

## RESPUESTA A OBSERVACIONES A PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES

**INVITACIÓN PÚBLICA No. 14 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**  
**SEGUNDO SEMESTRE ACADÉMICO 2023”**



**Uptc**  
Universidad Pedagógica y  
Tecnológica de Colombia

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

Tunja, 11 de julio de 2023

Doctor:

**ALEX EDUARDO ROJAS FIGUEREDO**

Jefe Departamento de Contratación

Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia UPTC

Ciudad

En atención a la observación presentada al pliego definitivo de la invitación pública 014 de 2023, el comité evaluador se permite presentar apreciación a la solicitud así:

**INVITACIÓN PÚBLICA No. 014 DE 2023 CUYO OBJETO ES “CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDETUNJA (INCLUYE SEDE CENTRAL Y FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD) II SEMESTRE ACADEMICO 2023”**

### **OBSERVACIÓN 1 HÉCTOR HUMBERTO FONSECA CANO**

*Los alimentos serán ofrecidos en vajilla de porcelana que deberá suministrar el proponente. El Operador seleccionado debe asegurar la disponibilidad de **200** servicios completos -plato de sopa, plato de seco, asimismo **200** servicios completos de cuchara, tenedor y cuchillo metálicos, con una reposición del 2% cada seis 6 meses en el restaurante de la facultad de ciencias de la salud y **1000** servicios completos -plato de sopa, plato de seco, así mismo **1000** servicios completos de cuchara, tenedor y cuchillo metálicos, con unareposición del 2% cada seis 6 meses en Sede Central por semestre académico-. Para lo cual dentro de la oferta debe manifestarlo mediante carta de compromiso suscrito por el representante legal.*

Se solicita respetuosamente se considere la posibilidad de que este suministro de vajilla asuma el 50% la universidad, teniendo en cuenta que el costo por unidad es muy elevado y dicho valor no está incluido en el presupuesto. En el caso puntual de los cubiertos metálicos por mi experiencia se requiere la reposición en un porcentaje mayor al 2% proyectado, debido a que se pierden continuamente y este porcentaje en realidad equivale a un 15%.

### **Apreciaciones de la entidad:**

NO SE ACCEDE A LA PETICION

El comité técnico considera necesario que el contratista sea quien asuma esta responsabilidad ya que la custodia y el cuidado de los elementos (vajilla y cubiertos) son propias de la prestación del servicio teniendo en cuenta que el menaje es propiedad del contratista y esto es requisito habilitante del pliego de condiciones.

## OBSERVACIÓN 2 HÉCTOR HUMBERTO FONSECA CANO

*Realizar controles necesarios para la potabilidad del agua en los servicios de alimentación un (01) análisis de aguas durante la ejecución del contrato, de acuerdo al Decreto 1575 de 2007 y la Resolución 2115 de 2007, así mismo, se debe realizar un (01) análisis de vertimientos durante este periodo, teniendo en cuenta los parámetros generales estipulados en el capítulo VII artículo 15 y capítulo VIII artículo 16 de la Resolución 631 de 2015. Estos análisis deben ser realizados únicamente por laboratorios acreditados por IDEAM e ISO IEC/NTC 17025:2005, los resultados deben ser presentados a la coordinación del Sistema Integrado de Gestión para que tome las acciones técnicas respectivas.*

Se sugiere respetuosamente que el análisis de vertimientos lo realice la universidad, teniendo en cuenta que el restaurante no es el único que vierte aguas residuales, sino las diferentes dependencias, por lo que no resulta viable en gestión ambiental realizar el mismo análisis, ya que por experiencia se realizaron las mismas pruebas por parte de la universidad y del contratista. De otro lado el costo de estos análisis tampoco está incluido en el presupuesto.

### Apreciaciones de la entidad:


NO SE ACCEDE A LA PETICION

El comité técnico considera necesario que el contratista sea quien realice este control a los vertimientos del restaurante por ser de su exclusiva utilización y garantizando la calidad del servicio, además es una responsabilidad propia del prestador del servicio que se ha solicitado históricamente, por otra parte, el costo del análisis se incluye en el costo directo de cada servicio contemplado en los gastos de administración y utilidad dentro del ítem otros gastos


Dirección (Gerencia, asesores: Nutricionista, Química y alimentos, Sistema de seguridad y salud en el trabajo, Contador)	\$ 850,00
Impuestos: Retefuente, Reteica y estampilla	\$ 457,50
Utilidad	\$ 321,02
Otros gastos: Transporte, pólizas de garantía, menaje, insumos de aseo, protocolos de bioseguridad, exámenes de laboratorio bioquímico.	\$ 400,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 2.028,52</b>

Sin otro en particular

  
**JOHN EWIN MOJICA SANDOVAL**  
Director Bienestar Universitario

  
**SOFIA LORENA MARTINEZ**  
Nutricionista Dietista

  
**ROOSEVELT DARWIN SOLER BAYONA**  
Apoyo Bienestar Universitario- Contratista

  
**PIEDAD ROCIO CUESTA CASTILLO**  
Profesional Universitario Bienestar Sogamoso

**UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA**  
**DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO**  
**SERVICIO DE ALIMENTACION - AÑO 2023**

**MENU 1**

					<b>BOLETIN 17 ENERO 2022</b>		
		<b>ALIMENTO</b>	<b>COMPOSICIÓN PLATO</b>	<b>PESO BRUTO GR / CC</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>	
<b>SOPA</b>	<b>SOPA DE AVENA</b>		PAPA PASTUSA	50	\$ 100	<b>\$ 403,42</b>	
			PAPA CRIOLLA	20	\$ 26		
			ARVEJA SECA	10	\$ 30		
			ZANAHORIA	10	\$ 15		
			HABICHUELA, CRUDA	10	\$ 33		
			REPOLLO	5	\$ 10		
			CEBOLLA JUNCA, HOJAS	1	\$ 1		
			AVENA EN HOJUELAS	16	\$ 79		
			CARNE DE RES	5	\$ 110		
			CALDO	173			
			SAL				
<b>SECO</b>	<b>PROTEINA</b>	<b>CARNE</b>	CARNE DE RES MAGRA	125	\$ 2.750,00	<b>\$ 2.750,00</b>	
	<b>LEGUMINOSA</b>		FRIJOL BOLA ROJA	45	\$ 225,00	<b>\$ 225,00</b>	
	<b>FARINACEOS</b>		ARROZ	75	\$ 180,00	<b>\$ 180,00</b>	
	<b>RAICES-TUBERCULOS- PLATANOS</b>		PLATANO	183	\$ 398,94	<b>\$ 398,94</b>	
	<b>VERDURAS Y HORTALIZAS</b>			LECHUGA	50	\$ 75,00	<b>\$ 75,00</b>
				PEPINO COHOMBRO	50	\$ 125,00	<b>\$ 125,00</b>
				TOMATE CHONTO	70	\$ 133,00	<b>\$ 133,00</b>
<b>JUGO</b>	<b>FRUTAS</b>		MANGO	150	\$ 240,00	<b>\$ 240,00</b>	
	<b>PRODUCTOS AZUCARADOS</b>		AZUCAR	7	\$ 25,90	<b>\$ 25,90</b>	
			POSTRE DE MORA	25	\$ 62,50	<b>\$ 62,50</b>	
			POSTRE DE MORA	15	\$ 55,50	<b>\$ 55,50</b>	
	<b>OTROS</b>		ACEITE	15	\$ 111,00	<b>\$ 111,00</b>	
			AJO	\$ 2,00	\$ 22,00	<b>\$ 22,00</b>	
			CILANTRO	\$ 2,00	\$ 6,00	<b>\$ 6,00</b>	
			PIMENTON	\$ 2,00	\$ 6,00	<b>\$ 6,00</b>	
			SAL	\$ 3,00	\$ 2,04	<b>\$ 2,04</b>	
<b>TOTAL COSTO PLATO</b>						<b>\$ 4.821,30</b>	

**MENU 2**

				BOLETIN 17 ENERO 2022		
	ALIMENTO	COMPOSICIÓN PLATO	PESO BRUTO GR / CC	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	
SOPA	SOPA DE AVENA	PAPA PASTUSA	50	\$ 100	\$ 403,42	
		PAPA CRIOLLA	20	\$ 26		
		ARVEJA SECA	10	\$ 30		
		ZANAHORIA	10	\$ 15		
		HABICHUELA	10	\$ 33		
		REPOLLO	5	\$ 10		
		CEBOLLA JUNCA, HOJAS	1	\$ 1		
		AVENA EN HOJUELAS	16	\$ 79		
		CARNE DE RES	5	\$ 110		
		CALDO	173			
		SAL				
SECO	PROTEINA	POLLO	PIERNA PERNIL	180	\$ 1.692,00	\$ 1.692,00
	LEGUMINOSA		GARBANZOS	45	\$ 225,00	\$ 225,00
	FARINACEOS		ARROZ	75	\$ 180,00	\$ 180,00
	RAICES-TUBERCULOS- PLATANOS		YUCA	138	\$ 276,00	\$ 276,00
	VERDURAS Y HORTALIZAS		LECHUGA	50	\$ 75,00	\$ 75,00
			ZANAHORIA	140	\$ 210,00	\$ 210,00
			TOMATE CHONTO	70	\$ 133,00	\$ 133,00
JUGO	FRUTAS	MORA	78	\$ 200,46	\$ 200,46	
	PRODUCTOS AZUCARADOS	AZUCAR	7	\$ 25,90	\$ 25,90	
		POSTRE DE GUAYABA	25	\$ 50,00	\$ 50,00	
			15	\$ 55,50	\$ 55,50	
	OTROS	ACEITE	15	\$ 111,00	\$ 111,00	
		AJO	2,00	\$ 22,00	\$ 22,00	
		CILANTRO	2,00	\$ 6,00	\$ 6,00	
		PIMENTON	2,00	\$ 6,00	\$ 6,00	
		SAL	3,00	\$ 2,04	\$ 2,04	
<b>TOTAL COSTO PLATO</b>					<b>\$ 3.673,32</b>	

MENU 3

BOLETIN 17 DE ENERO 2022

	ALIMENTO	COMPOSICIÓN PLATO	PESO BRUTO GR / CC	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL		
SOPA	SOPA DE AVENA	PAPA PASTUSA	50	\$ 100	\$ 403,42		
		PAPA CRIOLLA	20	\$ 26			
		ARVEJA SECA	10	\$ 30			
		ZANAHORIA	10	\$ 15			
		HABICHUELA	10	\$ 33			
		REPOLLO	5	\$ 10			
		CEBOLLA JUNCA, HOJAS	1	\$ 1			
		AVENA EN HOJUELAS	16	\$ 79			
		CARNE DE RES	5	\$ 110			
		CALDO	173				
		SAL					
SECO	PROTEINA	PESCADO	TRUCHA ARCOIRIS	240	\$ 4.320,00	\$ 4.320,00	
	FARINACEOS		ARROZ	75	\$ 180,00	\$ 180,00	
	RAICES-TUBERCULOS- PLATANOS		PAPA PASTUSA	188	\$ 376,00	\$ 376,00	
			HABICHUELA	70	\$ 231,00	\$ 231,00	
	VERDURAS Y HORTALIZAS		BROCOLI	70	\$ 175,00	\$ 175,00	
			ZANAHORIA	70	\$ 105,00	\$ 105,00	
JUGO	FRUTAS		MORA	78	\$ 200,46	\$ 200,46	
	PRODUCTOS AZUCARADOS		AZUCAR	7	\$ 25,90	\$ 25,90	
			POSTRE DE MORA		25	\$ 62,50	\$ 62,50
					15	\$ 55,50	\$ 55,50
	OTROS		ACEITE	15	\$ 111,00	\$ 111,00	
			AJO	\$ 2,00	\$ 22,00	\$ 22,00	
			CILANTRO	\$ 2,00	\$ 6,00	\$ 6,00	
			PIMENTON	\$ 2,00	\$ 6,00	\$ 6,00	
			SAL	\$ 3,00	\$ 2,04	\$ 2,04	
<b>TOTAL COSTO PLATO</b>					<b>\$ 6.281,82</b>		

CONSOLIDADO	
MENU 1	\$ 4.821,30
MENU 2	\$ 3.673,32
MENU 3	\$ 6.281,82
<b>TOTAL MENUS</b>	<b>\$ 14.776,44</b>
<b>PROMEDIO</b>	<b>\$ 4.925,48</b>

CONSOLIDADO OTROS GASTOS	
VALOR SERVICIOS PUBLICOS (Agua, energia, gas y arriendo)	\$ 449
VALOR NOMINA Y GASTOS ASOCIADOS	\$ 1.597
<b>TOTAL OTROS GASTOS</b>	<b>\$ 2.046</b>
<b>TOTAL COSTOS</b>	<b>\$ 6.971,48</b>


**GASTOS DE ADMINISTRACIÓN Y UTILIDAD**

Dirección (Gerencia, asesores: Nutricionista, Química y alimentos, Sistema de seguridad y salud en el trabajo, Contador)	\$ 850,00
Impuestos: Retefuente, Reteica y estampilla	\$ 457,50
Utilidad	\$ 321,02
Otros gastos: Transporte, polizas de garantía, menaje, insumos de aseo, protocolos de bioseguridad, exámenes de laboratorio bioquímico.	\$ 400,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 2.028,52</b>
<b>COSTO SERVICIO DE ALIMENTACION 2022</b>	<b>\$ 9.000,00</b>
<b>INCREMENTO IPC 13,12%</b>	<b>\$ 1.180</b>
<b>COSTO SERVICIO DE ALIMENTACION 2023</b>	<b>\$ 10.180,00</b>

Fuente: Boletín de precios de alimentos de la Corporación de Abastos de Bogotá, CORABASTOS correspondiente 17 de enero de 2022, se realiza ajuste de acuerdo al incremento del IPC correspondiente a 2022

  
**JOHN EWIN MOJICA SANDOVAL**  
Director Bienestar Universitario

  
**ROOSEVELT DARWIN SOLER BAYONA**  
APOYO BIENESTAR UNIVERSITARIO- CONTRATISTA

  
**SOFIA LORENA MARTINEZ**  
NUTRICIONISTA DIETISTA CONTRATISTA

Fecha de elaboración: 13 04 2023