



ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL  
DE ALTA CALIDAD  
MULTICAMPUS  
RESOLUCIÓN 3910 DE 2015 MEN / 6 AÑOS

www.uptc.edu.co

POR LA ACADÉMICA CALIDAD  
Y LA RELEVANCIA DE LA UNIVERSIDAD  
UNIVERSIDAD QUE QUEREMOS

## OBSERVACIONES A PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO

### 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**

ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL  
DE ALTA CALIDAD  
MULTICAMPUS  
RESOLUCIÓN 3910 DE 2015 MEN

Avenida Central del Norte  
PBX 7405626 Tunja

**OBSERVACIONES**  
**ALIMSO**



Departamento de contratación &lt;contratacion@uptc.edu.co&gt;

**OBSERVACIONES AL PLIEGO DEFINITIVO INVITACIÓN PÚBLICA 08 DE 2020**

1 mensaje

**Johana Martinez Jefe Licitaciones** <licitaciones@alimso.com>

27 de febrero de 2020, 10:29

Responder a: licitaciones@alimso.com

Para: contratacion &lt;contratacion@uptc.edu.co&gt;

Cc: Adriana Mendoza Directora Comercial Directora Comercial &lt;comercial@alimso.com&gt;

Buenos Días

conforme a los lineamientos establecidos en el proyecto de pliego de condiciones y a las condiciones financieras establecidas para el indicador de Endeudamiento nos permitimos solicitar:

1. se estudie la posibilidad de ampliar el margen de endeudamiento de la siguiente manera **menor o igual al 60%**, toda vez que este incremento no pone en riesgo contractual la ejecución del contrato, pero si garantiza la pluralidad de oferentes y una selección objetiva que beneficie a la entidad en la selección del mejor proponente

2. De acuerdo a las condiciones establecidas para la participación de propuestas plurales se establece:

"Índice de Endeudamiento = (Total Pasivo / Total Activos) \* 100 MAYOR DE 40% No admisible MENOR O IGUAL 40 % Admisible PERSONAS NATURALES Y JURÍDICAS: El Índice de Endeudamiento debe ser menor o igual al 40% CONSORCIO Y UNIONES TEMPORALES: El endeudamiento será la sumatoria del pasivo total de cada uno de los integrantes dividido entre la sumatoria del activo total de cada uno de los integrantes \*100, el cual deberá ser menor o igual ≤ al 40%, así: Endeudamiento Total =  $\frac{\sum \text{Pasivo total}}{\sum \text{Activo Total}} \times 100$

De conformidad con la naturaleza jurídica de las propuestas conjuntas el comité evaluador no puede desconocer la fijación asociativa de la proporción de indicadores, pues establecer que los indicadores de las propuestas conjuntas serán sumados en su totalidad y no de acuerdo a su porcentaje no participación viola la unión de esfuerzos que busca una propuesta conjunta y limita ampliamente la participación

por lo antes expuesto nos permitimos solicitar se modifique la exigencia y se establezca conforme a los lineamientos de la circular única de Colombia compra eficientes, la cual establece que los indicadores financieros de las propuestas conjuntas deberán ser tomados por cada uno de los integrantes de acuerdo al porcentaje de participación asociativa.

sin otro particular,



**Johana Martinez H.**

Jefe Licitaciones.

Alimso Catering Services S.A.

Calle 22J # 105 - 28 (Bogotá, Colombia)

Teléfono: +57 (1) 7020840 - 4249292. Ext 133-134.

Cel: 313 457 42 19

[www.alimso.com](http://www.alimso.com)

La información aquí contenida es para uso exclusivo de la persona o entidad de destino. Esta estrictamente prohibida su utilización, copia, descarga, distribución, modificación y/o reproducción total o parcial, sin el permiso expreso de Alimso Catering Services, pues su contenido puede ser de carácter confidencial y/o contener material privilegiado. Si usted recibió esta información por error, por favor contacte de forma inmediata a quien la envió y borre este material de su computador. Alimso Catering Services no es responsable por la información contenida en esta comunicación, el directo responsable es quien la firma o el autor de la misma.

**OBSERVACIONES**  
**ANTROPURBANA SAS**

Bogotá D.C., 27 de febrero de 2020

Señores

**UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA**

Correo Electrónico: [contratacion@uptc.edu.co](mailto:contratacion@uptc.edu.co)

Tunja, Boyacá.

**REF: INVITACIÓN PÚBLICA LP-008 DE 2020**

**OBJETO: SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA, SEDE TUNA (incluye Sede Central y Facultad Saud).**

**ASUNTO: OBSERVACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO**

Respetados señores;

En aras de participar en el proceso de Licitación Pública de la referencia nos permitimos presentar observaciones al pliego de condiciones:

**EXPERIENCIA ESPECIFICA:**

En relación a la experiencia específica teniendo en cuenta que esta acaba dos aspectos diferentes para su acreditación, uno en valor y otro en cantidad de almuerzos y cenas. En donde:

- a. Que los valores de los tres (3) contratos sumados acrediten un valor  $\geq$  al 100% del presupuesto oficial, o,
- b. Que entre los tres (3) contratos acrediten 800.000 o 600.000 o 400.000, almuerzos y cenas.

De tal forma que se acredite sea en valor mayor o igual al presupuesto oficial, o, en cantidad de almuerzos y cenas suministrados. Sobre el particular hacemos las siguientes observaciones:

- En el caso de los tres (3) contratos sumados acrediten el 100% del total del presupuesto, esto puede corresponder al suministro de Almuerzos y Cenas para población diferente a la Estudiantil, siempre y cuando estos tres (3) contratos sumados acrediten un valor  $\geq$  100% del presupuesto oficial para la asignación del máximo puntaje de 40 puntos. Solicitamos Confirmación.



- Independientemente y en caso de pretender acreditar cantidad de almuerzos y cenas, 800.000 o 600.000 o 400.000 estos deben corresponder a la Sumatoria de los servicios entregados en los 3 contratos anualmente. Solicitamos confirmación.

## OBSERVACIONES NUTRICIONALES

En el numeral 14.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, ítem B. Minuta Patrón se solicita 30 gramos de azúcares o panelas, sin embargo, se especifica que los azúcares hacen referencia a 15 gramos para emplear en el jugo y 15 gramos en el postre, se hace necesario que en la minuta patrón se incluya el postre como componente para ser incluido en los ciclos de menús solicitados.

2. LEGUMINOSAS ( *2)	3 veces por semana	45	45	135
3. CEREAL (arroz o pasta)	Diaria			
Arroz		75	75	150
Pasta alimenticia enriquecida		50	50	150
4. TUBERCULOS, RAICES, PLÁTANOS	Diaria			
Papa común		188	150	150
Plátano hartón		183	110	110
Yuca		138	110	110
Papa criolla		150	150	150
Arepas de maíz		110	110	110
5. HORTALIZAS Y VERDURAS	Diaria			
Crudas		74 a 140	70	70
Cocidas		84 a 140	76	70
6. FRUTAS PARA JUGO (*3)	Diaria	70 a 150	70	300
7. FIJOS DIARIO				
Azúcares(*4) o panela	Diario	30	30	
Aceite vegetal	Diario	15	15	
Sal yodada	Diario	3	3	
Condimentos naturales*(5) cebolla, pimentón, tomate, ajo, cilantro, perejil, orégano, tomillo, laurel y otras especias naturales	Diario	cantidad necesaria	cantidad necesaria	cantidad necesaria

En el siguiente párrafo correspondiente al ítem C del pliego de condiciones donde se menciona que se debe tener en cuenta la existencia de población vegetariana, no es claro si para la presentación del ciclo de menús se debe incluir opción vegetariana o si de se debe tener en cuenta para el oferente que sea adjudicado tener en cuenta esta información para brindar opciones durante el servicio, favor aclarar.

No se permite la inclusión de preparaciones mixtas como por ejemplo el arroz con pollo, pasta con pollo, arroz mixto, verduras con pollo o carne, tamal entre otras, ya que cada componente debe ser preparado y servido por separado.

Es **criterio habilitante** presentar dos (2) ciclos de menús semanales de seis (6) menús para almuerzo y de cinco (5) menús para cena para un total de doce (12) almuerzos y diez (10) cenas teniendo en cuenta que el sábado no se ofrece cena. Debe presentarse el respectivo análisis del contenido nutricional de cada menú dentro del cual se incluya el peso bruto, peso neto y peso servido. Teniendo en cuenta la existencia de población vegetariana; presentar refuerzo en el contenido de proteína vegetal. El análisis del contenido nutricional de macro nutrientes debe basarse en la Tabla de Composición de Alimentos colombianos 2018 del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar - ICBF y especificar: total de carbohidratos por diferencia promedio, lípidos -valor promedio y total de proteínas-valor promedio.

Ítem C. CICLO DE MENÚS O MINUTAS se encuentra el siguiente enunciado "El proponente debe plasmar en su propuesta intercambio de leguminosas y derivados por

otro tipo de alimento sin descompensar los valores nutricionales". Sin embargo, las leguminosas se deben incluir en el ciclo de menús 3 veces por semana como se indica en la minuta patrón, por lo tanto, no es claro porque se sugiere que se intercambie la leguminosa si este grupo no tiene otros alimentos derivados y no se podría intercambiar por otro componente ya que solo se brinda 3 veces a la semana y se puede variar entre frijoles, garbanzos, lentejas y arveja. Favor aclarar.

De acuerdo a la EVALUACIÓN COMPONENTE ALIMENTARIO NUTRICIONAL (60 PUNTOS) se describe que el ofrecimiento de dos o más tipos de proteínas y dos tipos de verduras obtendrá 30 puntos, como se muestra en el siguiente cuadro tomado del pliego de condiciones.

VARIABILIDAD DE LA OFERTA EN EL MENÚ: (30 PUNTOS)	
<p>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:</p> <p><i>Nota. El proponente deberá garantizar que las proteínas y verduras se ofrecerán en cada servicio en un 50% en porcentajes equivalentes (almuerzo - cena).</i></p>	30 puntos
<p>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</p> <p><i>Nota. El proponente deberá garantizar que las proteínas y verduras se ofrecerán en cada servicio de almuerzo en un 50%.-porcentajes equivalentes</i></p>	20 puntos

Por lo anterior se hace necesario tener en cuenta que el ofrecimiento de dos o mas componentes adicionales a los establecidos en el ciclo de menús genera desperdicios de los alimentos, ya que la escogencia de uno u otro componente, hará que la oferta sea mayor a la que se consume realmente. Siendo así que los alumnos o comensales prefieran más una preparación o tipo de alimento que otra que también se ofrezca.

Atentamente,

**RAFAEL PATIÑO MARTÍNEZ**  
Gerente  
**ANTROPURBANA SAS**





Departamento de contratacion &lt;contratacion@uptc.edu.co&gt;

**INVITACIÓN PÚBLICA LP-008 DE 2020**

1 mensaje

**ANTROPURBANA SAS** <antropurbanasas@hotmail.com>  
Para: UPTC <contratacion@uptc.edu.co>

27 de febrero de 2020, 13:19

Bogotá D.C., 27 de febrero de 2020

Señores

**UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA**

Correo Electrónico: contratacion@uptc.edu.co

Tunja, Boyacá.

**REF: INVITACIÓN PÚBLICA LP-008 DE 2020****OBJETO: SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA  
UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE TUNA  
(incluye Sede Central y Facultad Saud).****ASUNTO: OBSERVACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO**


Respetados señores;

En aras de participar en el proceso de Licitación Pública de la referencia nos permitimos presentar observaciones al pliego de condiciones.

Cordialmente,

**ANTROPURBANA S.A.S.**

--&gt;

 **OBSERVACIONES AL PLIEGO - ANTROPURBANA.pdf**  
2416K

**OBSERVACIONES  
ISARA COMPANY**



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

---

## INVITACIÓN PÚBLICA LP-008 DE 2020

1 mensaje

---

**ISARA COMPANY** <isaracompanysas@gmail.com>  
Para: contratacion@uptc.edu.co

27 de febrero de 2020, 14:25

Bogotá D.C., 27 de Febrero de 2020

Señores

**UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA**

Correo Electrónico: [contratacion@uptc.edu.co](mailto:contratacion@uptc.edu.co)

Tunja, Boyacá.

**REF: INVITACIÓN PÚBLICA LP-008 DE 2020**  
**OBJETO: SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA**  
**UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE TUNA**  
**(Incluye Sede Central y Facultad Saud).**

**ASUNTO: OBSERVACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES**

---

 **ISARA - Observaciones Pliego Condiciones.pdf**  
170K

## ISARA COMPANY S.A.S

Bogotá D.C., 27 de Febrero de 2020

Señores

**UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA**

Correo Electrónico: [contratacion@uptc.edu.co](mailto:contratacion@uptc.edu.co)

Tunja, Boyacá.

**REF: INVITACIÓN PÚBLICA LP-008 DE 2020**  
**OBJETO: SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE TUNA (Incluye Sede Central y Facultad Saud).**

**ASUNTO: OBSERVACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES**

Respetados señores;

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:

**EXPERIENCIA ESPECIFICA:** dado que este factor es evaluado por valor o por número de servicios entregados, se solicita que independientemente de esto, se permita que el objeto de los contratos para la acreditación de la experiencia específica sea en suministro de alimentación a diferentes grupos poblacionales.

Adicionalmente, se permita la acreditación del suministro en cualquiera de los tiempos de comida (almuerzos o cenas), con lo cual se estaría promoviendo la pluralidad de oferentes, que cuentan con trayectoria, experiencia y equipo técnico, profesional y logístico para el desarrollo de la operación, poniendo a disposición de la Entidad un buen número de propuestas para determinar el ofrecimiento que más se ajuste de las necesidades de la universidad y los usuarios.

**CONCEPTO SANITARIO:** Entendemos que el proponente debe aportar el concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente independientemente de la ubicación o territorialidad de dicho concepto. Solicitamos su confirmación.

[isaracompanysas@gmail.com](mailto:isaracompanysas@gmail.com)

**DIRECCIONCOMERCIAL: CL 152 NO. 13 26 OF 504  
BOGOTA D.C.**

**CANTIDAD DE USUARIOS Y SERVICIOS:** se solicita a la Entidad informar el número de estudiantes usuarios del servicio de alimentación de cada una de las sedes, y la cantidad de almuerzos y de cenas por sede a suministrar diaria y mensualmente.

**CERTIFICADOS MÉDICOS:** teniendo en cuenta que los certificados médicos son emitidos por las instituciones prestadoras de servicios de salud quienes están facultadas para prestar sus servicios a nivel nacional bajo resoluciones emitidas por el Ministerio de Salud de acuerdo a lo señalado por el DECRETO 780 DE 2016 DEL MINSALUD en su Artículo 2.7.2.2.1.3.2 Expedición.

*“El Certificado Médico será expedido por un Profesional de la Medicina, con tarjeta profesional o registro del Ministerio de Salud y Protección Social, o por un médico que se encuentre prestando el Servicio Social Obligatorio, de conformidad con lo previsto por el artículo 50 de la Ley 23 de 1981. Parágrafo. El texto del Certificado Médico será claro, preciso y deberá ceñirse estrictamente a la verdad. Su expedición irregular conllevará responsabilidad civil, penal y ética para el médico que lo expida, de conformidad con las normas vigentes sobre la materia”.*

Los certificados médicos y de laboratorio practicados al personal tienen validez en todo el territorio nacional. De tal forma, que el lugar de ubicación o de expedición los certificados médicos no es una limitante para que las personas se desempeñen en cualquier parte del país, y no exclusivamente por el prestador de servicios de salud local como lo solicita la Entidad, lo cual va en contravía de la normatividad legal vigente en la materia. Por lo anterior, se solicita eliminar este condicionamiento de tal forma que los certificados médicos aportados puedan ser de entidades legalmente autorizadas, independientemente de su ubicación geográfica.

**CERTIFICADOS DE CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:** en razón a la expedición de los certificado de capacitación en manipulación de alimentos, al respecto, nos permitimos precisar que de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013, las capacitaciones en manipulación de alimentos se hacen y se acreditan de la siguiente forma:

Art. 12 de la Resolución 2674 de 2013:

**[isaracompanysas@gmail.com](mailto:isaracompanysas@gmail.com)**

**DIRECCIONCOMERCIAL: CL 152 NO. 13 26 OF 504  
BOGOTA D.C.**



## **ISARA COMPANY S.A.S**

*Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad. (negrilla fuera del texto original).*

Como se puede observar, la norma no limita la territorialidad para la certificación de capacitaciones en manipulación de alimentos, de tal forma que las certificaciones emitidas por el capacitador tienen validez en todo el territorio nacional, independientemente del lugar donde se hayan realizado las capacitaciones; puesto que los temas abordados en las capacitaciones están contemplados en la resolución 2674/2013 y son de orden nacional en su implementación, por lo que se solicita ajustar este requerimiento al ordenamiento legal vigente.

Atentamente;

**JOSE IGNACIO OÑORO BARRIOS**  
**Representante Legal**  
**ISARA COMPANY S.A.S.**

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

**OBSERVACIONES  
HECTOR FONSECA**



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

---

## observaciones pliego definitivo invitación pública 008

1 mensaje

---

**HECTOR FONSECA** <hectorfonseca24@hotmail.com>

27 de febrero de 2020, 14:48

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

Buenas tardes, adjunto envío observaciones pliego definitivo.

---

 **observaciones tunja.pdf**  
759K



Tunja, 27 de febrero de 2020

Señores:  
**UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA**  
**DIRECCION DE CONTRATACION**  
TERCER PISO EDIFICIO ADMINISTRATIVO  
SEDE CENTRAL TUNJA  
[contratacion@uptc.edu.co](mailto:contratacion@uptc.edu.co)

**Referencia:** OBSERVACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO DE LA INVITACIÓN PÚBLICA 008 DE 2020, correspondiente al servicio de alimentación.

Respetados señores:

Por medio de la presente y teniendo en cuenta el cronograma publicado en el proyecto de pliego de condiciones de la invitación de la referencia, ponemos a su consideración la siguiente observación que consideramos pertinente sea tenida en cuenta, a fin de participar en un proceso ecuánime y equitativo para las partes.

### **OBSERVACION 1**

#### **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 el valor del presupuesto por servicio está por debajo de la realidad teniendo en cuenta la minuta patrón del ICBF 2018, que al realizar un estudio de mercado se establece un costo promedio de siete mil ochocientos cincuenta y cinco pesos con cincuenta y un centavos (**\$7.855.51**) valor que difiere en gran porcentaje al propuesto por ustedes, teniendo en cuenta el volumen y la calidad establecida que nuestros estudiantes necesitan.

*Cabe destacar que todos los gastos se pagan de las 16 semanas del calendario académico, pero los ingresos corresponden a 13.8 semanas, sin contar los paros Académicos, anomalías entre otros que generan una pérdida incalculable. En el estudio tampoco se fijó una utilidad por el riesgo de contratación.*

**HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO**  
**NIT.7.163.274-6**

**Experto en Gastronomía**



Por otro lado sugerimos se revise con argumentos y coherencia en cuanto a lo solicitado vs lo pagado, para así evitar desequilibrios en la ejecución de dicho contrato. Sugiero muy respetuosamente al comité de contratación que comparen el estudio técnico con las observaciones que se presentan, con el fin de corroborar la veracidad.

<b>COTIZACIÓN SERVICIO RESTAURANTE</b>		
	<b>VALOR EN \$</b>	<b>%</b>
<b>GASTOS FIJOS:</b>		
AGUA, LUZ, GAS, ARRIENDO, BIOSEGURIDAD, DESGASTE MAQUINARIA	299	4,5%
<b>Materia Prima</b>		
SOPA, PROTEINA, FARINACEOS, GRANO, ENSALADA, JUGO, POSTRE	5.150	78%
<b>Costos de operación</b>		
Mano de obra, Parafiscales, Supervisión, Teléfono, Suministros higiene	605	9%
<b>Administración</b>		
Honorarios administración, Pólizas, Contabilidad, Papelería, gastos financieros, impuesto de renta	195	3%
<b>OTROS GASTOS</b>		
Plan de capacitación continuada al personal, SST, Calidad microbiológica, plan de saneamiento, mediciones higienicas, reposición de inventario	353	5,3%
<b>TOTAL COSTOS Y GASTOS DE PRODUCCIÓN DEL SERVICIO ANTES DE IVA</b>	<b>6.601</b>	<b>100%</b>

<b>VALOR DEL SERVICIO</b>	<b>6.601</b>	<b>100,0%</b>
<b>MAS IVA</b>	1.254	19,0%
<b>VALOR A FACTURAR</b>	<b>7.856</b>	<b>119,0%</b>
<b>MENOS DESCUENTOS UNIVERSIDAD:</b>		
RETEIVA	188	15%
RETEICA	46	7%
RETEFUENTE	231	3,5%
ESTAMPILLA	66	1%
<b>TOTAL DESCUENTOS</b>	<b>531</b>	<b>8,1%</b>
<b>VALOR NETO</b>	<b>7.324</b>	<b>111,0%</b>

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 desequilibrios económicos y solicitar incrementos de precios por factores que pudieron ser previsibles de acuerdo con el comportamiento en el mercado del producto. Deberá





allegarse en medio magnético y físico, éste último debe encontrarse en papel membretado del oferente y con la respectiva firma del Proponente o Representante Legal. Tener en cuenta ANEXO 4.

*Haciendo énfasis en este ítem es que se hace la sugerencia, debido a que después no se puede modificar el presupuesto.*

## **OBSERVACIÓN 2**

14.1.3. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA.-22. OBLIGACIONES ADICIONALES DEL CONTRATISTA A.) Canon arrendamiento y los servicios públicos (agua, luz y gas) estarán a cargo del CONTRATISTA. 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. Restaurante Sede Central \$ 5.006.263,57 Restaurante Sede Salud \$ 1.064.248,88 Valor total (mensual) \$ 6.070.512,45.

En cuanto a lo anterior solicitamos se realice la exoneración del total del canon de arrendamiento teniendo en cuenta que el objeto del contrato no es igual al del año anterior; ya que no permite prestar el servicio de cafetería para estudiantes y personal administrativo, y se reduce solo al horario establecido de almuerzo y cena.

Si bien es cierto como se refleja en la respuesta a las observaciones del proyecto de pliego de condiciones donde se indica que la universidad cuenta con las instalaciones y parte del inventario que se requiere para la prestación de un buen servicio; conozco y doy fe de la maquinaria y equipo que hay que adicionar (menaje, loza de porcelana, hornos, mesones, licuadora, despulpadora, procesador de vegetales, molinos, estufas, equipo de pastelería, batidoras, gratinadora, equipo de cómputo entre otros). Que en este caso es de mi propiedad y está avaluado aproximadamente en \$500.000.000, equipo que se deteriora por su uso natural y que con el presupuesto asignado no permite hacer reserva para la reposición de dicho inventario.

Cordialmente,

**HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO**

**C.C. 7.163.274 de Tunja**

**Proponente**

Teléfono: 7402858

Dirección: calle 51 No. 16<sup>a</sup>-15 Tunja

Celular contacto 3108840652

Correo electrónico: [hectorfonseca24@hotmail.com](mailto:hectorfonseca24@hotmail.com)