



UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA

**VICERRECTORÍA
SEDE PALMIRA**

**INFORME DE RESPUESTAS A OBSERVACIONES PRESENTADAS POR LOS
POSIBLES OFERENTES AL PLIEGO DE CONDICIONES
OCSP-No.7-2015**

INVITACIÓN PÚBLICA PARA:

**“ENTREGAR A TITULO DE ARRENDAMIENTO LA CAFETERIA DE ZOOTECNIA,
PARA EL EXPENDIO DE ALIMENTOS Y EL SUMINISTRO DE ALMUERZOS DEL
PROGRAMA DE GESTION ALIMENTARIA”**

Julio 28 de 2015

Página 1 de 7

INFORME DE RESPUESTAS A LAS OBSERVACIONES PRESENTADAS POR LOS POSIBLES OFERENTES PARA ENTREGAR A TÍTULO DE ARENDAMIENTO LA CAFETERIA DE ZOOTECNIA, PARA EL EXPENDIO DE ALIMENTOS Y EL SUMINISTRO DE ALMUERZOS DEL PROGRAMA DE GESTION ALIMENTARIA”.

PC= Pliego de Condiciones

Dentro del plazo establecido en el cronograma de los Pliegos de Condiciones para el proceso de la referencia, La Universidad Nacional de Colombia Sede Palmira, da respuesta a las observaciones presentadas dentro del plazo y hasta la fecha límite de cierre para las mismas (julio 27, 4:00 p.m.):

-La empresa **ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL NRC S.A.**, mediante correo electrónico remitido el día 27 de julio de 2015 a las 03:15 p.m., formula las siguientes observaciones:

OBSERVACIÓN No.1.

5.1.1 OFERTA SERVICIO DE CAFETERÍA

Una onza líquida (Oz) es una medida de volumen, utilizada frecuentemente en los países anglosajones para indicar el contenido de algunos recipientes, como envases de líquidos, biberones o mamilas La onza líquida británica es igual a 28,4130625 ml, y la onza líquida estadounidense es igual a 29,5735295625 ml.

En Colombia, la unidad de volumen utilizada es el Litro, siendo el submúltiplo para manejo de menores cantidades en volumen el mililitro (1 Litro 1000 mililitros).

Por lo anterior, se solicita respetuosamente aclarar el volumen mínimo de entrega para el componente *Sopa* o *Crema*, el cual no es claro en la segunda tabla relacionada en la página 17 del Pliego de Condiciones, así como la cantidad mínima exacta para el componente *Bebida*, que está expresada en onzas.

RESPUESTA No.1.

La onza líquida (Oz) corresponderá para esta invitación a la onza británica que es igual a 28,4130625ml.

OBSERVACIÓN No.2.

5.6 OFERTA NUTRICIONAL (Página 20).

Factor Nutricional.

Se solicita propuesta de menús para un ciclo de 21 días hábiles, acorde al Modelo Nutricional establecido por la Universidad Nacional de Colombia con base en la Minuta Patrón establecida para Desayuno, Almuerzo, Cena y Refrigerio, y acorde a las especificaciones que se citan en el Pliego de Condiciones.

Se solicita aclarar si el ciclo de 21 días hábiles efectivamente debe incluir desayuno, almuerzo, cena y refrigerio, teniendo en cuenta que el pliego solo hace referencia a la minuta patrón para el suministro del almuerzo a la población beneficiaria.

De incluirse los cuatro tiempos de comida, se solicita respetuosamente aclarar cuáles son los requisitos para desayuno, cena y refrigerio.

Adicionalmente, se solicita especificar cuál es el Modelo Nutricional establecido por la Universidad Nacional de Colombia, con el cual se debe presentar la propuesta de menús para el ciclo de 21 días.

Definición de la población objetivo.

En este capítulo se tienen en cuenta beneficiarios que cursan edades entre los 16 a 65 años de edad, pero en los requerimientos calóricos (Página 21) se promedia únicamente el rango de 18 a 49 años de edad.

Además, se realiza la distribución de calorías por tiempo de comidas de acuerdo al promedio de requerimientos calóricos de hombres y mujeres de 18 a 49 años de edad (2650 Kcal), pero en el análisis nutricional de la minuta patrón, se realiza un cálculo en una dieta basada en 2000 Kcal.

Se solicita respetuosamente aclarar la base del requerimiento calórico de la población beneficiaria, valor

INFORME DE RESPUESTAS A LAS OBSERVACIONES PRESENTADAS POR LOS POSIBLES OFERENTES PARA ENTREGAR A TITULO DE ARENDAMIENTO LA CAFETERIA DE ZOOTECNIA, PARA EL EXPENDIO DE ALIMENTOS Y EL SUMINISTRO DE ALMUERZOS DEL PROGRAMA DE GESTION ALIMENTARIA”.

PC= Pliego de Condiciones

sobre el cual se elaborarán los menús y su respectivo análisis cuantitativo.

Minuta patrón para la alimentación diaria (Página 22).

Se solicita aclarar el gramaje estimado para considerar una porción de grasa y una porción de azúcares y dulce, lo cual no es especificado en la minuta patrón.

Características del ciclo de alimentación (Página 22).

Para cereales, plátanos y tubérculos se solicitan 3 porciones al día, pero en el cuadro de la minuta patrón (Página 21), se hace relación a 2 porciones de 120g.

Para leguminosas se solicita programar una vez por semana, pero en el cuadro de la minuta patrón (Página 21), se hace relación a 2 porciones por semana de 120g, cocido.

Para frutas, se habla de porción y media de 120 gramos todos los días, las cuales harán parte de la fruta del jugo y fruta adicional, pero en el cuadro de la minuta patrón (Página 22) solo se menciona 1 porción diaria de 80 gramos para el jugo.

Para los dulces, no se menciona gramaje específico a ofrecer.

El almuerzo deberá estar conformado por (Página 23):

Se menciona que el mínimo de arroz aceptado es de 90 gramos, pero en el cuadro de la minuta patrón (Página 21) se menciona la porción de cereales, plátanos y tubérculos en 120g, y en la página 17, para el cuadro del Almuerzo completo, se solicitan 150g.

Estos mismos datos se identifican confusos para el cuadro de la página 17, donde el proteico se solicita en 90 gramos, pero en la minuta patrón se hace referencia a 100g en crudo; la ensalada se solicita 60g, pero en la minuta patrón se menciona 100g, la bebida se solicitan 10 onzas, pero en la minuta patrón se habla de 270 cc; la leguminosa 150g, y en el cuadro de la minuta patrón se habla de 120 gramos.

Favor especificar cuáles son los gramajes a ofrecer, donde la minuta patrón coincida con el requisito de porciones a entregar para los servicios solicitados (almuerzo, completo, almuerzo ejecutivo, y menús adicionales).

RESPUESTA No.2.

5.6 OFERTA NUTRICIONAL (Página 20).

Factor Nutricional

Se precisa, que el servicio a ofrecer de acuerdo a la Minuta Patrón establecida corresponderá al servicio de suministro de almuerzos tipo ejecutivo, no se incluirá el desayuno, cena y refrigerio, el Modelo Nutricional corresponde a los requerimientos nutricionales establecidos en la presente invitación.

Definición de población objetivo.

Se precisa que los menús se deberán elaborar realizando un cálculo de una dieta basada en 2000Kcal.

Minuta patrón para la alimentación diaria (Página 22).

La adición de grasas y azucares deberá ajustarse al cálculo de la dieta basada en 2000 Kcal.

Características del ciclo de alimentación (Página 22).

Se precisa que para cereales, plátanos y tubérculos se solicitan dos porciones cada una de 120g, como se establece en el cuadro.

Se precisa que las leguminosas se programarán dos porciones por semana cada una de 120g.

Se precisa que se programará la fruta del jugo para todos los días correspondiente a 80g, exceptuando el

INFORME DE RESPUESTAS A LAS OBSERVACIONES PRESENTADAS POR LOS POSIBLES OFERENTES PARA ENTREGAR A TÍTULO DE ARENDAMIENTO LA CAFETERIA DE ZOOTECNIA, PARA EL EXPENDIO DE ALIMENTOS Y EL SUMINISTRO DE ALMUERZOS DEL PROGRAMA DE GESTION ALIMENTARIA”.

PC= Pliego de Condiciones

día que se ofrezca leche, donde la fruta se deberá ofrecer entera o picada.

Se precisa que los dulces deberán corresponder a 30g. (Postres).

El almuerzo deberá estar conformado por (Página 23).

Se precisa que el cuadro relacionado en la página 17 corresponde al almuerzo denominado completo, y la minuta patrón relacionada en la página 21, corresponde al almuerzo denominado ejecutivo, siendo esta la razón por la cual se relacionan diferentes cantidades en gramos.

OBSERVACIÓN No.3.

CERTIFICACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

En el numeral 4.10.5. CERTIFICACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS se solicita que cada oferente deberá presentar el listado de las personas que desarrollaran actividades en la cafetería con sus respectivos certificados de manipulación de alimentos, emitidos por la autoridad competente para la ciudad de Palmira.

Solicitamos amablemente que la presentación del listado de las personas y los respectivos certificados de manipulación de alimentos, se presenten una vez sea adjudicada la licitación, teniendo en cuenta que no se cuenta con el número de la población a atender que entregará Bienestar Universitario previo al inicio de la prestación del servicio, para la contratación del personal requerido y se solicite por parte del Oferente una carta de compromiso, donde se comprometa a contratar el personal suficiente e idóneo, cumpliendo con la legislación laboral vigente y las normas de Buenas Practicas de Manufacturas . Ya que lo anterior afecta financieramente a las empresas con la presentación de estos requisitos en una propuesta.

RESPUESTA No.3.

4.10.5 CERTIFICACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Los certificados de manipulación de alimentos, de las personas que desarrollaran actividades en la cafetería, serán entregados por el oferente seleccionado, previo a la suscripción del contrato de arrendamiento. Se aclara además que la Universidad Nacional de Colombia no realiza Licitaciones sino Invitaciones Públicas.

OBSERVACIÓN No.4.

PLAN DE CAPACITACIONES PERIÓDICAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y MANEJO DE RESIDUOS

En el punto 4.10.6. PLAN DE CAPACITACIONES PERIÓDICAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y MANEJO DE RESIDUOS. "Cada oferente deberá presentar, el programa de capacitaciones en manipulación de alimentos y manejo de residuos, que deberá tener como mínimo una periodicidad de dos veces por semestre.", muy respetuosamente, requerimos claridad en este punto de cómo debe presentarse el plan de capacitación, teniendo en cuenta que menciona que la periodicidad es de dos veces por semestre y la adjudicación del contrato es tan solo para el segundo semestre del 2015.

RESPUESTA No.4.

4.10.6 PLAN DE CAPACITACIONES PERIÓDICAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y MANEJO DE RESIDUOS

La adjudicación del arrendamiento del espacio corresponde a un período de doce (12) meses, como se establece en el numeral 5.4, los planes de capacitación se deberán presentar en cronograma que se ajuste a la duración del contrato.

PC= Pliego de Condiciones

OBSERVACIÓN No.5.

PERIODO DE ARRENDAMIENTO DEL LOCAL

En el punto 5.4, Periodo de arrendamiento "El período de arrendamiento del local es de doce (12) meses. El suministro del servicio de alimentación del Programa de Gestión Alimentaria, será ofrecido para el calendario académico del segundo semestre del 2015, el cual es definido por Resolución de Vicerrectoría de la Sede, y el número de beneficiarios se entregará por parte de Bienestar Universitario previo al inicio de la prestación del servicio.", muy respetuosamente, solicitamos aclaración de este punto teniendo en cuenta que el periodo de arrendamiento estimado es de 12 meses y el servicio de suministro de Alimentos es para el segundo semestre del 2015.

Qué sucede con este contrato en el evento que el contratista no sea quien prestara el servicio para el primer semestre del 2016?

RESPUESTA No.5.

5.4 PERÍODO DE ARRENDAMIENTO DEL LOCAL

El contrato de arrendamiento del espacio destinado para la Cafetería será por un período de doce (12) meses, y el suministro del servicio de alimentación del Programa de Gestión Alimentaria será por la duración del semestre 2015-2, en el evento que el operador de la cafetería no sea quien ofrezca el suministro del servicio de alimentación del Programa de Gestión Alimentaria, deberá continuar prestando el servicio de cafetería a la comunidad universitaria.

OBSERVACIÓN No.6.

OTRAS INQUIETUDES:

-¿Cuál es el número promedio de usuarios que atienden por día, en cada una de las cafeterías?

-5.1.1 OFERTA SERVICIO DE CAFETERIA. Se solicita comedidamente nos puedan informar las cantidades aproximadas de cada una de las modalidades en el transcurso del semestre (Desayuno, Almuerzo completa y Almuerzo Ejecutivo). (sic)

-¿El presupuesto asignado \$136.834.445.00 es para el año de ejecución del contrato o para el semestre?

-En los textos del Pliego de Condiciones se establece pág. 20 Numeral 5.6 OFERTA NUTRICIONAL; **Factor Nutricional** "(...) según modelo nutricional establecido por la Universidad Nacional (...)". De acuerdo con lo expuesto, de manera respetuosa se solicita la publicación del Modelo Nutricional Establecido por la Universidad Nacional.

-Se solicita que sean publicados los listados o el número de usuarios del programa de gestión alimentaria.

-En referencia a las fotos que se deben presentar; ¿son fotos de instalaciones, de locales o de maquinaria que sean de propiedad del oferente?

RESPUESTA No.6.

OTRAS INQUIETUDES

-Promedio de usuarios atendidos por día.

Aproximadamente son atendidos para el suministro del servicio de alimentación del Programa de Gestión Alimentaria un total de 357 beneficiarios; adicionalmente se ofrece a la comunidad universitaria aproximadamente un promedio de 250 almuerzos que podrán ser completos y/o ejecutivos.

INFORME DE RESPUESTAS A LAS OBSERVACIONES PRESENTADAS POR LOS POSIBLES OFERENTES PARA ENTREGAR A TITULO DE ARENDAMIENTO LA CAFETERIA DE ZOOTECNIA, PARA EL EXPENDIO DE ALIMENTOS Y EL SUMINISTRO DE ALMUERZOS DEL PROGRAMA DE GESTION ALIMENTARIA”.

PC= Pliego de Condiciones

-Presupuesto asignado

por valor de CIENTO TREINTA Y SEIS MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y CUATRO MIL CUATROCIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE (\$136.834.445), más una contribución especial de QUINIENTOS CUARENTA Y SIETE MIL TRESCIENTOS TREINTA Y OCHO PESOS M/CTE (\$547.338), será para el 2015-2 para los Beneficiarios del Programa de Gestión Alimentaria.

- Modelo nutricional

Corresponde a la Minuta patrón presentada en los Pliegos de Condiciones.

-Número de usuarios del programa gestión alimentaria

El número de beneficiados del programa de Gestión Alimentaria, corresponde a cuatrocientos setenta (470) estudiantes, donde en promedio asiste el setenta y seis por ciento 76% de estudiantes a recibir el beneficio de alimentación diariamente, que corresponde a trescientos cincuenta y siete (357) estudiantes.

-Fotos-imagen institucional

En este punto se hace referencia a la imagen institucional de la empresa, los colores corporativos de la misma.

OBSERVACIÓN No.7.

7.2.1 OFERTA ECONÓMICA (50) PUNTOS.

Se solicita establecer un valor máximo para el ofrecimiento en el canon de arrendamiento y con base en éste asignar el puntaje.

RESPUESTA No.7.

7.2.1 OFERTA ECONÓMICA (50) PUNTOS.

Se mantendrá la evaluación del canon arrendamiento como se estableció inicialmente en los Pliegos de Condiciones.

OBSERVACIÓN No.8.

7.3.1 EXPERIENCIA (50 PUNTOS).

Respetuosamente solicitamos se aclare si los cincuenta puntos (50 puntos) son otorgados al proponente que acredite mayor experiencia en administración de cafeterías, casinos y servicios de alimentación.

RESPUESTA No.8.

7.3.1 EXPERIENCIA (50) PUNTOS.

Se precisa que el mayor puntaje será asignado al oferente que acredite mayor experiencia en administración de cafeterías, casinos y servicios de alimentación.

OBSERVACIÓN No.9.

Anexo 7 Oferta Económica.

Qué información debe ir en la primera columna de este formato?
En la parte inferior de este anexo 7, el valor ofertado es Unitario?
Porque no aparece casilla para el valor ofertado de Desayuno?

RESPUESTA No.9.

Anexo 7 Oferta Económica.

En la primera columna se deberá colocar el nombre del espacio; “Cafetería de Zootecnia”, se precisa que el valor ofertado deberá se unitario.

INFORME DE RESPUESTAS A LAS OBSERVACIONES PRESENTADAS POR LOS POSIBLES OFERENTES PARA ENTREGAR A TITULO DE ARENDAMIENTO LA CAFETERIA DE ZOOTECHNIA, PARA EL EXPENDIO DE ALIMENTOS Y EL SUMINISTRO DE ALMUERZOS DEL PROGRAMA DE GESTION ALIMENTARIA”.

PC= Pliego de Condiciones

Se precisa que no aparece la casilla para el valor ofertado de desayuno, considerando que este valor no será evaluado en la calificación de la propuesta.

RESPUESTA.

Se ratifica las exigencias consignadas en los Pliegos de Condiciones.

EN ESTOS TÉRMINOS SE DA RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES DE LOS POSIBLES OFERENTES PARA LA INVITACIÓN PÚBLICA OCSP-No. 7 de 2015