

**CONSOLIDADO PREGUNTAS A LA FICHA DE CONDICIONES
TÉCNICAS RECIBIDAS DURANTE EL ESTUDIO DE MERCADO**

Fecha 28/07/14

Las siguientes preguntas se recibieron durante el desarrollo del Estudio de Mercado para “Contratar el servicio de suministro de almuerzo e implementación y administración de cafetería para los Servidores públicos del INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR, en las Instalaciones de la Sede de la Dirección General en la ciudad de Bogotá”.

PRIMER DOCUMENTO

Empresa	DIALIMENTOS S.A.S.
Contacto	Luis Carlos Herrera

PREGUNTA No. 1.

Sugiero ampliar el plazo para entrega de propuestas, si el contrato arranca en diciembre, creo que la visita y el tiempo de presentar propuesta se puede correr unos 15 días.

RESPUESTA:

No es posible ampliar el plazo para entrega de cotizaciones, sin embargo es importante aclarar que actualmente nos encontramos en el proceso de estudio de mercado y no en el proceso de selección como tal. Por lo anterior, los interesados en participar en el proceso de selección contarán con el tiempo suficiente para visitar las instalaciones y preparar su propuesta económica.

PREGUNTA No. 2.

¿Se puede programar un día para hacer una visita técnica a las instalaciones, tener tiempo para almorzar allá y conocer el modus operandi?

RESPUESTA:

Las visitas podrán ser programadas una vez se finalice el proceso de estudio de mercado.

Empresa	CAFAM
Contacto	Marcela Hernandez Vela

(...) Con la intención de participar se relacionan las preguntas generadas a partir de los documentos revisados:

PREGUNTA No. 3.

En el numeral 6.1 Especificaciones técnicas del servicio de alimentación, 6.1.1.1. Condiciones técnicas de los alimentos para el almuerzo, referente al grupo de leguminosas: ¿Este tipo de alimento se suministraría diariamente en la sopa y/o crema como base de esta preparación?

RESPUESTA:

Para el caso de las leguminosas frescas como pueden ser las habas o el frijol fresco pueden incluirse dentro de la preparación diaria de la sopa respetando el gramaje establecido, y para las leguminosas secas (frijol, garbanzo, lenteja y alverja verde seca) se deberán suministrar dos veces por semana: Una en sopa y otra reemplazando un tubérculo en el seco. En ningún caso, será considerada intercambio de alimento proteico (carnes).

PREGUNTA No. 4.

¿Cuándo hace parte del seco, la sopa y/o crema debe omitir este alimento?

RESPUESTA:

En caso que la preparación de la sopa no tolere leguminosa (como la sopa crema de cebolla) se debe omitir de la preparación y se puede incluir en otro día de leguminosa.

PREGUNTA No. 5.

El grupo de bebida de selección: ¿Se tendrá en cuenta para el análisis nutricional?

RESPUESTA:

No, solo se tendrá en cuenta la bebida programada en el menú.

PREGUNTA No. 6.

6.1.1.2. Ciclos de menús: Para el análisis nutricional se menciona que el documento a tener en cuenta es la Tabla de Composición de Alimentos 2005 en el caso de no encontrarse algún alimento ¿se pueden utilizar otros documentos como la Tabla de Composición de Alimentos 1992 y/o fichas técnicas?

RESPUESTA:

Pueden utilizar la tabla de composición de Alimentos o la información de rotulado nutricional haciendo la aclaración.

PREGUNTA No. 7.

En el numeral 6.2. Implementación y administración de cafetería: En el párrafo que hace referencia a la entrega de desayunos ¿Este tipo de comida debe tener análisis nutricional y ciclos de menús?

RESPUESTA:

Teniendo en cuenta que son preparaciones que se ofrecerán a la carta, no se requiere de análisis nutricional ni ciclos de menú, solo se debe hacer entrega de un listado de la variedad de desayunos que están dispuestos a ofrecer.

PREGUNTA No. 8.

En el numeral 7: Obligaciones específicas del contratista: 7.2.11. ¿Se realizará un documento para entrega que contenga la obligación mencionada o como se cumpliría esta obligación? “Estandarizar las recetas y porciones cumpliendo con los parámetros establecidos en la minuta patrón”.

RESPUESTA:

Se debe tener un documento que obtenga la información pertinente a la estandarización de recetas teniendo en cuenta los parámetros establecidos en la Minuta Patrón.

PREGUNTA No. 9.

En el anexo 3: No se incluye la minuta patrón para el tipo de comida almuerzo.

RESPUESTA:

El anexo 3 si contiene La Minuta Patrón para almuerzo. (Ver la primera hoja del archivo en Excel denominada "MINUTA PATRÓN ALMUERZO")

PREGUNTA No. 10.

Con respecto al Programa de Abastecimiento de Agua: Incluyendo el procedimiento para lavado de tanques. Quien es el responsable de llevar a cabo este procedimiento y que frecuencia se tiene establecida.

RESPUESTA:

El Programa de Abastecimiento de Agua incluyendo el procedimiento de lavado de tanques es responsabilidad del ICBF. El operador del servicio de alimentos apoya al ICBF en el seguimiento de cumplimiento de cronogramas.

PREGUNTA No. 11.

En el inventario de equipos no se encuentra el freidor, la máquina de lavado, báscula, cutter. ¿Estos equipos se encuentran en el servicio?

RESPUESTA:

Estos equipos si se encuentran en el servicio pero no están en funcionamiento. En cuanto a la báscula el servicio no cuenta de este equipo.

PREGUNTA No. 12.

¿El establecimiento cuenta con un cuarto de basura para disponer de forma adecuada los residuos que se generen en la operación?

RESPUESTA:

Si, el servicio cuenta con un cuarto de basura.

Empresa	CAVES S.A. E.M.A. SUCURSAL COLOMBIA
Contacto	Ángela Patricia Pulgarin R.

(...) Con el fin de enviar nuestra propuesta económica para este proyecto, solicito tu colaboración con las siguientes inquietudes.

PREGUNTA No. 13.

A quién corresponde el mantenimiento de los cuartos de perecederos, de ser al contratista favor indicar especificaciones técnicas de los cuartos para cotizar el mantenimiento correspondiente.

RESPUESTA:

El ICBF cuenta con cuartos de almacenamiento para los alimentos los cuales permanecen pintados, con sus puertas y respectivas conexiones eléctricas en perfecto estado. El mantenimiento de estos cuartos es por parte del ICBF, con la salvedad de daños generados por el contratista por mal uso, disposición y manejo de las zonas de almacenamiento, el contratista deberá responder por daños y entregará estos espacios en el mismo estado en el que se encuentren al recibirlos.

PREGUNTA No. 14.

A quién corresponde el mantenimiento de las campanas extractoras, de ser al contratista favor indicar especificaciones técnicas de las campanas extractoras para cotizar el mantenimiento correspondiente.

RESPUESTA:

El mantenimiento de las campanas extractoras corresponde al contratista. Las especificaciones técnicas de las campanas son las siguientes:

Una línea que se encarga de la extracción de vapores del autoservicio principal y autoservicio de apoyo, cada una con una campana y 40 metros de ductos de extracción en total.

Una línea que se encarga de la extracción de vapores del autoservicio interno, y del sector de preparación de alimentos (marmitas, planchas y estufas) con 2 campanas extractoras, 55 metros de ductos de extracción en total.

Las campanas extractoras operan cada una con motores de 3 hp a 220 V.

PREGUNTA No. 15.

Cuáles son las dimensiones y tamaños de las trampas de grasa.

RESPUESTA:

1.36 mts de largo * 0.70 metros de ancho * 1 metros: 1 mt³

PREGUNTA No. 16.

Agradezco relacionar las especificaciones técnicas de los siguientes equipos con el fin de cotizar el mantenimiento.

(NEVERA; CONGELADOR; ESTUFA INDUSTRIAL A GAS; ESTUFA INDUSTRIAL A GAS;
ESTUFA INDUSTRIAL A GAS CON HORNO; HORNO ELÉCTRICO; ASADOR; CALDERA;
MARMITA A VAPOR; ESTANTE PARA OLLAS; PLANCHA A GAS CON HORNO;
MOSTRADOR DE AUTOSERVICIO A GAS; BARRA DE AUTOSERVICIO).

RESPUESTA:

- ✓ Nevera de Refrigeración Horizontal: de 1/3 hp y 24 litros de capacidad
- ✓ Nevera de Congelación Vertical: de 1/2 hp, 2 cuerpos y 48 litros de capacidad
- ✓ Estufa industrial: Equipo con funcionamiento a gas, de 54 x 54 cm
- ✓ Plancha Con Horno: funcionando a gas, de 4 flautas.
- ✓ Plancha: 2 bandejas, 4 flautas, equipo a gas.
- ✓ Calderas: Calderas a gas, marca DISTRAL de 60 BHP.
- ✓ Marmitas: 3 marmitas con capacidad de 500 litros cada una, operando a vapor.
- ✓ Estufa de 6 puestos: equipo de 76 fogones funcionando a gas.
- ✓ Autoservicio Interno: de 5 azafates funcionando a vapor con dimensiones de 2 * 0.7 metros.

- ✓ Autoservicio Principal: de 10 azafates con una longitud de 3.8 metros y área de atención de 3.5 metros, con vidrio antiestornudo y línea de deslizamiento de bandejas.
- ✓ Autoservicio Secundario: de 5 azafates funcionando a vapor con dimensiones de 2 * 0.7 metros.
- ✓ Horno Eléctrico: Horno combi de dos puertas, operando a gas.
- ✓ Freidora: Equipo eléctrico de dos bandejas.

Los equipos se entregan funcionando, el contratista debe ser el responsable de los mantenimientos de estos equipos y presentar los respectivos informes de los mismos, para que así mismo el ICBF pueda realizar el respectivo seguimiento del estado físico y de funcionamiento de los equipos.