objeto contractual

Cordialmente,



JESUS ARIEL CIFUENTES MOGOLLÓN
JEFE DEPARTAMENTO DE CONTRATACIÓN
Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia

Tunja 25 de febrero del 2019

Señores

DEPARTAMENTO DE CONTRATACIÓN

Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia

Cordial saludo,

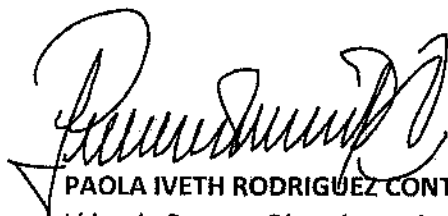
Teniendo en cuenta las Observaciones al Pliego de Condiciones comunicadas por ISARA COMPANYY S.A.S. respecto a los Requisitos solicitados por el Sistema Integrado de Gestión (SIG):

SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN - SEGÚN MATRIZ DE REQUISITOS EN SEGURIDAD Y SALUD Y GESTIÓN AMBIENTAL: consideramos que los requisitos señalados para este aspecto son de carácter CONTRACTUAL, dado que solo pueden ser acreditados por el Contratista durante la ejecución del contrato, ya que es en la esta contractual en donde se pueden establecer los riesgos alusivos a seguridad y salud en el trabajo, Gestión de Proveedores y Contratistas en el Sistema Integrado de Gestión SIG de la Universidad, para la legalización y posterior ejecución de las actividades objeto de un contrato, en cumplimiento con las normas de seguridad y salud en el trabajo, medio ambiente y la normatividad legal que en materia de riesgos laborales aplicables al contrato. Por lo tanto, estos requisitos no pueden ser sustentables por parte del Proponente, puesto que se desconocen los posibles riesgos y por ende no se cuentan con registros que acrediten las acciones tomadas o implementadas para mitigar los riesgos. Dado que estos requisitos no pueden ser acreditables en la etapa Pre-Contractual no pueden ser tomados como un factor de evaluación habilitante de la propuesta. Por lo tanto, se solicita se suprima este requisito para el Proponente.

isaracompanyas@gmail.com
DIRECCIONCOMERCIAL: CL 152 NO. 13 26 OF 504
BOGOTA D.C.

Me permito comunicar que no se acepta la observación teniendo en cuenta que hay riesgos, peligros, aspectos e impactos ambientales que son inherentes al objeto del contrato.

Atentamente



PAOLA IVETH RODRIGUEZ CONTRERAS
Líder de Proceso Direccionamiento del SIG

Tunja, 25 de febrero de 2020

Doctor
JESUS ARIEL CIFUENTES MOGOLLÓN
Jefe Departamento de Contratación
Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia

Respetado doctor Cifuentes:

En atención a las observaciones y observaciones extemporáneas presentadas al Proyecto de Pliego de condiciones, la cual tiene por objeto "**CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE TUNJA (Incluye Sede Central y Facultad Salud)**", nos permitimos anexar las observaciones presentadas por los proponentes Héctor Humberto Fonseca Cano, ANTROPURBANA S.A.S y las observaciones extemporáneas de ISARA COMPANY S.A.S .

Lo anterior para ser tenido en cuenta dentro del Proyecto de pliegos.

Cordialmente,



JOSE DARIO SIERRA ROBERTO
Director de Bienestar Universitario

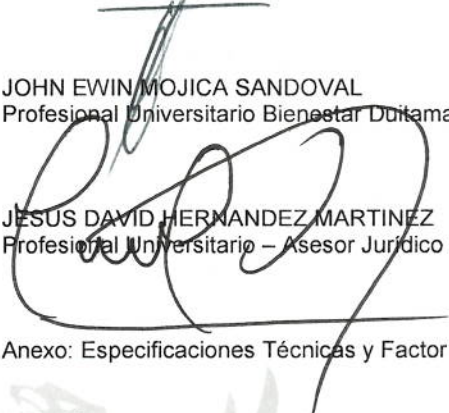

ISRAEL CETINA MOLINA
Profesional Especializado


LUZ STELLA JARAMILLO ARIAS
Nutricionista-Dietista


PIEDAD CUESTA CASTILLO
Profesional Universitario Bienestar Sogamoso

JOHN EWIN MOJICA SANDOVAL
Profesional Universitario Bienestar Duitama


PEDRO ALONSO ISAQUITA PINZON
Profesional Universitario Bienestar Chiquinquirá


JESUS DAVID HERNANDEZ MARTINEZ
Profesional Universitario - Asesor Jurídico Bienestar

Anexo: Especificaciones Técnicas y Factor de Ponderación

Ana Lucy M



DIA 25 MES 02 AÑO 2020

Bertha Solís por
efolio 3 anexos

Tunja, Veinticinco (25) de febrero de 2020

Señores
COMITÉ DE LICITACIONES Y CONTRATOS
Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia

Referencia: **Invitación Pública 08 de 2020**
Asunto: **Respuesta Observación al proyecto de PLIEGO**

En atención a las observaciones recibidas frente al **PROYECTO DE CONDICIONES** dentro la Invitación de la referencia que tiene por objeto "CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE TUNJA (Incluye Sede Central y Facultad Salud) de la siguiente manera:

Aspecto observado:
FACTORES DE DESEMPATE - INCENTIVOS PERSONAS CON DISCAPACIDAD.
<p>OBSERVACIONES EXTEMPORANEAS Observación ISARA COMPANY S.A.S</p> <p>◆ RESPUESTA OBSERVACIONES:</p> <p>En atención a la observación presentada, en primer lugar, respecto a Incentivos Personas Con Discapacidad como factor de ponderación, es de manifestarle al interesado que la Universidad como ente Universitario autónomo, con Régimen Especial de contratación para sus procesos, no está sometida al Estatuto General de Contratación y sus normas complementarias, sino que está gobernado por su propio estatuto contractual y los principios de la función pública. De Esta manera, claro es, que el Decreto 392 de 2018 que reglamenta el puntaje adicional previsto en la Ley 1618 de 2013 para los "Procesos de Contratación en favor de personas con discapacidad lo señala para las modalidades de <u>licitación pública y concurso de méritos</u>", modalidades estas de selección que no se encuentran incluidas dentro del Acuerdo 074 de 2010, modificado por el Acuerdo 064 de 2019, que constituye actualmente al Estatuto de Contratación de la universidad, ni constituye unas de esas la Invitación aquí tramitada.</p> <p>Sin embargo, sin dejar de lado la importancia de este requisito, acorde a lo reglamentado¹, fue establecido este requisito por la Universidad dentro de un sistema de preferencias, como factor de desempate, señalando (...) "Se preferirá a quien tenga en sus nóminas por lo menos un mínimo del 10% de sus empleados en las condiciones de discapacidad enunciadas en la presente ley debidamente certificada por la oficina de trabajo de la respectiva zona y contratados por lo menos con anterioridad de un año; igualmente deberán mantenerse por un lapso igual al de la contratación. Lo anterior se certificará por la junta de invalidez (regional o nacional). Según lo dispuesto en la Ley 361 de 1997 (Y normatividad que la modifique o adicione) ...". Por lo anterior la Universidad no acoge la en este aspecto.</p> <p>En Segundo Lugar, respecto a los factores de desempate establecidos, es de manifestar que en aras de mayor claridad y objetividad respecto de los requisitos tanto de habilitación, ponderación, como desempate es preciso eliminar dicho requisito señalado en primer orden de preferencia. Ahora bien, en virtud del principio de selección objetiva que comporta: i) la obligación de fijar previamente los criterios de selección, ii) el llamado público para que, en <u>igualdad de oportunidades, se presenten las ofertas</u> y iii) la transparencia; por lo mismo, se considera prudente sea agregado que "Si la oferta es presentada por un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, cada integrante independientemente de su participación, deberá allegar la certificación en los términos establecidos anteriormente".</p>

¹ Decreto 1082 de 2015

Por lo anterior la Universidad acoge la observación y se ajustará en el Pliego de Condiciones Definitivo así:

(...)

16. FACTORES DE DESEMPATE

En caso de empate, se procederá de la siguiente manera:

1. ~~Se preferirá al proponente que ostente la mejor calidad en el servicio.~~
2. En caso de igualdad de condiciones en el precio, se preferirá al proponente que pertenezca al régimen común sobre el simplificado.
3. Si aplicando tal criterio, el empate continúa, se preferirá a quien tenga en sus nóminas por lo menos un mínimo del 10% de sus empleados en las condiciones de discapacidad enunciadas en la presente ley debidamente certificadas por la oficina de trabajo de la respectiva zona y contratados por lo menos con anterioridad de un año; igualmente deberán mantenerse por un lapso igual al de la contratación. Lo anterior se certificará por la junta de invalidez (regional o nacional). Según lo dispuesto en la Ley 361 de 1997 (Y normatividad que la modifique o adicione). Si la oferta es presentada por un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, cada integrante independientemente de su participación, deberá allegar la certificación en los términos establecidos anteriormente
4. Si persiste el empate, se preferirá la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.
5. Si se presenta empate o este persiste y entre los empatados se encuentren Mipymes, se preferirá a la Mipyme nacional, sea proponente singular, o consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, conformada únicamente por Mipymes nacionales.
6. Si no hay lugar a la hipótesis prevista en el numeral anterior y entre los empatados se encuentran consorcios, uniones temporales o promesas de sociedad futura en los que tenga participación al menos una Mipyme, este se preferirá.

(...)

Aspecto observado:

CANON DE ARRENDAMIENTO

OBSERVACIONES EN TERMINO

Observación HECTOR FONSECA CANO

◆ RESPUESTA OBSERVACIONES EN TÉRMINO:

El literal **A. Canon arrendamiento y los servicios públicos (agua, luz y gas) estarán a cargo del CONTRATISTA** dentro del NUMERAL 22 DEL PROYECTO DE PLIEGO es claro en señalar que:

(...)

"EL CONTRATISTA, cancelará a favor de la UNIVERSIDAD como canon de arrendamiento por la utilización del inmueble y sus enseres (según inventario adjunto), la suma de SEIS MILLONES SETENTA MIL QUINIENTOS DOCE PESOS CON 45/100 MONEDA LEGAL (\$6'070.512,45) para la vigencia 2020. Los cañones se cancelarán mes anticipado durante la vigencia del contrato".

Lo anterior, está dado en razón a que según el NUMERAL 5 DEL PROYECTO DE PLIEGO para el cumplimiento del objeto de la presente invitación:

(...)

"La Universidad en la Sede Central, cuenta con un restaurante con sus áreas adecuadas de almacenamiento, alistamiento, elaboración y suministro de alimentos de igual forma con espacio de oficina, comedor, cafetería y batería de baños; dotado de: caldera, 30Hp marca Colmaquinas, 5 maromas, 80 galones marca Adria, un cuarto frío, cuarto de refrigeración, dos estufas industriales a gas y una estufa industrial a gas con plancha asador, una línea de vapor para el autoservicio con sus palanganas, 100 mesas y 400 sillas Rimax y un software para registrar la venta y consumo de alimentos. Y la Facultad Ciencias de la Salud cuenta con un restaurante con sus áreas adecuadas de almacenamiento, alistamiento, elaboración y suministro de alimentos, de igual forma con espacio de oficina, comedor, cafetería y batería de baños; dotado de: dos freidoras, dos planchas. Dos estufas de 4 puestos, una estufa de dos puestos, dos mesas de trabajo, pocetas de 2 puestos, línea de autoservicio de 5 puestos caliente y una línea fría de 2 puestos, dos campanas extractoras de humo, una nevera congeladora de dos cuerpos, 170 puestos y un software para registrar la venta y consumo de alimentos (...)".

De conformidad con lo anterior, y al contar la universidad con un restaurante (para la sede central y para sede facultad ciencias de la salud) con áreas adecuadas de almacenamiento, alistamiento, elaboración y suministro de alimentos; por intermedio de la Dirección de Planeación se estableció² el Canon de arrendamiento para dichas áreas, destinadas a restaurante para servicio estudiantil en instalaciones de la UPTC, sede Central y Seccionales, "(...) tomando como base el valor fijado para el año 2019 según los respectivos contratos de alimentación realizados y aplicando un incremento del 3.80% (inflación causada año 2019)", valor que efectivamente arroja el establecido dentro del proyecto de Pliego de condiciones de la referencia. Por lo anterior la Universidad no acoge su observación en este aspecto.

Aspecto observado:
EXPERIENCIA GENERAL

OBSERVACIONES EN TERMINO
Observación ANTROPOURBANA S.A.S

◆ **RESPUESTA OBSERVACIONES EXTEMPORÁNEAS:**

Las Entidades Estatales son autónomas para estructurar sus Procesos de Contratación, de esta manera, con el fin de aceptar la experiencia, pueden exigir en sus Pliegos de Condiciones documentos de soporte como copias de contratos³ o documentos que acrediten su cumplimiento, además del Rup. En el presente proceso de selección, es preciso dejar claro que la experiencia exigida es adecuada y proporcional a la naturaleza del contrato, su valor, obligaciones a cargo del contratista y las actividades a desarrollar en el contrato, para lo cual la universidad requiere para verificar el cumplimiento de la misma, tanto la copia del contrato, como un documento que demuestre su cumplimiento, y además que el mismo esté inscrito en el RUP, de esta manera el numeral 14.4, contempla como valido la presentación de **certificación de contrato cumplido**, que señala el observante y respecto del equivalente es preciso acceder parcialmente a tener en cuenta también **actas de terminación** de contrato, ya que constituyen documentos equivalentes al acta de recibo final o actas de liquidación o factura.

² DP-2017

³ <https://sintesis.colombiacompra.gov.co/jurisprudencia/ficha/21165-4201714000005270> Acreditación personal de experiencia-

Por lo mismo se ajustará el inciso primero del numeral 14.4 Acreditación de Experiencia General, del proyecto de Pliego, en sentido de señalar que:

(...) "La experiencia deberá ser relacionada según **Anexo. No. 04**. El oferente (persona natural, persona jurídica, Unión temporal o Consorcio) deberá allegar con su OFERTA, **Mínimo uno (1) Máximo tres (3)** copias de contratos, junto con su acta de recibo final o **acta de terminación** o actas de liquidación o factura o certificación de contrato cumplido (adjuntando en todo caso copia de los contratos), celebrados y ejecutados por el OFERENTE como contratista a partir del primero (1) de enero de 2014, cuyo objeto sea el **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN** similar al objeto de la presente invitación con sus respectivos valores y cuya sumatoria sea igual o superior a 500.000 (ALMUERZOS Y CENAS). Dichos contratos, deben encontrarse registrados en el RUP condición indispensable para validar estos, en los códigos en que se encuentra clasificada la invitación.

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 **acta de terminación** o actas de liquidación o factura o certificación de contrato cumplido (adjuntando en todo caso copia de los contratos), conforme a los requisitos anteriores; la Universidad para la evaluación de la experiencia, tomará los tres contratos allegados por el consorcio o Unión temporal que tengan el mayor valor en el respectivo contrato.

De otro lado es de aclarar al observante, la experiencia puede ser acreditada en máximo tres contratos con los requisitos señalados en el numeral 14.4., en los cuales la sumatoria sea igual o superior a 500.000 servicios entre (ALMUERZOS Y CENAS; y en caso de oferentes plurales (inciso segundo de este numeral) cada uno de los integrantes deberá allegar mínimo un (1) contrato conforme a los requisitos anteriores (inciso primero), lo cual nos lleva a que se tomará con la sumatoria de los máximos tres contratos allegados por el oferente plural.

- Respecto a la observación referida a que "(...) los contratos aportados para la acreditación de la experiencia sean verificados con base en el valor expresado en SMMLV según su registro en el RUP, así como las adiciones que excepcionalmente se hayan celebrado; de tal forma que **se suprima el requisito de adjuntar la copia del contrato y el acta de liquidación, y en su lugar se permita la acreditación del RUP** junto con Certificación emitida por la Entidad Contratante". Es de manifestarle al observante que la inscripción de los contratos registrados en el RUP es condición indispensable para validarlos, pero en todo caso la universidad considera necesaria la presentación de copias de contratos, junto con su acta de recibo final o acta de terminación o actas de liquidación o factura o certificación de contrato cumplido, para verificar el objeto del suministro, la cantidad de servicios y la condiciones en que se suministró, por lo mismo no es dable acceder a su solicitud.

La presente a fin que se sea verificado por el Comité de Licitaciones y Contratos de la Universidad.

Cordialmente,

RICARDO ANTONIO BERNAL CAMARGO
Director Jurídico

Proyectó. Javier Camacho / Asesor Dirección Jurídica
Proyectó. Alex R. / Profesional Dirección Jurídica

INVITACION PUBLICA IP -008 DE 2020

OBJETO: SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA, SEDE TUNJA
(incluye Sede Central y Facultad Salud)

OBSERVACIONES AL PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES PRESENTADA POR ANTROPURBANA SAS

FECHA: 24 DE FEBRERO DE 2020

N° OBSERVACION	DESCRIPCION	RESPUESTA A LA OBSERVACION
EXPERIENCIA GENERAL	<p>Se solicita se permita la presentación de certificaciones de contratos, como documento equivalente para la acreditación de la experiencia del proponente</p> <p>Debido a que es potestativo de cada Entidad Contratante realizar el proceso de liquidación de los contratos suscritos con los contratistas, este es un aspecto sobre el cual el contratista (futuro proponente) no tiene ninguna injerencia. Consideramos pertinente que el estado de los contratos corresponda a Terminados, sin necesidad a que estén Liquidados, como se ha indicado, el proceso de liquidación es una responsabilidad de la Entidad Contratante y no del Contratista; y dado que los contratos deben estar registrados en el RUP – REGISTRO ÚNICO DE PROPONETE, para su registro no es exigencia que estén liquidados, basta con que estén Terminados.</p> <p>Sobra la exigencia de acreditar 500.000 (almuerzos y cenas), se solicita a la Entidad se sirvan aclarar: si corresponde a 500.000 servicios mensuales? Pueden ser 500.000 servicios entre almuerzos y cenas?, éstos 500.000 servicios se pueden ser mediante la sumatoria máxima de tres (3) contratos presentados para acreditar la experiencia general?, o cada contrato debe acreditar los 500.000 servicios?, en caso de proponente plural</p>	<p>Se acepta la observación y se mantiene lo establecido en el ítem 14.4</p> <p>Se acepta la observación y se mantiene lo establecido en el ítem 14.4</p> <p>Corresponde a la sumatoria de almuerzos y cenas anuales.</p>

N° OBSERVACION	DESCRIPCION	RESPUESTA A LA OBSERVACION
EXPERIENCIA ESPECIFICA	<p>entre los contratos aportados se puede acreditar por sumatoria la cantidad de 500.000 servicios (almuerzos y cenas)?</p> <p>Para la acreditación de las cantidades señaladas para la acreditación de la experiencia específica, bien sea de los 800.000 o 600.000 o 400.000 (almuerzos y cenas) estos deben corresponder a servicios mensuales? Pueden estar establecidos entre (sumatoria) almuerzos y cenas)?, estos servicios se pueden ser mediante la sumatoria los 3 contratos presentados para acreditar la experiencia específica? O cada contrato debe acreditar los la cantidad de servicios que pretende acreditar el proponente?, en caso de proponente plural entre los 3 contratos aportados se puede acreditar por sumatoria la cantidad de servicios (almuerzos y cenas)?</p>	<p>No es competencia del Comité</p>
<p>Se deben tener en cuenta que el valor del contrato allí registrado queda expresado en SMMLV a la FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO, tal como lo exigen las cámaras de comercio, pues así es calculado automáticamente por el aplicativo de la cámara de comercio al momento de realizar el registro de los contratos y subir la información de los mismos, lo cual queda evidenciado, una vez concluido el proceso de registro y emitido por el RTPP - REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTE.</p>		

JOSE DARIO SIERRA ROBERTO
Director de Bienestar Universitario

ISRAEL GUTIÉRREZ MOLINA
Profesional Especializado

LUZ STELLA JARAMILLO ARIAS
Nutricionista-Dietista

JOHN EWIN MOJICA SANDOVAL
Profesional Universitario Bienestar Duitama

PIEDAD CUESTA CASTILLO
Profesional Universitario Bienestar-Sogamoso

PEDRO ALONSO ISAACUTA PINZON
Profesional Universitario Bienestar Chiquinquirá

JESUS DAVID HERNANDEZ MARTINEZ
Profesional Universitario - Asesor Jurídico Bienestar

SECRETARÍA DE CONTRATACIÓN
U.P.T.C.
26 MES 02 AÑO 2020
DIA 26 MES 02 AÑO 2020

Andrés Peña

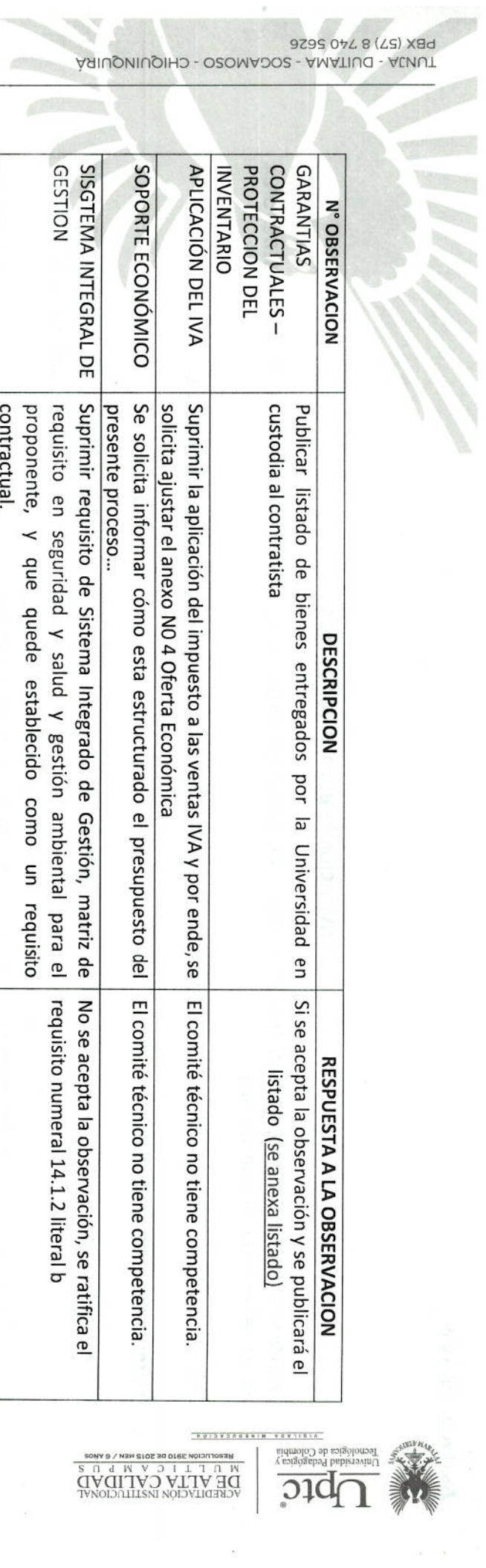
INVITACION PUBLICA IP -008 DE 2020

OBJETO: SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA, SEDE TUNJA (incluye Sede Central y Facultad Salud)

OBSERVACIONES AL PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES PRESENTADA POR EL PROPONENTE ISARA COMPANY S.A.S.

FECHA: 24 DE FEBRERO DE 2020

N° OBSERVACION	DESCRIPCION	RESPUESTA A LA OBSERVACION
INDICE DE ENDEUDAMIENTO	Por lo tanto, solicitamos de manera respetuosa se reevalúe el indicador de endeudamiento permitiendo que este sea más flexible exigiendo que sea menor e igual al 50% lo cual brinda mayor posibilidad de participación d eferentes. a la entidad que el índice de endeudamiento, sea ampliado al 50%	El comité técnico no tiene competencia.
CONCEPTO SANITARIO	Aporte del concepto sanitario, sugerimos que este requisito corresponda al contratista, dado que el contratista quien puede acceder a este requisito por ser quien se encuentra en uso pleno de las instalaciones del casino de la universidad, y puede acreditar dicho requisito de carácter contractual	Se mantiene el requisito teniendo en cuenta la seguridad alimentaria que se debe garantizar en todo servicio de alimentación mediante BPM (buenas prácticas de manufactura)
CERTIFICADOS MEDICOS Y LA LABORATORIO AL PERSONAL OPERATIVO	Los certificados médicos y laboratorios del personal deben ser exigidos al contratista y no al proponente	El proponente debe garantizar que el personal cumple con los certificados médicos y de laboratorio mínimos.
PRESENTACION DE HOJAS DE VIDA DEL EQUIPO DE TRABAJO	Las hojas de vida del equipo de trabajo deben ser exigidos al contratista y no al proponente	El proponente debe garantizar la presentación de hoja de vida del equipo de trabajo, con todos sus requisitos y soportes
INDICADOR DE CAPITAL DE TRABAJO	Capital de trabajo equivalente a mayor o igual al 100% sobre el valor del presupuesto del presente proceso...	El comité técnico no tiene competencia.
LABORATORIO MICROBIOLOGICO	Acreditación de realizar los análisis microbiológicos a los alimentos y demás muestras por laboratorio inscrito y avalado por una autoridad competente a nivel nacional	No se tiene en cuenta la observación y se ratifica lo establecido en el proyecto de pliego 14.1.2 literal e



N° OBSERVACION	DESCRIPCION	RESPUESTA A LA OBSERVACION
GARANTIAS CONTRACTUALES – PROTECCION DEL INVENTARIO	Publicar listado de bienes entregados por la Universidad en custodia al contratista	Si se acepta la observación y se publicará el listado (se anexa listado)
APLICACIÓN DEL IVA	Suprimir la aplicación del impuesto a las ventas IVA y por ende, se solicita ajustar el anexo NO 4 Oferta Económica	El comité técnico no tiene competencia.
SOPORTE ECONÓMICO	Se solicita informar cómo esta estructurado el presupuesto del presente proceso ...	El comité técnico no tiene competencia.
SISGTEMA INTEGRAL DE GESTION	Suprimir requisito de Sistema Integrado de Gestión, matriz de requisito en seguridad y salud y gestión ambiental para el proponente, y que quede establecido como un requisito contractual.	No se acepta la observación, se ratifica el requisito numeral 14.1.2 literal b
FACTORES DE DESEMPEATE	"1, Se preferirá al proponente que ostente la mejor calidad en el servicio" ...	El comité técnico no tiene competencia.


JOSE DARTO SIERRA ROBERTO
 Director de Bienestar Universitario


ISRAEL GETINA MOLINA
 Profesional Especializado


LUZ STELLA JARAMILLO ARIAS
 Nutricionista-Dietista


PIEDAD CUESTA CASTILLO
 Profesional Universitario Bienestar Sogamoso

JOHN EWIN MOJICA SANDOVAL
 Profesional Universitario Bienestar Duitama


PEDRO ALONSO SAÚL PINZÓN
 Profesional Universitario Bienestar Chiquinquirá


JESÚS DAVID HERNÁNDEZ MARTÍNEZ
 Profesional Universitario – Asesor Jurídico Bienestar


 09 MESES
 09 AÑO 2020
 BOUTHER 8:50 AM

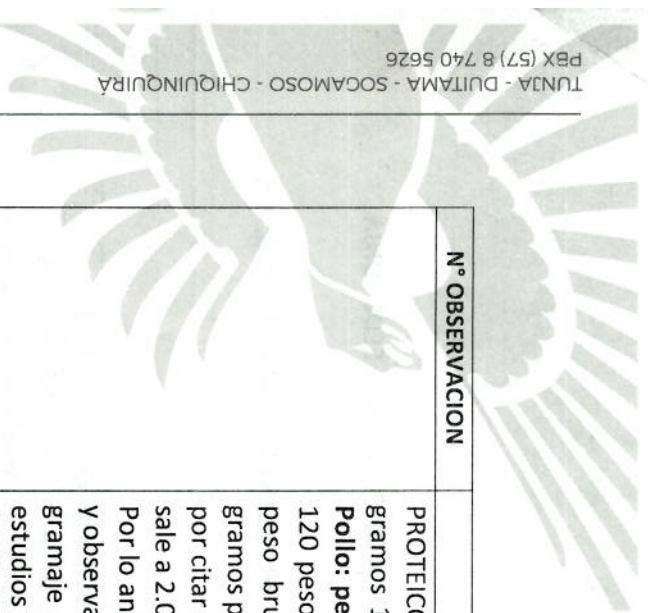
INVITACION PUBLICA IP -008 DE 2020

OBJETO: SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA, SEDE TUNJA
(Incluye Sede Central y Facultad Salud)

OBSERVACIONES AL PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES PRESENTADA POR EL PROPONENTE: HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO. C.C.
7.163.274

FECHA: 24 DE FEBRERO DE 2020

N° OBSERVACION	DESCRIPCION	RESPUESTA A LA OBSERVACION
14.1.1 Componente Alimentario Nutricional Literal C: Ciclos de menús o minutas	¿De qué manera se debe realizar la presentación de este refuerzo de proteína vegetal, si existe una minuta patrón que indica todas especificaciones técnicas en cuanto a 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? Además, ya se está solicitando una lista de intercambios de alimentos	No se acepta la presente observación, toda vez que, debe presentar en gramos la proteína vegetal adicional
22 Obligaciones del Contratista. Literal A. canon arrendamiento y los servicios públicos	Si fuera necesario algún alimento adicional: ¿Cómo sería la forma de presentación en el documento? Solicitamos se realice la exoneración del total del canon de arrendamiento teniendo en cuenta que el objeto del contrato, ya no permite presentar el servicio de cafetería para estudiantes y personal administrativo, "la Universidad....." toda vez que esta actividad generaban ingresos adicionales por venta de desayunos, onces, refrigerios y bebidas.	No se requiere alimento adicional a lo ya establecido en la minuta patrón No es competencia del Comité
14.1.3 Documentación técnica c) Propuesta económica	Solicitamos respetuosamente que se realice una propuesta más acorde a la realidad del servicio y basada en estudios previos del comportamiento del mercado, debido a que de hecho hay un desbalance económico, porque valor del presupuesto por servicio está por debajo de la realidad y más cuando solicitan un gramaje demasiado alto en el suministro de proteína 1. "ALIMENTO	No se acepta la información ya que la minuta patrón está establecida por las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes, en la tabla de composición de alimentos colombianos del ICBF 2018 y normatividad vigente del Ministerio de



N° OBSERVACION	DESCRIPCION	RESPUESTA A LA OBSERVACION
	<p>PROTEICO" (*1) diaria Carne de res semigorda peso bruto en gramos 125 peso neto en gramos 125 y en servido 82 gramos Pollo: pechuga peso bruto en gramos 170, peso neto en gramos 120 peso en servicio 90 gramos Pollo: pierna-pernil 180 gramos peso bruto 120 gramos neto 90 gramos en servido Pescado 240 gramos peso bruto 120 gramos peso neto y 90 gramos en servido" por citar un ejemplo, un kilo de pechuga alcanza para 5 porciones sale a 2.000 los 170 gramos que piden....</p> <p>Por lo anterior se solicita hacer una revaluación al estudio técnico y observar que en el mercado es visible que los precios respecto al gramaje que se solicita hay un desequilibrio marcado desde los estudios previos.</p> <p>Adicionalmente a lo anterior las exigencias técnicas y los estándares de calidad que se debe implementar por requerimiento de las normas vigentes, la implementación de los programas de saneamiento básico y capacitaciones continua al personal, vigilancia de la calidad microbiológica, puesta en marcha del programa de salud ocupacional y seguridad industrial, mediciones higiénicas, reposición de inventario entre otras, se solicitan sean tenidas en cuenta en el presupuesto</p> <p>c) Propuesta Económica. La propuesta económica, debe allegarse a precios colombianos fijos e INMODIFICABLES, por lo tanto el contratista NO podrá alegar durante la ejecución del contrato desequilibríos económicos..."</p> <p>Haciendo énfasis en este ítem es que se hace la sugerencia, debido a que después no se puede modificar el presupuesto.</p>	<p>Salud y Protección Social. Requisito SINE QUA NON en la implementación de los ciclos de menús.</p> <p>Respecto a los requisitos, sistema en seguridad y salud en el trabajo, plan de saneamiento y plan de capacitación, entre otros están establecidos en la normatividad vigente registrada en el Proyecto de Pliego de la Convocatoria de la Invitación Pública 008 y en virtud al objeto contractual es necesario hacer cumplir todos los requisitos, los cuales históricamente han hecho parte del presupuesto estipulado para el servicio de alimentación</p> <p>No se acepta la observación, ya que el valor es inmodificable toda vez que los oferentes deben hacer un análisis de costos</p>

JOSE DARIO SIERRA ROBERTO
Director de Bienestar Universitario

ISRAEL CETINA MOLINA
Profesional Especializado

LUZ STELLA JARAMILLO ARIAS
Nutricionista-Dietista

PIEDAD CUESTA CASTILLO
Profesional Universitario Bienestar Sogamoso

JOHN EWIN MOJICA SANDOVAL
Profesional Universitario Bienestar Duitama

PEDRO ALONSO SASSOYA PINZON
Profesional Universitario Bienestar Chiquinquirá

JESUS DAVID HERNANDEZ MARTINEZ
Profesional Universitario - Asesor Jurídico Bienestar

U.P.T.C.

 DE CONTRATACION

 26 MES 03 AÑO 2020

 8:50 am

UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA

Nit. 891.800.330

INVENTARIO RESTAURANTE ESTUDIANTIL SEDE CENTRAL

PLACA	DETALLE	VALOR \$
A251359	Mesón de dos Pocetas en acero inoxidable: medidas: 225cm de largo x 70cm de ancho x 90cm de alto; Pocetas de 55cm x 55cm x 35cm de profundo; cubierta en calibre 16; piso calibre 18; patas en tubo redondo en acero inoxidable de 2" con niveladoras en aluminio fundido con llave de pedal y mezclador.	6.153.846,00
A251360	Mesón de dos Pocetas en acero inoxidable: medidas: 200cm de largo x 70cm de ancho x 90cm de alto; Pocetas de 55cm x 55cm x 35cm de profundo; cubierta en calibre 16; piso calibre 18 patas en tubo redondo en acero inoxidable de 2" con niveladoras en aluminio fundido con llave de pedal y mezclador.	5.846.153,00
A251361	Mesa de trabajo medidas en acero inoxidable: 200cm de largo x 70cm de ancho x 100cm de alto cubierta en calibre 16 entrepaño y piso en calibre 18; patas en tubo redondo en acero inoxidable de 2" con llantas con freno	3.076.923,08
A251362	Repisa para ventana con pie de amigos medidas en acero inoxidable: 245cms de largo x 40cms de ancho en calibre 18.	1.307.692,31
A251363	Mesón con una poceta: medidas en acero inoxidable: 200 cm de largo x 80 cm ancho x 90 cm de alto; poceta de 90cm x 65cm x 35cm de profundo: cubierta en calibre 16; piso en calibre 18; pata de en tubo redondo en acero inoxidable 2" con patas niveladoras en aluminio fundido con llave de pedal y mezclador	4.461.538,46
A251364	mesón con dos pocetas en acero inoxidable: medidas: 350 cm de largo x 70 cm ancho x 90 cm de alto poceta de 55cm x 55cm x 35cm de profundo; cubierta en calibre 16; piso en calibre 18; pata de en tubo redondo en acero inoxidable 2" con patas niveladoras en aluminio fundido con llave de pedal y mezclador.	7.115.384,00
A251365	Mesa de trabajo en acero inoxidable: medidas: 140X80X90	2.392.307,69
A251366	Cubiertero a vapor en acero inoxidable: para lavar medidas: 150cm de largo x 50cm de ancho x 90cm de alto piso falso en calibre18; perforado tanque y cubierta en calibre; cuerpo y piso en calibre 18; patas en tubo redondo en acero inoxidable de 2" con patas niveladoras en aluminio fundido.	6.461.538,46
A251367	Mesón con dos pocetas en acero inoxidable: medidas: 320 cm de largo x 70 cm ancho x 90 cm de alto poceta de 55cm x 55cm x 35cm de profundo cubierta en calibre 16;piso en calibre 18; pata de en tubo redondo en acero inoxidable 2" con patas niveladoras en aluminio fundido con llave de pedal y mezclador	7.230.769,00
A251368	Mesa de trabajo en acero inoxidable: medidas: 252cm de largo x 70cm de ancho x 100cm de alto cubierta en calibre 16 REF 304 entrepaño y piso en calibre 18 REF 304 patas en tubo redondo en acero inoxidable de 2" con llantas con freno	4.384.615,38
A251369	Mesa de trabajo en acero inoxidable: medidas: 295cm de largo x 70cm de ancho x 100cm de alto cubierta en calibre 16 REF 304 entrepaño y piso en calibre 18 REF 304 patas en tubo redondo en acero inoxidable de 2" con llantas con freno	5.384.615,00
A251370	Tasajera para carnes en acero inoxidable: colgante con 10 ganchos medidas: 350cm de largo x 100cm de ancho con 4 soportes a la pared y 2 al techo en tubo redondo en acero inoxidable 2" calibre 10 con flanche disco de 5/16" x 10cm de diámetro.	4.153.846,15

A251371	Mesón con una poceta en acero inoxidable; medidas: 260 cm de largo x 70 cm ancho x 90 cm de alto poceta de 55cm x 55cm x 35cm de profundo cubierta en calibre 16; piso en calibre 18; pata de en tubo redondo en acero inoxidable 2" con patas niveladoras en aluminio fundido con llave de pedal y mezclador.	4.923.077,00
A251372	Mesa de trabajo en acero inoxidable: medidas: 210cm de largo x 70cm de ancho x 100cm de alto cubierta en calibre 16; entrepaño y piso en calibre 18; patas en tubo redondo en acero inoxidable de 2" con llantas con freno.	3.538.461,54
A251373	Mesón con dos pocetas en acero inoxidable: medidas: 430 cm de largo x 80 cm ancho x 90 cm de alto poceta de 65cm x 90cm x 35cm de profundo cubierta en calibre 16; piso en calibre 18; pata de en tubo redondo en acero inoxidable 2" con patas niveladoras en aluminio fundido Con llave de pedal y mezclador.	8.653.846,00
A251374	Mesón con dos pocetas en acero inoxidable: medidas: 240 cm de largo x 70 cm ancho x 90 cm de alto poceta de 55cm x 55cm x 35cm de profundo cubierta en calibre 16; piso en calibre 18; pata en tubo redondo en acero inoxidable 2" con patas niveladoras en aluminio fundido Con llave de pedal y mezclador	6.076.923,00
A251375	Mesa de trabajo en acero inoxidable: medidas: 160cm de largo x 70cm de ancho x 100cm de alto cubierta en calibre 16; entrepaño y piso en calibre 18; patas en tubo redondo en acero inoxidable de 2" con llantas con freno.	3.000.000,00
A251376	Mesón con lavamanos en acero inoxidable: medidas: 58 cm de ancho X 1,16 de largo, poceta según medida estándar para lavamanos. Pata en tubo redondo en acero inoxidable 2" con patas niveladoras en aluminio fundido Con llave de pedal y mezclador.	3.747.692,31
A251377	Lava papa en acero inoxidable: medidas: 220cm de largo x 120cm de ancho x 90cm cubierta en calibre 16, cuerpo y piso en calibre 18; patas en tubo redondo en acero inoxidable de 2" con patas niveladoras en aluminio fundido.	8.566.153,00
A251378	Mesón con dos pocetas en acero inoxidable: medidas: 300 cm de largo x 80 cm ancho x 90 cm de alto poceta de 65cm x 90cm x 35cm de profundo cubierta en calibre 16 piso en calibre 18 pata de en tubo redondo en acero inoxidable 2" con patas niveladoras en aluminio fundido Con llave de pedal y mezclador.	17.132.307,69
A251379	Mesón con dos pocetas en acero inoxidable: medidas: 300 cm de largo x 80 cm ancho x 90 cm de alto poceta de 65cm x 90cm x 35cm de profundo cubierta en calibre 16 piso en calibre 18 pata de en tubo redondo en acero inoxidable 2" con patas niveladoras en aluminio fundido Con llave de pedal y mezclador.	17.132.307,69
A251380	Modulo caliente en acero inoxidable: medidas: 150cm de largo x 65cm de ancho x 90cm de alto barra deslizadora de 40cm de ancho en tubo redondo de 1" cuatro azafates de 53cm x 32cm x 19cm de profundo con tapa repisa con vidrio antiestornudos de 5mm cubierta y tanque en calibre 16 cuerpo y piso en calibre 18 patas en tubo redondo do en acero inoxidable de 2" con patas niveladoras en aluminio fundido. A gas.	6.615.384,00
A251381	Modulo caliente en acero inoxidable: medidas: 150cm de largo x 65cm de ancho x 90cm de alto barra deslizadora de 40cm de ancho en tubo redondo de 1" cuatro azafates de 53cm x 32cm x 19cm de profundo con tapa repisa con vidrio antiestornudos de 5mm cubierta y tanque en calibre 16 cuerpo y piso en calibre 18 patas en tubo redondo do en acero inoxidable de 2" con patas niveladoras en aluminio fundido. A gas.	6.615.384,00
A251382	Modulo caliente en acero inoxidable: medidas: 150cm de largo x 65cm de ancho x 90cm de alto barra deslizadora de 40cm de ancho en tubo redondo de 1" cuatro azafates de 53cm x 32cm x 19cm de profundo con tapa repisa con vidrio antiestornudos de 5mm cubierta y tanque en calibre 16 cuerpo y piso en calibre 18 patas en tubo redondo do en acero inoxidable de 2" con patas niveladoras en aluminio fundido. A gas.	6.615.384,00

A251383	Modulo para ensaladas en acero inoxidable: medidas: 150cm de largo x 65cm de ancho x 90cm de alto barra deslizadora de 40cm de ancho en tubo redondo de 1" cuatro azafates de 53cm x 32cm x 19cm de profundo con tapa repisa con vidrio antiestornudos de 5mm cubierta en calibre 16 cuerpo y piso en calibre 18 patas en tubo redondo en acero inoxidable de 2" con patas niveladoras en aluminio fundido	3.384.615,38
A251384	Bandejero en acero inoxidable: medidas: 180cm de alto x 130cm de ancho x 65cm de fondo cuatro entrepaños en calibre 18 en tubo cuadrado de acero inoxidable de 1 1/2" llantas con freno.	2.923.076,92
A251385	Cubiertero bandejero en acero inoxidable: medidas: 75cm de largo x 65cm de ancho x 90cm de alto dos canastas plasticas de alta resistencia de cuatro compartimientos tubo de 1 1/2" piso en calibre 18 patas en tubo redondo en acero inoxidable de 2" con patas niveladoras en aluminio fundido.	1.692.307,69
A251386	Baranda en acero inoxidable: pasa manos en tubo redondo en acero inoxidable de 2" con flanche disco al piso	538.461,54
A251387	Baranda en acero inoxidable: pasa manos en tubo redondo en acero inoxidable de 2" con flanche disco al piso	538.461,54
A251388	Baranda en acero inoxidable: pasa manos en tubo redondo en acero inoxidable de 2" con flanche disco al piso	538.461,54
A251389	Baranda en acero inoxidable: pasa manos en tubo redondo en acero inoxidable de 2" con flanche disco al piso	538.461,54
A251390	Baranda en acero inoxidable: pasa manos en tubo redondo en acero inoxidable de 2" con flanche disco al piso	538.461,54
A251391	Baranda en acero inoxidable: pasa manos en tubo redondo en acero inoxidable de 2" con flanche disco al piso	538.461,54
A251392	Baranda en acero inoxidable: pasa manos en tubo redondo en acero inoxidable de 2" con flanche disco al piso	538.461,54
A251393	Baranda en acero inoxidable: pasa manos en tubo redondo en acero inoxidable de 2" con flanche disco al piso	538.461,54
A251394	Baranda en acero inoxidable: pasa manos en tubo redondo en acero inoxidable de 2" con flanche disco al piso	538.461,54
A251395	Baranda en acero inoxidable: pasa manos en tubo redondo en acero inoxidable de 2" con flanche disco al piso	538.461,54
A251396	Baranda en acero inoxidable: pasa manos en tubo redondo en acero inoxidable de 2" con flanche disco al piso	538.461,54
A251397	Baranda en acero inoxidable: pasa manos en tubo redondo en acero inoxidable de 2" con flanche disco al piso	538.461,54
A251398	Baranda en acero inoxidable: pasa manos en tubo redondo en acero inoxidable de 2" con flanche disco al piso	538.461,54
A251399	Baranda en acero inoxidable: pasa manos en tubo redondo en acero inoxidable de 2" con flanche disco al piso	538.461,54
A251400	Carro transportador en acero inoxidable: de tres bandejas medidas: 100cm de alto x 70cm de ancho x 90 cm de largo bandejas en calibre 18 estructura en tubo redondo en acero inoxidable de 1" con ruedas en teflon con freno	3.076.923,08
A251401	Carro transportador en acero inoxidable: de tres bandejas medidas: 100cm de alto x 70cm de ancho x 90 cm de largo bandejas en calibre 18 estructura en tubo redondo en acero inoxidable de 1" con ruedas en teflon con freno	3.076.923,08
A251402	Trampa de grasas en acero inoxidable: en calibre 16 filtros salidas y entradas en 1 1/2 registro para lavado de 3/4 Dos pocetas en una trampa	2.472.527,48
A251403	Trampa de grasas en acero inoxidable: en calibre 16 filtros salidas y entradas en 1 1/2 registro para lavado de 3/4 Dos pocetas en una trampa	2.472.527,48

A251404	Trampa de grasas en acero inoxidable: en calibre 16 filtros salidas y entradas en 1 1/2 registro para lavado de 3/4 Dos pocetas en una trampa	2.472.527,48
A251405	Trampa de grasas en acero inoxidable: en calibre 16 filtros salidas y entradas en 1 1/2 registro para lavado de 3/4 Dos pocetas en una trampa	2.472.527,48
A251406	Trampa de grasas en acero inoxidable: en calibre 16 filtros salidas y entradas en 1 1/2 registro para lavado de 3/4 Dos pocetas en una trampa	2.472.527,48
A251407	Trampa de grasas en acero inoxidable: en calibre 16 filtros salidas y entradas en 1 1/2 registro para lavado de 3/4 Dos pocetas en una trampa	2.472.527,48
A251408	Trampa de grasas en acero inoxidable: en calibre 16 filtros salidas y entradas en 1 1/2 registro para lavado de 3/4 Dos pocetas en una trampa	2.472.527,48
A251409	Trampa de grasas en acero inoxidable: en calibre 16 filtros salidas y entradas en 1 1/2 registro para lavado de 3/4 Dos pocetas en una trampa	2.472.527,48
A251410	Trampa de grasas en acero inoxidable: en calibre 16 filtros salidas y entradas en 1 1/2 registro para lavado de 3/4 Dos pocetas en una trampa	2.472.527,48
A251411	Trampa de grasas en acero inoxidable en calibre 16 filtros salidas y entradas en 1 1/2 registro para lavado de 3/4	1.846.153,85
A251412	Trampa de grasas en acero inoxidable en calibre 16 filtros salidas y entradas en 1 1/2 registro para lavado de 3/4	1.846.153,85
A251413	Trampa de grasas en acero inoxidable en calibre 16 filtros salidas y entradas en 1 1/2 registro para lavado de 3/4	1.846.153,85
A251414	Mesón con dos pocetas en acero inoxidable: medidas: 350 cm de largo x 80 cm ancho x 90 cm de alto poceta de 65cm x 90cm x 35cm de profundo cubierta en calibre 16 piso en calibre 18 pata de en tubo redondo en acero inoxidable 2" con patas niveladoras en aluminio fundido Con llave de pedal y mezclador	8.076.923,00
A251415	Mesa de trabajo en acero inoxidable medidas: 175cm de largo x 80cm de ancho x 100cm de alto; cubierta en calibre 16; entrepaño y piso en calibre 18; patas en tubo redondo en acero inoxidable de 2" con llantas con freno	3.230.769,23
A251416	Mesa de trabajo en acero inoxidable medidas: 175cm de largo x 80cm de ancho x 100cm de alto; cubierta en calibre 16; entrepaño y piso en calibre 18; patas en tubo redondo en acero inoxidable de 2" con llantas con freno	3.230.769,23
A262771	SISTEMA DE ALARMA MULTISERVICIOS (PÁNICO, SEGURIDAD, INCENDIOS) CON SISTEMA DE 3 SELECTORES, BALIZA LUMINOSA DE TRES COLORES, SIRENA CON RESONANCIA MONOFÓNICA, CADA PUNTO SE ENTREGA INSTALADO Y PROBADO.	780.900,00
A254728	HYDRIFRESH CON BOMBAS CENTRÍFUGAS TIPO CARACOL, Potencia: 3Hp, Rango:40/60 PSI, Tanque horizontal de 200 Litros. Componentes: Electrobomba Monofásica/trifásica, tanque de membrana intercambiable o diafragma, presostato, manómetro, tubo flexible, conexión de bronce, flotador eléctrico. Incluye tanque de 1/2 para tubería.	1.730.000,00
A279797	MOTOBOMBA DE INYECCION DE AGUA PARA CALDERA DE 60BHPB TIPO MONO BLOCK CON MOTOR TRIFASICO ENTRADA Y DESCARGA EN 1 1/4" PRESION DE TRABAJO 120 PSI	2.450.000,00
1249067-A249270	202 Mesas para cafetería de 4 puestos, estructura elaborada en tubería cuadrada y redonda cal16, soldaduras MIG, pintura electrostática color negro, con niveladores en las patas, cuatro sillas adosadas tipo isósceles espaldar y asiento en polipropileno de densidad media, color negro con	92.899.800,00

protección UV. Mesón en madera aglomerada de 25mm enchapada en formica color amarillo, cantos en polímero elástico negro.

A254881	PUESTO DE ATENCION IRREGULAR DE 2.20x0.60 MTS Características: Superficie de trabajo elaborada en madera aglomerada de 30mm enchapada en melaminico color a elección y cantos con bocel plano en pvc, pedestales de soporte ref. Panel en madera, altura 1.05mts Cajonera metálica de 3 gavetas (2 auxiliares y 1 de archivo), acabados partes metálicas con pintura en polvo epoxipoliester de aplicación electrostática color disponible gris y blanco	1.200.000,00
A254882	PUESTO DE ATENCION IRREGULAR DE 2.20x0.60 MTS Características: Superficie de trabajo elaborada en madera aglomerada de 30mm enchapada en melaminico color a elección y cantos con bocel plano en pvc, pedestales de soporte ref. Panel en madera, altura 1.05mts Cajonera metálica de 3 gavetas (2 auxiliares y 1 de archivo), acabados partes metálicas con pintura en polvo epoxipoliester de aplicación electrostática color disponible gris y blanco tos.	1.250.000,00
A254885	SILLA TIPO BUTACO OPERATIVA Características: Asiento y Espaldar con espuma inyectada indeformable, tapizados en paño calidad hilato sintético. Rodachinas para piso duro 50 mm. Mecanismo regulación de tensión por perilla, graduación de altura, Contacto Permanente, Base en Nylon incluye brazos	310.000,00
A254888	SILLA TIPO BUTACO OPERATIVA Características: Asiento y Espaldar con espuma inyectada indeformable, tapizados en paño calidad hilato sintético. Rodachinas para piso duro 50 mm. Mecanismo regulación de tensión por perilla, graduación de altura, Contacto Permanente, Base en Nylon incluye brazos	310.000,00
A247694	MARMITA capacidad 80 galones altura: 1200mm ancho: 900mm material acero inoxidable. calidad 304 2b, calibre 12 y 14 soldadura: tipo YIG sistema de calentamiento a vapor, fondo interior y camisa exterior en acero inoxidable calibre 12 tipo 304 2B, en forma de media esfera. Base cilíndrica en acero inoxidable calibre 16, tubería redonda, sobre pedestal en acero inoxidable para mayor asepsia e inocuidad, tapa calibre 16 con borde en pltna de 1/8" x 1" articulada con un sistema de pesas que hacen la apertura mas liviana, no se usan resorte porque este sistema produce mayor riesgo de acumulación de suciedad, provista de entrada y salida de vapor y válvula en la base de la marmita para evacuar el agua durante el lavado.	15.850.000,00
A247695	MARMITA capacidad 80 galones altura: 1200mm ancho: 900mm material acero inoxidable. calidad 304 2b, calibre 12 y 14 soldadura: tipo YIG sistema de calentamiento a vapor, fondo interior y camisa exterior en acero inoxidable calibre 12 tipo 304 2B, en forma de media esfera. Base cilíndrica en acero inoxidable calibre 16, tubería redonda, sobre pedestal en acero inoxidable para mayor asepsia e inocuidad, tapa calibre 16 con borde en pltna de 1/8" x 1" articulada con un sistema de pesas que hacen la apertura mas liviana, no se usan resorte porque este sistema produce mayor riesgo de acumulación de suciedad, provista de entrada y salida de vapor y válvula en la base de la marmita para evacuar el agua durante el lavado.	15.850.000,00
A247696	MARMITA capacidad 80 galones altura: 1200mm ancho: 900mm material acero inoxidable. calidad 304 2b, calibre 12 y 14 soldadura: tipo YIG sistema de calentamiento a vapor, fondo interior y camisa exterior en acero inoxidable calibre 12 tipo 304 2B, en forma de media esfera. Base	15.850.000,00

cilindrica en acero inoxidable calibre 16, tubería redonda, sobre pedestal en acero inoxidable para mayor asepsia e inocuidad, tapa calibre 16 con borde en pltna de 1/8" x 1" articulada con un sistema de pesas que hacen la apertura mas liviana, no se usan resorte porque este sistema produce mayor riesgo de acumulación de suciedad, provista de entrada y salida de vapor y válvula en la base de la marmita para evacuar el agua durante el lavado.

A247697	MARMITA capacidad 80 galones altura: 1200mm ancho: 900mm material acero inoxidable. calidad 304 2b, calibre 12 y 14 soldadura: tipo YIG sistema de calentamiento a vapor, fondo interior y camisa exterior en acero inoxidable calibre 12 tipo 304 2B, en forma de media esfera. Base cilíndrica en acero inoxidable calibre 16, tubería redonda, sobre pedestal en acero inoxidable para mayor asepsia e inocuidad, tapa calibre 16 con borde en pltna de 1/8" x 1" articulada con un sistema de pesas que hacen la apertura mas liviana, no se usan resorte porque este sistema produce mayor riesgo de acumulación de suciedad, provista de entrada y salida de vapor y válvula en la base de la marmita para evacuar el agua durante el lavado.	15.850.000,00
A247698	MARMITA capacidad 80 galones altura: 1200mm ancho: 900mm material acero inoxidable. calidad 304 2b, calibre 12 y 14 soldadura: tipo YIG sistema de calentamiento a vapor, fondo interior y camisa exterior en acero inoxidable calibre 12 tipo 304 2B, en forma de media esfera. Base cilíndrica en acero inoxidable calibre 16, tubería redonda, sobre pedestal en acero inoxidable para mayor asepsia e inocuidad, tapa calibre 16 con borde en pltna de 1/8" x 1" articulada con un sistema de pesas que hacen la apertura mas liviana, no se usan resorte porque este sistema produce mayor riesgo de acumulación de suciedad, provista de entrada y salida de vapor y válvula en la base de la marmita para evacuar el agua durante el lavado.	15.850.000,00
A247699	MARMITA capacidad 80 galones altura: 1200mm ancho: 900mm material acero inoxidable. calidad 304 2b, calibre 12 y 14 soldadura: tipo YIG sistema de calentamiento a vapor, fondo interior y camisa exterior en acero inoxidable calibre 12 tipo 304 2B, en forma de media esfera. Base cilíndrica en acero inoxidable calibre 16, tubería redonda, sobre pedestal en acero inoxidable para mayor asepsia e inocuidad, tapa calibre 16 con borde en pltna de 1/8" x 1" articulada con un sistema de pesas que hacen la apertura mas liviana, no se usan resorte porque este sistema produce mayor riesgo de acumulación de suciedad, provista de entrada y salida de vapor y válvula en la base de la marmita para evacuar el agua durante el lavado.	15.850.000,00
A247700	MARMITA capacidad 80 galones altura: 1200mm ancho: 900mm material acero inoxidable. calidad 304 2b, calibre 12 y 14 soldadura: tipo YIG sistema de calentamiento a vapor, fondo interior y camisa exterior en acero inoxidable calibre 12 tipo 304 2B, en forma de media esfera. Base cilíndrica en acero inoxidable calibre 16, tubería redonda, sobre pedestal en acero inoxidable para mayor asepsia e inocuidad, tapa calibre 16 con borde en pltna de 1/8" x 1" articulada con un sistema de pesas que hacen la apertura mas liviana, no se usan resorte porque este sistema produce mayor riesgo de acumulación de suciedad, provista de entrada y salida de vapor y válvula en la base de la marmita para evacuar el agua durante el lavado.	15.850.000,00
A247701	MARMITA capacidad 80 galones altura: 1200mm ancho: 900mm material acero inoxidable. calidad 304 2b, calibre 12 y 14 soldadura: tipo YIG sistema de calentamiento a vapor, fondo interior y camisa exterior en acero inoxidable calibre 12 tipo 304 2B, en forma de media esfera. Base	15.850.000,00

cilindrica en acero inoxidable calibre 16, tubería redonda, sobre pedestal en acero inoxidable para mayor asepsia e inocuidad, tapa calibre 16 con borde en pltna de 1/8" x 1" articulada con un sistema de pesas que hacen la apertura mas liviana, no se usan resorte porque este sistema produce mayor riesgo de acumulación de suciedad, provista de entrada y salida de vapor y válvula en la base de la marmita para evacuar el agua durante el lavado.

A247702	<p>Lavaplatos industrial capacidad: 1000 platos hora Materiales: construcción en acero inoxidable austenítico, AISI- 304 2B FUNCIÓN: para lavar todo tipo de platos, bandejas vasos, tazas, cubiertos, rtc, carga frontal o lateral de la vajilla en función de la disposición de las mesas. lavado mediante doble sistema de aspersores giratorios(superior e inferior) programador de ciclo fijo con arranque automático, visualización de temperaturas de lavado y aclarado. 3 ciclos de lavado, opción termo stop incluido:garantiza que la temperatura mínima de aclarado sea de 85 oC, soporte de cestas desmontable. Dosificador de abrillantador incorporado. dosificador de detergente incorporado. mandos antihumedad, filtros superiores de lavado inoxidables, termostatos regulables en cuba lavado y calderin de seguridad en calderin. bomba de desagüe con valvula antiretorno, esta máquina está diseñada y fabricada de acuerdo con las directrices europeas 89/392/CEE Y 73/23 CEE. DIMENSIONES CESTA 500X 500mm NUMERO DE CESTAS 3 (cesta platos, cesta vasos y cesta cubiertos) ALTURA MAXIMA DE LA VAJILLA 400mm DURACIÓN CICLO FIJO 60 segundos ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA POTENCIUA 230-400v/50hz/3N ELECTROBOMBA, 880w/1.2 HP TANQUE DE LAVADO 2500W CALDERIN ACLARADO 6000W</p>	26.500.000,00
A251699	<p>Horno asador de carne en acero inoxidable cuatro bandejas con dos camaras de gas control termostatico exterior en calibre 20 interior calibre 18 patas tipo persa EQUIPOS INDUSTRIALES</p>	5.509.311,53
A251700	<p>Horno asador de carne en acero inoxidable cuatro bandejas con dos camaras de gas control termostatico exterior en calibre 20 interior calibre 18 patas tipo persa EQUIPOS INDUSTRIALES</p>	5.509.311,53
A251701	<p>Estufa de seis puesto en acero inoxidable medidas: 280cm de largo x 120cm de ancho x 9cm de alto cubierta en calibre 16 cuerpo y piso en calibre 18 parrilla fundida de 50cm x 50cm dos planchas asadoras de 100cm de largo x 50cm de ancho con recolectora de grasas quemadores dobles recolectoras para quemadores calibre 20 patas en tubo redondo en acero inoxidable de 2" con patas en aluminio fundido con doble frente de trabajo a gas</p>	8.800.858,30
A251702	<p>Campana en acero inoxidable con ducto para estufa de seis puestos tipo isla medidas: 300cm de largo x 150cm de ancho x 80 de alto en calibre 20; filtros y recolectora de grasas lámparas tipo tortuga extractor caracol de 16" 10 metros aprox. de ducto de 20cm x 40cm Incluye todos los elementos necesarios para su correcta instalación</p>	13.331.174,09
A251703	<p>Campana de pared con ducto en acero galvanizado para marmitas 620 cm de largo x 180 cm de ancho x 80 cm de alto en calibre 20, extractor caracol de 20" 10 metros de ducto de 40cmX40cm, similar a existente, incluye elementos necesarios para su correcta instalación, Incluye la adaptación de la campana con ducto existente en la cafetería de estudiantes antigua sobre las marmitas, incluye retiro localización actual, traslado a al nuevo restaurante, instalación, modificaciones o adaptaciones (ducto y campana) y mantenimiento total, a su vez todos los elementos necesarios para su correcta instalación</p>	26.500.340,08

A251704	Motor marca siemens, trifasicos de baja revolucion con accesorios	2.500.000,00
A251705	Motor marca siemens, trifasicos de baja revolucion con accesorios	2.500.000,00
A292427		63.082.000,00

LAVA VAJILLAS INDUSTRIAL - DE ALTO RENDIMIENTO. Modelo PRO TECH 1113
 Tipo TUNEL (Rack Conveyor). Operación automática. 3 velocidades de lavado (50, 100 y 130 cestas por hora) producción 2.340 a 3.000 platos por hora (130 cestas por hora, 2 simultáneamente por ciclo). capacidad el tanque: 69 litros. consumo de agua: 1,5 litros por ciclo/cesat. Dotación de cestas: 6 cestas de platos - 3 cestas de vasos/pocillos-2cestas cubiertas dosificadores de detergente y abrillantador. ducha industrial de prelavado. Mesa de entrada econ shut para desperdicios y poceta . Dim. 150X70 x85cms. mesa de salida con esquinera de rodillos y superficie lisa al final . Dim . Esq. rodillos 110x110x85cms. dimensiones de la maquina (sin mesas laterales): 115x77x156,5cms. Maquina lavavajilla de arrastre compacto, versatil y eficaz. 1. 3 velocidades de marcha controladas electronicamente: LAVADO STANDAR : productividad 130 cestas/horA. LAVADO INTENSIVO: productividad 100 cestas/hora. LAVADO FUERTE :productividad 50 cestas/hora (en cso de suciedad incrustada y de usus especiales) 2. dispositivo de seguridad contra sobre presiones hidráulicas y golpes de ariete. 3 dispositivo de seguridad: puertas anti inundación. 4. Micro interruptor de seguridad de final de carrera. 5. Motor de seguridad electrónica anti bloqueo que detiene inmediatamente el funcionamiento si se verificara un atascamiento. ?Doble pared ? cuba estampada ? doble filtro en acero inoxidable ? Smart-Tronic:Sistema de control

TOTAL \$ 596.571.822