

CONSOLIDADO DE PREGUNTAS A LA FCT RECIBIDAS DURANTE EL ESTUDIO DE MERCADO O COSTOS

Fecha	18/08/2015
--------------	------------

Las siguientes preguntas se recibieron durante el desarrollo del Estudio de Mercado o Costos para el proceso de Contratar el servicio de alimentación para los servidores públicos del ICBF de la Sede de la Dirección General (Zona 1), Regional Bogotá y Regional Cundinamarca (Zona 2) y Regional Antioquia (Zona 3).

Empresa	SERVICIOS ASOCIADOS SAS
Contacto	Hernan Jara Morales. - Administrador Casinos Ecopetrol

PREGUNTA No. 1.

Se puede hacer ofertas por una zonal o el manejo debe ser integral para operar las tres zonales

Respuesta

La solicitud de cotización remitida por el ICBF para obtener los precios de los servicios de alimentación podrá realizarse para una sola zona. Lo importante aquí es definir si el operador puede atender una o varias zonas y por ello podría presentar propuesta para una, dos o las tres zonas.

PREGUNTA No. 2.

Que requisitos se solicitan como experiencia mínima de los últimos cinco años. Número de contratos o cuantías.

Respuesta

En el formato de solicitud de cotización se solicita la información relacionada con la experiencia de la empresa en el desarrollo de contratos con objeto igual o similar al del presente estudio, la información que se solicita es con el propósito de realizar el análisis del sector desde la perspectiva técnica, este estudio sirve como insumo para definir los criterios técnicos habilitantes en el momento que se adelante el proceso de contratación, de tal forma que en el formato de solicitud de cotización se debe relacionar la siguiente información por cada uno de los procesos que ha adelantado la empresa.

“Con el fin de conocer la experiencia con la que cuentan las empresas del sector relacionada con el objeto del presente estudio de mercado, agradecemos diligenciar el cuadro que sigue con base en los contratos suscritos en los últimos 5 años, cuyos objetos están relacionados con el objeto del presente estudio de mercado”

<i>Tipo de entidad</i>	<i>Entidad o Empresa</i>	<i>Número del contrato</i>	<i>Objeto del contrato</i>	<i>Fecha de suscripción (dd/mm/aa)</i>	<i>Plazo de ejecución (en años)</i>	<i>Forma de participación (UT, consorcio, individual)</i>	<i>% de participación</i>	<i>Valor total ejecutado del contrato (de acuerdo con el % de participación)</i>

Nota: este formato lo encuentra en la Solicitud de Cotización remitida

PREGUNTA No. 3.

Se puede acreditar también experiencia en servicio de manejo de cafeterías.

Respuesta

Se debe relacionar objetos de igual o similar al del presente estudio.

PREGUNTA No. 4.

Desde la Dirección General se envía alimentación a alguna zonal

Respuesta

El servicio de alimentación para la Sede de la Dirección General (Zona1) es única y exclusivamente para dicha sede, por lo tanto no se distribuye desde allí para ninguna zona.

PREGUNTA No. 5.

Se puede modificar la planta mínima exigida para ofrecer una mejor tarifa.

Respuesta

El ICBF se mantiene en lo solicitado

PREGUNTA No. 6.

El conductor se puede contratar por prestación de servicio.

Respuesta

Cada operador es libre de escoger el método de vinculación de sus empleados

PREGUNTA No. 7.

Cuál es el consumo promedio de gas consumido para el desarrollo de la operación

Respuesta

El consumo promedio es de ochocientos mil pesos M/Cte. (mensual)

PREGUNTA No. 8.

El servicio de agua y la luz es a cargo del ICBF

Respuesta

Si

PREGUNTA No. 9.

Se puede contar con servicio de telefonía fija e internet por parte del ICBF.

Respuesta

La parte de telefonía sería institucional. Internet no

PREGUNTA No. 10.

En cuanto al personal solicitado para la Dirección general, solicitan:

- A. 2 CHEF
- B. 1 JEFE DE COCINA Y UN CHEF
- C. 1 CHEF O UN JEFE DE COCINA

Respuesta

Los dos deben solicitar estudios como chef, uno de ellos será el principal y el otro el auxiliar.

PREGUNTA No. 11.

Cuántas son las visitas exigidas mensuales para la nutricionista

Respuesta

Según necesidades del servicio

PREGUNTA No. 12.

Cual es capacidad en tiempo y volumen del cuarto frío para la conservación de materias primas para este servicio

Respuesta

El ICBF no cuenta con cuartos fríos. (Ver especificaciones de equipos)

PREGUNTA No. 13.

Se suministran alimentos empacados dentro de la Dirección General

Respuesta

No es clara la pregunta

PREGUNTA No. 14.

La fumigación es de parte del oferente.

Respuesta

No

PREGUNTA No. 15.

Con la presentación de precios de referencia en esta primera etapa, se deben presentar los ciclos de los 20 menús mencionados en la oferta

Respuesta

No

Empresa	SERVI HOTELES
Contacto	Carol Yurany Medina B. – Coordinadora de Cotizaciones

PREGUNTA No. 16.

Solicitamos aclarar ¿si es necesario diligenciar todos los formatos anexos? en caso de ser negativo por favor indicarnos cuales se deben entregar junto con la cotización

Respuesta

Por favor diligenciar en el archivo de Excel remitido las hojas: “Información General y Financiera”, “Información de Experiencia” y las de Cotización para cada una de las Zonas en que se encuentre interesado (Zona 1, Zona 2 y/o Zona 3).

Empresa	CAFAM
Contacto	Lina Maria Rincon Tellez – Supervisor alimentos y bebidas

PREGUNTA No. 17.

En el numeral 6.1.2.1 Condiciones Técnicas de los alimentos para el almuerzo: Se debe disponer para cada almuerzo de los componentes sopa y fruta o se debe entregar alguna de las dos opciones?

Respuesta

Ambas

PREGUNTA No. 18.

En ZONA No. 2 - REGIONAL BOGOTÁ Y REGIONAL CUNDINAMARCA en el ítem “Realizar las operaciones de limpieza y desinfección diariamente en las instalaciones donde se presta el servicio de preparación y servido de los alimentos y realizar el mantenimiento preventivo y correctivo de las instalaciones físicas del servicio de alimentos.

- En cuanto este ítem es claro que se debe realizar el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipo pero no es claro a cuales mantenimientos de las instalaciones físicas se hace referencia.

Respuesta

Para el mantenimiento de las instalaciones físicas, se refiere a los daños causados por el operador que deberán ser corregidos.

Empresa	Servicios y Suministros CJVN SAS
Contacto	Lina Maria Rincon Tellez – Supervisor alimentos y bebidas

PREGUNTA No. 19.

Se debe aplicar a las tres zonas o se puede aplicar a una de las tres zonas, como es el caso de Bogotá zona 1 - Direccion general.?

Respuesta

La solicitud de cotización remitida por el ICBF para obtener los precios de los servicios de alimentación podrá realizarse para una sola zona. Lo importante aquí es definir si el operador puede atender una o varias zonas y por ello podría presentar propuesta para una, dos o para las tres zonas.

PREGUNTA No. 20.

Se puede presentar una sola planta de ensamble?. En el caso de que toque presentar propuesta para la zona zona1 y zona 2 conjuntamente por ser el sitio de distribución la ciudad de Bogotá, la cual contara con la capacidad necesaria para cumplir con la cantidad de alimentos requeridos.

Respuesta

El ICBF se mantiene con las dos plantas solicitadas

PREGUNTA No. 21.

Por favor mencionar cuales son los equipos de cocción inteligentes que solicitan.

Respuesta

Los equipos inteligentes que hace referencia el ICBF son aquellos que en los mismos se pueda freír, hornear, asar entre otras; es decir que un solo equipo tenga varios procesos de cocción.

PREGUNTA No. 22.

Para presentar cotización solicitamos nos suministren un presupuesto estimado por regionales.

Respuesta

El presupuesto se elabora de acuerdo con las cotizaciones presentadas por los potenciales proveedores por cada una de las zonas definidas para brindar el servicio, por ello no es posible suministrarles un presupuesto estimado.

PREGUNTA No. 23.

Solicitamos nos indiquen cuando se puede realizar visita a las instalaciones (sede Dirección General y regional Bogotá).

Respuesta

Cuando el posible oferente lo requiera enviando solicitud a los siguientes correos:

juan.avila@icbf.gov.co

adriana.roncancio@icbf.gov.co

PREGUNTA No. 24.

Es necesario el sistema de identificación biométrica, porque ya está implementado o se puede trabajar con valera?

Respuesta

El ICBF se mantiene con el sistema biométrico solicitado

PREGUNTA No. 25.

Se está solicitando una cotización. Donde podemos verificar los documentos legales que se necesitaría con el fin de poder participar y no encontrarnos con una sorpresa más adelante que nos permita avanzar en el proceso.

Respuesta

Los documentos legales serán comunicados en el pliego de condiciones, no obstante y como referente podrán observar todos los documentos exigidos en el proceso de la presente vigencia, los cuales podrá consultar en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP) en el siguiente link (proceso licitatorio Número Ip0012015), <https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=15-1-133934>

Empresa	LA HUERTA DEL ORIENTE
Contacto	Luz Adriana Almansa Latorre

PREGUNTA No. 26.

Del Anexo Condiciones generales, De acuerdo a requerimiento para la regional Bogotá se habla de recipientes plásticos para el empaque del almuerzo para los centros Zonales y Defensoría de familia.

Pregunta: Solicitamos validar y dar claridad las especificaciones técnicas de dicho empaque para unificar criterios a los oferentes y dar igualdad a sus ofertas.

Respuesta

Los recipientes plásticos son aquellos utilizados para transportar almuerzos y los cuales deben quedar herméticamente sellados, garantizando la temperatura los espacios adecuados para evitar mezclas de los alimentos entre otros. Éstos deben ir diseñados con espacios que se ajusten al menú diario. El Instituto no exige especificaciones técnicas detalladas de los mismos.

PREGUNTA No. 27.

Del Anexo Condiciones generales, De acuerdo a solicitud mínima se requieren dos infraestructuras de ensamble las cuales deben estar ubicadas en la ciudad de Bogotá.

Pregunta: Cuando se hace referencia a este requerimiento, se habla de: dos (2) plantas de producción? o a dos (2) líneas de ensamble dentro de la misma planta de alimentos?

Solicitamos dar claridad ya que dentro del anexo se menciona el requerimiento de solo una planta de alimentos.

Respuesta

Dos (2) plantas de producción

PREGUNTA No. 28.

Del Anexo Condiciones generales. Para los almuerzos regional Bogotá, Centros Zonales y Defensoría de Familia que requieren alimentación transportada, se manifiesta que se informara por parte del Supervisor del Contrato la cantidad de almuerzos que se requieren de acuerdo a la cantidad de funcionarios que vaya a tomar el servicio.

Pregunta: Por favor nos indican con que tiempo de anterioridad se dará la información de estas novedades con el número de usuarios del servicio para el día siguiente.

Pregunta: Para el control de entregas en cada uno de estos centros o dependencias del Instituto, cual es el sistema requerido como soporte, también es biométrico?

Respuesta

1. El supervisor del contrato o la persona asignada informará con un día de anterioridad la cantidad de almuerzos a suministrar para los centros zonales. Para el caso de la Regional Bogotá, se estima un promedio diario el cual puede variar.
2. No se solicitó ningún sistema biométrico para la entrega de los almuerzos a los centros. Zonales. El soporte será planilla diaria de almuerzos entregados vs almuerzos recibidos.

PREGUNTA No. 29.

Del Anexo Condiciones generales - Condiciones Técnicas de los alimentos para el almuerzo. Para Carne y Visceras se menciona el intercambio de la proteína por queso Campesino.

Pregunta: Por favor dar claridad al gramaje establecido para este intercambio.

Respuesta

Será el mismo gramaje de la proteína

PREGUNTA No. 30.

Del Anexo Condiciones generales - Condiciones Técnicas de los alimentos para el almuerzo. Para el suministro de Leguminosa se establecen dos (2) veces por semana una en sopa y una en el seco y para Tubérculos se establece el suministro tres (3) veces por semana.

Pregunta: Al analizar la Minuta se establecería que estos dos grupos de alimentos por preparaciones se ofrecería (3 días tubérculos y 2 días Leguminosa) por los cinco días de la semana. Solicitamos se de claridad por cuanto no es clara la información ya que un día la leguminosa va en sopa

Respuesta

El Instituto se mantiene en lo establecido.

PREGUNTA No. 31.

Realizada la revisión de los documentos Anexos en esta invitación a Cotizar y verificando los requerimientos de los mismos.

Pregunta: Solicitamos se nos de claridad del alcance que se tiene estimado en esta invitación a cotizar y si la información requerida hace parte del pliego de licitación definitivo de los servicios aquí mencionados.

De igual forma se solicita extender el plazo para la entrega de los documentos ya que el tiempo estimado es corto al requerir dentro de los documentos análisis nutricional de minutas.

Respuesta

Con relación al alcance de la solicitud, nos permitimos informarle que esta fase se efectúa con el propósito de establecer el presupuesto para cada una de las vigencias de estudio, así mismo permite realizar el análisis del sector propiamente dicho incluyendo dentro del mismo la estimación de los indicadores financieros habilitantes. Los resultados obtenidos en esta fase son el insumo para la elaboración de los estudios previos.

La Entidad se mantiene con el tiempo establecido