

AUDIENCIA DE ACLARACIONES PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN COMPLETA Y REFRIGERIOS SEGÚN GUÍA TÉCNICA DEL COMPONENTE DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN DEL ICBF VIGENTES, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DEL PROYECTO PATOLOGIA DUAL

ACTA DE AUDIENCIA

Siendo las 09:00 a.m., del día 11 de febrero de 2019, los proponentes interesados firmantes según el Anexo N°1, se presentaron en la Dirección Administrativa, cuarto piso del Edificio el Sacatín, con el objeto de precisar el contenido y aclarar las inquietudes presentadas respecto al suministro de alimentación completa y refrigerios según guía técnica del componente de alimentación y nutrición del ICBF vigentes, para los niños, niñas y adolescentes del proyecto PATOLOGIA DUAL.

Por parte de METROSALUD asistió a la audiencia Luz Stella Castrillon, Líder programa de contabilidad, Anette Carolina Quintero Garcia Nutricionista del proyecto Patología DUAL, Aracelly Medina Hernández, Tecnóloga administrativa del proyecto Patología DUAL y Vanessa Jimenez Zapata profesional Universitaria de la Dirección Administrativa.

Se realiza una explicación sobre la claridad que deben tener al momento de elaborar la propuesta teniendo en cuenta los requisitos establecidos en los términos de referencia, anexar toda la documentación e información solicitada con los plazos y características allí descritos, con el fin de evitar presentar propuestas incompletas que conllevarían a subsanar requisitos que pueden presentarse en debida forma desde la presentación inicial.

Se solicita a los proponentes asistentes a la audiencia, que formulen las inquietudes o aclaraciones, indicando su nombre completo, el nombre de la empresa y su respectiva pregunta, a las cuales se procede a dar respuesta y si es del caso se realizara la Adenda respectiva, tal como se describe a continuación:

SAN AGUSTÍN

1. ¿Cómo se va a manejar el presupuesto, teniendo en cuenta que hay una asignación para el presupuesto y otra diferente para los refrigerios?

Respuesta: el proceso contractual tiene un presupuesto de NOVECIENTOS NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL SETECIENTOS DOCE PESOS M.L. (909.474.712), de los cuales OCHOCIENTOS NOVENTA Y TRES MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA Y OCHO MIL PESOS M/L (\$ 893.958.00) son para alimentación y UN MILLÓN QUINIENTOS DIECISÉIS MIL SETECIENTOS DOCE PESOS M.L. (\$1.516.712) para refrigerios, en la presentación de la oferta económica se deben presentar por separado el valor de la alimentación y de los refrigerios, teniendo en cuenta que ninguno de los 2 ítems pueden superar el presupuesto asignado porque sería causal de inhabilidad.

2. La cantidad de servicios establecida en los términos es de 100, esto puede cambiar, bajar o subir?

Respuesta: Esta cantidad es el máximo de servicios que se tendrían, no superarían los 100, sin embargo pueden bajar, no se puede definir hasta que número ya que esto no depende del programa, además de que se trata de un programa muy nuevo que apenas se está implementando, hoy por ejemplo se tienen 37 servicios.

3. Teniendo en cuenta la respuesta anterior este proceso se vuelve poco atractivo porque su rentabilidad no es clara, ya que implica tener gastos fijos de operación con una proyección de 100 servicios y si rebaja a 37 daría pérdida, hay una forma diferente de reconocer un mínimo de servicios?

Respuesta: Dado que la empresa contratante pertenece al sector público y es vigilada por diferentes entes de control, sería un posible hallazgo fiscal el hecho de estar pagando de manera total o en un determinado porcentaje un servicio que no esta recibiendo. Por lo tanto no hay manera de estipular un mínimo de servicios, ya que estos deben corresponder estrictamente con el número de usuarios atendidos por el programa. De lo contrario se podría asumir mal manejo de recursos públicos y detrimento patrimonial.

4. El Plan de Contingencia solicitado en los términos es para el punto de producción nuestro con el cual contamos o para el punto de distribución del programa el cual requeriría ser construido previa visita a la sede y no se cuenta con tiempo para esta tarea ya que la oferta se radica el 13 de febrero, proponemos aceptar el de la empresa oferente o si es para su sede se exigiría al contratista cuando ya esté adjudicado el contrato.

Respuesta: Se realizara modificación mediante adenda N°1, y esta exigencia se hará para el contratista no para el oferente.

5. ¿Qué tiene las instalaciones de la sede para la prestación del servicio?

Respuesta: La sede cuenta con un espacio con mesón y pozuelo, los equipos o menaje necesario deberá ser dotado por el contratista.

6. ¿Los servicios se llevan empacados o se embalan en la sede del proyecto?

Respuesta: No se pueden llevar empacados, ya que se hace necesario la conservación de una temperatura superior a los 65° centígrados con el fin de mantener la inocuidad de los alimentos, por tanto se recomienda ensamblar en la sede del proyecto.

7. Que documentos son los que solicitarán para garantizar el sistema de gestión de calidad y del transporte que enuncian los términos de referencia?

Respuesta: Se solicita certificado de habilitación para la prestación del servicio de la Secretaría de Salud, además que cuenten con un sistema de gestión de calidad interno que garantice una trazabilidad.

8. Teniendo en cuenta la nueva Ley de Financiamiento la oferta económica se presentara con el IVA del 19% o el impuesto al consumo del 8%.

Respuesta: Este tipo de contrato no tiene impuesto de consumo, contrario a ello si le es aplicable el IVA del 19% el cual debe estar en el valor de la propuesta.

9. En qué material debe ser el menaje?

Respuesta: El menaje deben ser platos y vasos en pasta, de fácil lavado y sin subdivisiones.

10. Donde es el centro de distribución de los servicios?

Respuesta: Carrera 50 N° 63-131 Prado centro. Sede actual del proyecto.

11. La guía de nutrición solicitada en los términos es la misma de la estandarización, se presentan ambas o una sola?

Respuesta: Se realizara modificación mediante Adenda N°1, para que se presente solo la estandarización en vez de la guía, garantizando los requisitos nutricionales de la minuta patrón.

12. El menú de los términos de referencia es un ejemplo para construir el propio o debe ser igual?

Respuesta: Es una base para que cada oferente realice su menú para cada semana 4 ciclos que cambiarán cada mes, lo importante es conservar el contenido nutricional por día.

13. La guía del ICBF es la publicada en la página?

Respuesta: Así es, se debe trabajar con la versión 3 (febrero de 2013) del ICBF ahí encontraran la minuta patrón.

14. Cuáles son los días de operación?

Respuesta: El proyecto opera todos los días de la semana (24/7)

15. Como se solicitan los servicios?

Respuesta: Normalmente los servicios se solicitan los días viernes, sin embargo si algún cambio en la cantidad de servicios se avisa al contratista mínimo al medio día del día anterior del servicio.

La nutricionista del proyecto PATOLOGIA DUAL aclara que durante el año se realizan en promedio tres (03) salidas con todos los beneficiarios del proyecto, por lo tanto estos días no se realizaría ningún pedido del servicio.

Además se manejan diferentes derivaciones de dietas:

- Restricción de dulce
- Hipoglucida
- Hipo calórica
- Alto en fibra
- Hiper calórico
- Bajo en grasa
- Hipo grasa

Se hace una última recomendación a todos los proponentes asistentes, para que revisen toda la información, haciendo un chequeo de todos los requisitos financieros y jurídicos exigidos en este proceso para evitar ser inhabilitados.

(ORIGINAL FIRMADO)

LUZ STELLA CASTRILLON
Líder programa de contabilidad

ANETTE CAROLINA QUINTERO GARCIA
Nutricionista proyecto Patología DUAL

ARACELLY MEDINA HERNÁNDEZ
Tecnóloga administrativa del proyecto Patología DUAL

VANESSA JIMENEZ ZAPATA
Profesional Universitaria

ASISTENTES A LA AUDIENCIA DE ACLARACIONES FEBRERO 11 DE 2019
SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN COMPLETA Y REFRIGERIOS SEGÚN GUÍA TÉCNICA DEL
COMPONENTE DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN DEL ICBF VIGENTES, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y
ADOLESCENTES DEL PROYECTO PATOLOGIA DUAL

ANEXO 1

Nombres y Apellidos: David Ospina
Empresa (Razón Social): SAN ANTONIO
Firma: [Signature]
Email: OSPINA@SANANTONIO.COM

Nombres y Apellidos: _____
Empresa (Razón Social): _____
Firma: _____
Email: _____

Nombres y Apellidos: _____
Empresa (Razón Social): _____
Firma: _____
Email: _____

Nombres y Apellidos: _____
Empresa (Razón Social): _____
Firma: _____
Email: _____

