

OBSERVACIONES Y OBSERVACIONES EXTEMPORANEAS A PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO

INVITACIÓN PÚBLICA No. 018 DE 2023
"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE
LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE
TUNJA (INCLUYE SEDE CENTRAL Y FACULTAD DE CIENCIAS DE LA
SALUD), PARA EL PRIMER Y SEGUNDO SEMESTRE ACADÉMICO 2024"



Uptc
Universidad Pedagógica y
Tecnológica de Colombia

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



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

ANEXO OBSERVACIÓN

VEEDURIA INCONCOL <veeduraiinconcol@gmail.com>
Para: "contratacion@uptc.edu.co" <contratacion@uptc.edu.co>

15 de enero de 2024, 14:54

 **observacion universidad.pdf**
1041K



INCONCOL
Veeduría Ciudadana

3154401145

veeduraiinconcol@gmail.com

Pasto Nariño

San Juan de Pasto 15 de enero de 2024

Señores

UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA

REFERENCIA: Invitación pública No. 018 de 2023

OBJETO: “CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA, SEDE TUNJA (INCLUYE SEDE CENTRAL Y FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD), PARA EL PRIMER Y SEGUNDO SEMESTRE ACADEMICO 2024”

ASUNTO: Observaciones al proceso

PRIMERA: Una vez analizado el apartado 14.4.6, más específicamente en su literal A.) “Equipo mínimo de trabajo”, la entidad solicita los siguientes perfiles:

TIPO	CONDICIONES	DOCUMENTOS REQUERIDOS																								
Técnico	Cumplimiento del estándar de Recurso humano	<p>Aportar certificación expedida por el Representante legal del oferente donde se garantice el cumplimiento del estándar de Recurso humano.</p> <p>Certificando como personal mínimo y allegando los soportes respectivos según se indicó:</p> <table border="1"><thead><tr><th>CARGO</th><th>PERFIL</th><th>EXPERIENCIA</th><th>DEDICACION</th></tr></thead><tbody><tr><td>JEFE DE COCINA O CHEF</td><td>Cocinero técnico de cocina</td><td>Mínimo experiencia certificada de 3 años</td><td>TIEMPO COMPLETO</td></tr><tr><td>AUXILIAR DE COCINA DE ALIMENTOS CALIENTES</td><td>Noveno grado de formación y/o cinco (5) años de experiencia debidamente certificada para este perfil</td><td></td><td>TIEMPO COMPLETO</td></tr><tr><td>AUXILIAR DE COCINA DE ALIMENTOS FRIOS</td><td>Noveno grado de formación y/o cinco (5) años de experiencia debidamente certificada para este perfil</td><td></td><td>TIEMPO COMPLETO</td></tr><tr><td>AUXILIAR DE PROCESOS</td><td>Noveno grado de formación y/o sin grado de escolaridad pero con cuatro (4) años de experiencia debidamente certificada para este perfil.</td><td></td><td>TIEMPO COMPLETO</td></tr><tr><td>Responsable de cafetería</td><td>Noveno grado de formación y/o sin grado de escolaridad, pero con cuatro (4) años de experiencia debidamente certificada para este perfil.</td><td></td><td>TIEMPO COMPLETO</td></tr></tbody></table>	CARGO	PERFIL	EXPERIENCIA	DEDICACION	JEFE DE COCINA O CHEF	Cocinero técnico de cocina	Mínimo experiencia certificada de 3 años	TIEMPO COMPLETO	AUXILIAR DE COCINA DE ALIMENTOS CALIENTES	Noveno grado de formación y/o cinco (5) años de experiencia debidamente certificada para este perfil		TIEMPO COMPLETO	AUXILIAR DE COCINA DE ALIMENTOS FRIOS	Noveno grado de formación y/o cinco (5) años de experiencia debidamente certificada para este perfil		TIEMPO COMPLETO	AUXILIAR DE PROCESOS	Noveno grado de formación y/o sin grado de escolaridad pero con cuatro (4) años de experiencia debidamente certificada para este perfil.		TIEMPO COMPLETO	Responsable de cafetería	Noveno grado de formación y/o sin grado de escolaridad, pero con cuatro (4) años de experiencia debidamente certificada para este perfil.		TIEMPO COMPLETO
CARGO	PERFIL	EXPERIENCIA	DEDICACION																							
JEFE DE COCINA O CHEF	Cocinero técnico de cocina	Mínimo experiencia certificada de 3 años	TIEMPO COMPLETO																							
AUXILIAR DE COCINA DE ALIMENTOS CALIENTES	Noveno grado de formación y/o cinco (5) años de experiencia debidamente certificada para este perfil		TIEMPO COMPLETO																							
AUXILIAR DE COCINA DE ALIMENTOS FRIOS	Noveno grado de formación y/o cinco (5) años de experiencia debidamente certificada para este perfil		TIEMPO COMPLETO																							
AUXILIAR DE PROCESOS	Noveno grado de formación y/o sin grado de escolaridad pero con cuatro (4) años de experiencia debidamente certificada para este perfil.		TIEMPO COMPLETO																							
Responsable de cafetería	Noveno grado de formación y/o sin grado de escolaridad, pero con cuatro (4) años de experiencia debidamente certificada para este perfil.		TIEMPO COMPLETO																							

Donde si bien es cierto la universidad estipula que deben haber cursado noveno grado y/o tener un numero de experiencia certificada para el perfil, tampoco es menos cierto que se torna un poco ambiguo el perfil solicitado, lo anterior teniendo en cuenta que no se establece con que cargo debe ser la experiencia aportada.



INCONCOL

Veeduría Ciudadana

3154401145

veeduraiainconcol@gmail.com

Pasto Nariño

Con base en lo anterior, es menester solicitar a la entidad aclaración respecto a este apartado y que se permita indicar de una manera mas detallada el perfil que deben acreditar los auxiliares de cocina y el responsable de cafetería, lo anterior en aras de la no inducción al error por parte de la entidad hacia todos los posibles oferentes. Por último, pero no menos importante, resulta importante cuestionarle a la entidad si cada uno de los perfiles se considera habilitado solo con hecho de haber cursado noveno (9) grado académico.

SEGUNDA: EVALUACION COMPONENTE ALIMENTARIO NUTRICIONAL

Haciendo el respecto análisis del criterio en mención, encontramos que la entidad establece lo siguiente:

VARIABILIDAD DE LA OFERTA EN EL MENÚ: (30 PUNTOS)	
<ul style="list-style-type: none">El oferente que presente con su propuesta dos o más tipos de proteínas y dos tipos de verduras en cada servicio (almuerzo y cena) obtendrá: Nota. El proponente deberá garantizar que las proteínas y verduras se ofrecerán en cada servicio en un 50% (almuerzo – cena).	30 Puntos
<ul style="list-style-type: none">El oferente que presente con su propuesta dos o más tipos de proteínas y dos tipos de verduras en cada servicio de almuerzo, de lunes a viernes obtendrá Nota. El proponente deberá garantizar que las proteínas y verduras se ofrecerán en cada servicio de almuerzo en un 50%.	15 puntos

Donde si bien la entidad es clara al momento de indicar que se debe implementar en cada servicio dos o mas tipos tanto de proteínas como de verdura, no hay que olvidar que la minuta patrón establece una serie de gramajes para cada componente alimenticio, como es el caso de las proteínas.

Ahora bien, teniendo en cuenta lo anterior, se le solicita a la entidad aclaración con respecto a si esa variabilidad de proteínas se debe hacer respetando la minuta patrón, un ejemplo seria que si la minuta establece que cada servicio debe componer 100 gramos de proteína, para cumplir con este se deben aportar 50 gramos de un tipo de proteína (pollo) y 50 gramos de otro tipo (carne), o si por el contrario se deben adicionar 100 gramos de cada una de las proteínas dentro del menú que se está ofertando es decir 100 de pollo y 100 de carne, lo cual en caso de ser asi, esto incidiría de manera directa con la oferta económica y de no hacer claridad puede generar un desequilibrio en la ejecución contractual, perjudicando asi el objeto del presente proceso de selección.

Atentamente

HAROLD GEOVANNY LAGOS LOPEZ

CC 1.085.297.954 de Pasto



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

Anexo observación

VEEDURIA INCONCOL <veeduraiinconcol@gmail.com>
Para: contratacion@uptc.edu.co


16 de enero de 2024, 18:36





OBSERVACIONES AL COMPONENTE DE CALIDAD Y AL PROCESO .pdf
95K



INCONCOL
Veeduría Ciudadana

 3154401145

 veedurainconcol@gmail.com

 Pasto Nariño

Señores

UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA

REFERENCIA: Invitación publica No. 018 de 2023

OBJETO: "CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA, SEDE TUNJA (INCLUYE SEDE CENTRAL Y FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD), PARA EL PRIMER Y SEGUNDO SEMESTRE ACADEMICO 2024"

OBSERVACION AL PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO

1.

- ✓ Plan de capacitación continua y permanente al personal
- ✓ Programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial

2. Solicitamos se actualice este programa de salud Ocupacional y Seguridad Industrial al Manual de Seguridad y Salud en el trabajo siguiendo las directrices establecidas por el ministerio de trabajo desde el año 2012.

3. Se solicita aclaración respecto al medio magnético que debe aportar con la oferta económica, si se debe aportar por separado o dentro de la propuesta, o si por el contrario debe ser enviado de manera física a alguna dirección en particular de la entidad.

4. Se solicita aclaración respecto al plan de saneamiento básico y al plan de saneamiento integral que se encuentran en las paginas 29 y 33 del pliego de condiciones definitivo, esto en aras que se evidencias los mismos ítems y podría generar un desgaste extra para los posibles interesados, de ser posible se solicita que la acreditación de estos se realice mediante carta de compromiso y sean presentados en la etapa de alistamiento.


5. 15.4.2 "componente de calidad", se solicita a la entidad que aclare como es la forma de acreditación de estos criterios en el caso de estructuras plurales, esto por el hecho que en el pliego reza la expresión: "los proponentes deben presentar por separado los siguientes documentos", por ende y para garantizar una no inducción por parte de la entidad hacia los oferentes, se reitera la solicitud de aclarar como es la forma de acreditación de estos requisitos en casos de estructuras plurales como uniones temporales o consorcios, en este caso se debería poder cumplir si uno de los miembros aporta dicha documentación.


6. Certificados médicos y de capacitación vigente en Manipulación de Alimentos expedidos por los organismos de salud o la autoridad competente en el ámbito local. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y



INCONCOL

Veeduría Ciudadana

 3154401145

 veeduríainconcol@gmail.com

 Pasto Nariño

manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo según la Resolución 2674 de 2013.

En este apartado se solicita que sea presentado mediante carta de compromiso y se entregue en la fase de alistamiento dicha documentación, esto en aras de generar celeridad dentro del proceso y evitar desgastes hacia todos los posibles oferentes al momento de presentar la propuesta dentro de la etapa precontractual.

7. Se solicita en el apartado de la experiencia, se agregue acta a satisfacción, acta a terminación, acta final o de recibo definitivo y a su certificación de contrato celebrado o ejecutado para poder acreditar los contratos que conformaran la experiencia.

Atentamente



HAROLD GEOVANNY LAGOS LOPEZ

CC 1.085.297.954 de Pasto

