



UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA

**ADENDA
PLIEGO DE CONDICIONES**

ADENDA No. 1

**PLIEGOS DE CONDICIONES
OCSP-004-2017**

**INVITACION PUBLICA A PRESENTAR OFERTA PARA LA NEGOCIACIÓN GLOBAL DE PRECIOS
PARA EL SUMINISTRO DE ALMUERZOS DEL PROGRAMA DE GESTIÓN ALIMENTARIA Y
ENTREGAR A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO LA CAFETERIA DE ZOOTECNIA**

8 DE JUNIO DE 2017

ADENDA NO. 1 PLIEGO DE CONDICIONES OCSP-004-2017 - INVITACION PUBLICA A PRESENTAR OFERTA PARA LA NEGOCIACIÓN GLOBAL DE PRECIOS PARA EL SUMINISTRO DE ALMUERZOS DEL PROGRAMA DE GESTIÓN ALIMENTARIA Y ENTREGAR A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO LA CAFETERIA DE ZOOTECNIA

La Universidad Nacional de Colombia Sede Palmira, informa a los proponentes interesados en participar en la invitación pública **OCSP-004-2017**, que mediante la presente adenda se modifica el pliego de condiciones en lo referente a los numerales 4.10.5. CERTIFICACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, 5.1.3 OFERTA NUTRICIONAL y 7.2.1 OFERTA ECONÓMICA; los cuales quedarán así:

“4.10.5. CERTIFICACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

El oferente debe comprometerse por escrito en su oferta, a presentar como requisito previo a la suscripción del acta de inicio del contrato, el listado de las personas que desarrollarán actividades en la cafetería con sus respectivos certificados de manipulación de alimentos, emitidos por la autoridad competente para la ciudad de Palmira y los exámenes médicos con concepto favorable para cada uno de ellos.”

“5.1.3 OFERTA NUTRICIONAL

Es la lista de preparaciones que conforman un tiempo de comida, incluye los grupos de alimentos y las porciones de cada uno para lograr el aporte de calorías y macronutrientes para los estudiantes beneficiarios del programa de apoyo alimentario. El tamaño de porción dispuesto en la minuta patrón de la presente invitación, corresponde al tamaño mínimo exigido por la UNIVERSIDAD y al producto en cocido.

➤ **Minuta Patrón Almuerzo y bebidas TIPO A**

Menú	Frecuencia	Cantidad Total (Cocido)
Torta (pollo, res, cerdo) u otra preparación que cumpla con el peso indicado	Diaria	90 g
Cereal	Diaria	120 g
Verduras	Diaria	60 g
Jugo (fruta)	Diaria	210 cc
Leguminosas	2 veces por semana	130 g

➤ **Minuta Patrón Almuerzo y bebidas TIPO B**

MENÚ PATRÓN ALMUERZO 40% VCT			
Componentes	Frecuencia	Cantidad Total (Cocido)	Especificaciones
Sopa	Diaria	260 cc	Se deben incluir 3 sopas de cereal en la semana (cebada, arroz, cuchuco de trigo, quínoa, maíz, amaranto). El contenido sólido de la sopa debe pesar 80 gr en cocido (30 de cereal, 30 variedad de papas y 20 de verduras)
Carne (pollo, pescado, res,	Diaria	90 g Magra	Pollo entero 2 veces a la semana (incluir una preparación con filete y otra con pollo con

ADENDA NO. 1 PLIEGO DE CONDICIONES OCSP-004-2017 - INVITACION PUBLICA A PRESENTAR OFERTA PARA LA NEGOCIACIÓN GLOBAL DE PRECIOS PARA EL SUMINISTRO DE ALMUERZOS DEL PROGRAMA DE GESTIÓN ALIMENTARIA Y ENTREGAR A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO LA CAFETERIA DE ZOOTECNIA

ternera, cerdo)* **		150 g con hueso	hueso), pescado 1 vez a la semana, carne de res 1 vez a la semana, carne de cerdo 1 vez a la semana. * Las carnes molidas sólo se ofrecen 2 veces al mes. ** No ofrecer embutidos ni enlatados. ***Todos los días se deberá ofrece la opción de filete de pollo.
		110 g Pescado con espina tipo bagre, 180 g mojarra y 90g en Filete	Opciones de alimento vegetal: albóndigas de carne, tofú, gluten, hamburguesa de leguminosas. Se sugiere para el manejo de la proteína vegetal, realizar suscripción previa de estudiantes vegetarianos ante el área de gestión y Fomento Socioeconómico. Esta proteína no puede ser intercambiada por ningún otro componente del almuerzo del día.
		Opción de alimento vegetal para vegetarianos 100g	
Cereal	Diaria	120 g	Arroz, pastas (espaguetis, tallarines, macarrones, entre otros)
Tubérculos, raíces y plátanos	Diaria	100 g papa entera	Papa (sabanera, pastusa, criolla), yuca, plátano, arracacha. Se sugiere incluir únicamente dos preparaciones fritas a la semana.
		80 g yuca, arracacha, plátano, papa criolla o papa en presentación chip o francesa.	
Verduras	Diaria	60 g Verdura cruda	Ofrecer 3 días de ensalada cruda variada, que incluya 3 ingredientes de diferente color (debidamente desinfectada en medio ácido o básico) y 2 días de verdura cocida, guisada o en torta, que incluya 2 ingredientes. Se sugiere servir ensalada cruda en plato aparte.
		80 g Verdura cocida	
Jugo de fruta natural*	Diaria	210 cc	Con mínimo 90 g de fruta por vaso, equivalente al 43%. * Endulzar con panela, evitar el azúcar.
		Adicionar un vaso de 210 cc de aguade panela fría con limón.	
Leguminosas	Diaria	100 g	Variar entre frijol, lenteja, garbanzo y arveja seca.
Azúcares y dulces	Diaria	30 g	Postre industrializado 3 veces a la semana (ariquepe, minibrownie, miniponque, galletas, minimilhoja, minipasabocas, helado, panelitas, gelatina de pata).
		50 g	Postres preparados 2 veces por semana (arroz de leche, esponjados, gelatina, natillas)

Ciclo de 21 días, diseñado y controlado por nutricionista.

El PROPONENTE deberá comprometerse a suministrar una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada que cubra todas las recomendaciones nutricionales y tamaños de porción establecidos en la minuta patrón.

Para ello presentará un ciclo de menú variado en sus componentes y que se ajuste a la minuta patrón aquí contenida y que tenga como duración 21 días, que debe ser cumplido sin excepción. El programa de Vigilancia Nutricional deberá ser avalada con la firma por un profesional en Nutrición que garantice el cumplimiento de la minuta patrón establecida en los presentes pliegos, por lo tanto, se debe anexar la hoja de vida y soportes de formación del profesional.”

8 DE JUNIO DE 2017

ADENDA NO. 1 PLIEGO DE CONDICIONES OCSP-004-2017 - INVITACION PUBLICA A PRESENTAR OFERTA PARA LA NEGOCIACIÓN GLOBAL DE PRECIOS PARA EL SUMINISTRO DE ALMUERZOS DEL PROGRAMA DE GESTIÓN ALIMENTARIA Y ENTREGAR A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO LA CAFETERIA DE ZOOTECHNIA

“7.2.1. OFERTA ECONÓMICA (60 PUNTOS)

Se asignará TREINTA (30) puntos a la propuesta que presente la lista de precios con menor valor, tomando como referencia la suma de los precios de los productos comparables entre las ofertas presentadas por los proponentes. A las demás se les asignará el puntaje de forma proporcional por regla de tres inversa.

Se asignarán TREINTA (30) puntos a la propuesta que presente el menor valor ofertado para el almuerzo completo. A las demás se les asignará el puntaje de forma proporcional por regla de tres inversa.”

LOS DEMÁS TÉRMINOS Y CONDICIONES PERMANECEN VIGENTES.