

RESPUESTA OBSERVACIONES AL PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES

INVITACIÓN PÚBLICA No. 02 DE 2022
“CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE
LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SECCIONAL
DUITAMA, SOGAMOSO Y CHIQUINQUIRA”



Uptc
Universidad Pedagógica y
Tecnológica de Colombia

RECTORIA
COMITÉ DE LICITACIONES Y CONTRATOS
UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA



Tunja, 1 de febrero de 2022.

Señor

JESUS ARIEL CIFUENTES MOGOLLON

Jefe Departamento De Contratación

UPTC

Referencia: Invitación Publica 02 de 2022

Referencia: Respuesta Observaciones a Proyecto de Pliego de Condiciones

Cordial saludo,

El Comité Técnico Evaluador de las propuestas, dentro de la Invitación Publica, cuyo objeto es **“CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SECCIONAL DUITAMA, SOGAMOSO Y CHIQUINQUIRA”**, en reunión realizada el día martes 1 de febrero de 2022, a las 3:00 p.m., considero analizar las observaciones presentadas por el señor JUAN CARLOS PINILLA CAMARGO, en los siguientes términos:

Observación 1: En relación con el numeral f, de la sección 14.4.2, componentes de calidad, donde se señala el personal requerido para las sedes de Sogamoso y Duitama, no encontramos justificación alguna que permita entender la discrepancia existente entre el personal de auxiliares de cocina solicitado para las citadas sedes frente a la sede de Chiquinquirá, toda vez que tal y como se encuentra de manifiesto en el número de raciones proyectadas para las 3 sedes y el valor total de los contratos, existe grado tal de similitud que no hay ninguna justificación que lleve a tener una diferencia de tal magnitud.

Así entonces, solicitamos de manera respetuosa se disminuya el número de auxiliares de cocina solicitados para las sedes de Duitama y Sogamoso, y se dejen a la par que la sede de Chiquinquirá.

Respuesta. Una vez estudiada la observación el comité evaluador considera acceder a la observación la cual quedara así:

f) El mínimo de personal con que se debe presentar la propuesta por cada seccional es el siguiente; en caso de ofertar para todas las seccional debe igualmente cumplir este requisito ofertando todo el personal solicitado aquí:

DUITAMA un (1) chef de Cocina, un (01) auxiliares de cocina de alimentos calientes, un (01) auxiliar de cocina de alimentos fríos, cinco (5) auxiliares de cocina, el personal



anteriormente relacionado debe estar vinculado de tiempo completo y afiliado a seguridad social, riesgos laborales y parafiscales.

SOGAMOSO un (1) chef de Cocina, un (01) auxiliares de cocina de alimentos calientes, un (01) auxiliar de cocina de alimentos fríos, cuatro (4) auxiliares de cocina, el personal anteriormente relacionado debe estar vinculado de tiempo completo y afiliado a seguridad social, riesgos laborales y parafiscales.

Observación 2. Frente al numeral B del literal 14.4.1., minuta patrón, solicitamos que se justifique la razón por la cual se solicita que el gramaje en crudo sea de 110 gramos, cuando en el histórico de la contratación ha sido de 90 gramos, situación que sin lugar a dudas genera un mayor costo que tendría que asumir el contratista, razón por la cual solicitamos se revise el citado punto y se disminuya el gramaje solicitado.

Respuesta: El comité evaluador analiza la presente observación y considera no acceder a ella, teniendo en cuenta que al revisar la minuta patrón los productos que registran 110 gramos en crudo están ajustados a la normatividad vigente, como es el caso del atún, el cual es un producto adicional.

Atentamente,

MARIO MENDOZA MORA
Director Bienestar Universitario

ISRAEL CETINA MOLINA
Profesional Especializado

JESUS DAVID HERNANDEZ M.
Profesional Universitario

M.D. Sandra Esperanza Benavides Ruiz
REGISTRO PROFESIONAL: MND 01870

SANDRA BENAVIDES
Nutricionista Dietética