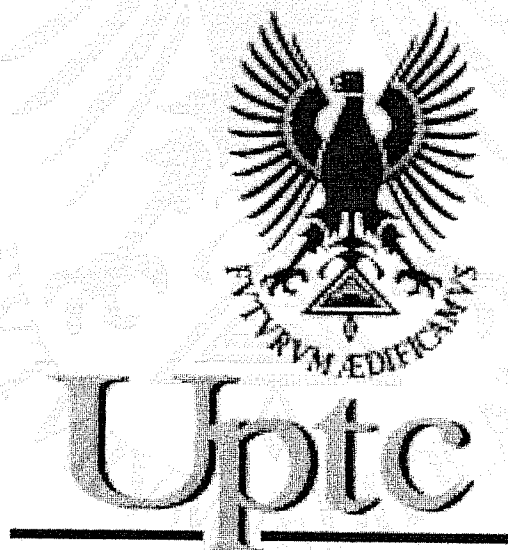


OBSERVACIONES AL PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES DE LA INVITACIÓN

INVITACIÓN PÚBLICA 001 DE 2013 **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD PARA LAS VIGENCIAS 2013 Y 2014**



Universidad Pedagógica y
Tecnológica de Colombia

RECTORIA
COMITÉ DE CONTRATACIÓN
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA
TUNJA, VEINTIUNO (21) DE ENERO DE 2013 (5:30 PM)



Bienes Y Suministros <bienes.suministros@uptc.edu.co>

Pregunta para la invitación pública N. 1 de 2013

1 mensaje

noguera castro paola <lpnoguera@healthfood.com.co>
Para: bienes.suministros@uptc.edu.co

18 de enero de 2013 15:02

Bogotá 18 de Enero de 2013

Señores

Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia

Respetados señores:

De manera atenta y respetuosa presentamos nuestras inquietudes al pliego de condiciones de la Invitación Pública N. 1 de 2013.

1. Basados en el numeral 9.2.4 Capacidad Financiera, queremos preguntar si Health Food con estos indicadores es admisible para presentar oferta.

indicadores	HEALTH FOOD
Endeudamiento	75,49%
Indicador de Liquidez	0,447

Cordialmente,

Paola Noguera Castro

Health Food S.A.

Tel. 5932727-205

Cel. 3008960217





Bienes Y Suministros <bienes.suministros@uptc.edu.co>

RV: Pregunta para la invitación pública N. 1 de 2013
1 mensaje

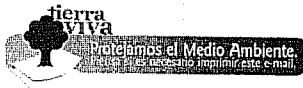
noguera castro paola <lpnoguera@healthfood.com.co>
Para: bienes.suministros@uptc.edu.co

18 de enero de 2013 16:53

Adjunto documento en pdf

Cordialmente,

Paola Noguera Castro
Ingeniera de Alimentos
Health Food S.A.
Tel. 5932727-205
Cel. 3008960217



De: noguera castro paola [mailto:lpnoguera@healthfood.com.co]
Enviado el: viernes, 18 de enero de 2013 03:03 p.m.
Para: 'bienes.suministros@uptc.edu.co'
Asunto: Pregunta para la invitación pública N. 1 de 2013

Bogotá 18 de Enero de 2013

Señores
Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia

Respetados señores:

De manera atenta y respetuosa presentamos nuestras inquietudes al pliego de condiciones de la Invitación Pública N. 1 de 2013.

1. Basados en el numeral 9.2.4 Capacidad Financiera, queremos preguntar si Health Food con estos indicadores es admisible para presentar oferta.

Indicadores	HEALTH FOOD
Endeudamiento	75,49%
Indicador de Liquidez	0,447

Cordialmente,

Paola Noguera Castro
Health Food S.A.
Tel. 5932727-205
Cel. 3008960217



Bogotá 18 de Enero de 2013.pdf
195K

Bogotá 18 de Enero de 2013

Señores
Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia

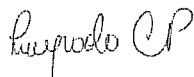
Respetados señores:

De manera atenta y respetuosa presentamos nuestras inquietudes al pliego de condiciones de la Invitación Pública N. 1 de 2013.

1. Basados en el numeral 9.2.4 Capacidad Financiera, queremos preguntar si Health Food con estos indicadores es admisible para presentar oferta.

indicadores	HEALTH FOOD
Endeudamiento	75,49%
Indicador de Liquidez	0,447

Cordialmente,



Paola Noguera Castro
Coordinadora Comercial
Health Food S.A.
Tel. 5932727-205
Cel. 3008960217

Tunja, 21 de enero de 2013

Señores:

OFICINA DE BIENES Y SUMINISTROS
UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA
CIUDAD

REF: Observaciones al pliego Invitación pública No 001 de 2013

Cordial saludo,

La presente tiene como fin solicitar a ustedes se pueda modificar el punto de experiencia en cumplimiento de contratos el cual está en el pliego de la siguiente manera:

"Empresas o proponentes que presenten 3 o más certificaciones de contratos cuyo valor contratado en cada una, sea igual o superior al 30% del presupuesto oficial. Obtendrá 40 puntos. Solicitamos sea posible bajar el porcentaje **al 25 % del presupuesto Oficial** teniendo en cuenta que el presupuesto es muy alto ya que se está teniendo en cuenta el presupuesto del año 2013-2014. Esto con el fin de dar más participación a los proponentes.

En el punto 8.2 DOCUMENTOS DE LA PROMUESTA literal m. están solicitando **Original de Asistencia a la Visita Técnica Obligatoria.** Lo cual no aparece la fecha ni el sitio de visita a las instalaciones en el cronograma. Solicitamos se aclare este punto para poder cumplir con la documentación en la licitación.

Agradezco su atención y colaboración a la presente.

Cordialmente,



SONIA MERCEDES RODRIGUEZ MONTOYA
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO COMEDOR CASA LOMA

GRUPO BIENES Y SUMINISTROS
U.P.T.C.

DIA 21 MES 01 AÑO 2013

JORIAN 12:00 PM



Bienes Y Suministros <bienes.suministros@uptc.edu.co>

Observaciones Invitación

1 mensaje

suministros almaro <suministrosalmarosas@hotmail.com>

21 de enero de 2013 17:36

Para: "bienes.suministros@uptc.edu.co" <bienes.suministros@uptc.edu.co>



Observaciones UPTC.pdf

490K



Sevilla Valle, Enero 21 de 2013

**INVITACIÓN PÚBLICA 001 DE 2013
CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES
Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS
DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA,
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD PARA LAS VIGENCIAS 2013 Y 2014**

Dentro del proceso la UPTC en el pliego de condiciones pretende realizar una construcción conjunta y comunitaria entre todos de tal forma que al final de este ejercicio garantice más participación objetiva con un mayor número de oferentes

Nos permitimos manifestar las siguientes observaciones de acuerdo a lo enunciado en el pliego definitivo de condiciones del actual proceso de invitación públicas:

1. Experiencia: .2.5.2 CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

¿Aclarar el aspecto de la experiencia específica para los proponentes, ya que se entiende que la modalidad de este prestación de servicios contratados son exclusiva para almuerzos y comida.

2. COMPONENTE DE CALIDAD

Dentro del cronograma no está contemplada la visita técnica a las instalaciones del restaurante – cafetería de UPTC, **la cual debe ser obligatoria**, para ser parte **no subsanable** para que el proponente tenga claro sobre el modo de operación y logístico para la futura prestación de los servicios como también determinar la capacidad tecnológica con que se contara. A lo cual sugerimos tener en cuenta.

3. LITERAL 9.1.4 Y 9.2 EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

Dentro de los requisitos a tener en cuenta la parte evaluativa hacia el proponente debería contemplar otros lineamientos direccionados a estándares de calidad exigidos por las normas vigentes NTC. En la cual la entidad contratante debe conocer la estructura administrativa de la empresa a contratar. Solicitamos tener en cuenta los siguientes puntos para ser objeto determinantes en el momento de seleccionar objetivamente la empresa a la cual se adjudicara el contrato y no como lo indica el pliego en cartas de compromiso (componente de calidad pagina 10)

SEVILLA VALLE CARRERA 46 Nro 52-20 TELEFAX: 2192218
Email: suministrosalmarosas@hotmail.com



CAPACIDAD TECNOLÓGICA DE PRODUCCIÓN:

Los oferentes que tienen equipos que son de su propiedad, pueden equipar el restaurante – cafetería

dejando claridad frente al inventario del contratista y el inventario de la cafetería.

GESTIÓN INTEGRAL DEL RECURSO HUMANO

ESTRUCTURA ADMINISTRATIVA

El Oferente debe presentar:

- El organigrama de la empresa.
- Número de personas necesarias para cumplir con las exigencias en las actividades de producción y servicio de alimentos
- Manual de funciones para los cargos requeridos en el servicio de alimentos.
- Formato de control para quienes dirijan las actividades productivas diarias:
 - Fecha
 - Profesión
 - Nombre del Profesional o Tecnólogo
 - Hora de asistencia
 - Firma del profesional o tecnólogo
 - Firma del funcionario competente que avale la asistencia del profesional o tecnólogo.

PERSONAL REQUERIDO

El Contratista se obliga a suministrar el personal directivo, administrativo y operativo en número y calidad requeridos. Tanto el personal administrativo como operativo deberá tener suficiente instrucción y conocimientos para el uso de las instalaciones y equipos, preparación de los alimentos, atención a los estudiantes, cumplimiento de las normas de higiene y seguridad en el trabajo y

SEVILLA VALLE CARRERA 46 Nro 52-20 TELEFAX: 2192218

Email: suministrosalmarosas@hotmail.com

salud ocupacional y demás actividades necesarias para el buen servi



Todo el personal del Contratista deberá ser seleccionado por su experiencia e idoneidad en el trabajo en el cual va a desempeñarse. El personal que labore en el servicio de alimentación, deberá acreditar su afiliación a un sistema de pensiones y salud y comprobará, previo a la iniciación del Contrato, su estado de salud mediante los certificados y exámenes exigidos.

Las hojas de vida con los requisitos anteriores deben reposar en la UPTC. El Contratista o la persona delegada por éste, supervisará diariamente las labores ejecutadas por su personal con el objeto de garantizar el cumplimiento de las normas sanitarias exigidas.

DOTACIÓN DEL PERSONAL

El Contratista deberá suministrar dos (2) veces durante la ejecución del Contrato,

Dos (2) uniformes de color claro, sin botones y sin bolsillos, tipo overol o blusa y pantalón, para el personal que tenga contacto directo con los alimentos.

- Un (1) delantal de caucho de color claro.
- Un (1) uniforme de color oscuro para el personal que realice actividades como el manejo de desechos, aseo, transporte y descargue.
- Un par de botas de color claro.

- Dos (2) gorros y dos (2) tapabocas
- Guantes de caucho y de manipulación de acuerdo a las necesidades.

PLAN DE CAPACITACIÓN

El Proponente debe presentar un plan de capacitación conforme con lo establecido en el Artículo 14 del capítulo 3 del Decreto 3075 de 1997.

Dicho plan debe contener los siguientes temas:

- Sensibilización en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos
- Requisitos higiénicos de Producción de Alimentos.
- Prevención de la contaminación cruzada.
- Plan de Saneamiento, conforme con el Artículo 29 del Capítulo VI del Decreto 3075 de 1997, que contemple los programas de limpieza y

SEVILLA VALLE CARRERA 46 Nro 52-20 TELEFAX: 2192218

Email: suministrosalmarosas@hotmail.com

desinfección, control de plagas y roedores y manejo de desechos y líquidos.



Cada uno de los temas anteriormente mencionados, deben contener:

Subtemas: Relación de cada uno de los aspectos que se van a tratar en los temas

Objetivo (s): Propósitos por los cuales se desarrolla cada tema de la capacitación.

Metodología: Herramientas y medios con los cuales se llevará a cabo la capacitación

Desarrollo: Ampliación de la temática planteada en los subtemas.

Adicionalmente se debe presentar:

Cronograma de capacitación donde se registren las fechas propuestas con los temas a desarrollar. Se debe incluir como mínimo una capacitación mensual, teniendo en cuenta el período de contratación.

Formato de Verificación y Control de la Capacitación, el cual debe registrar los siguientes datos: Fecha, Nombre y firma del capacitador, Número de la tarjeta profesional, temas de capacitación, nombre y firma de los asistentes y visto bueno de la persona encargada de vigilar el funcionamiento por parte de la UPTC, como seguimiento al cumplimiento de la actividad.

El Contratista deberá garantizar la capacitación del personal a su cargo en cuanto a prácticas de manipulación de alimentos, normas técnicas e higiénicas en el manejo de alimentos. Además deberá educar al personal del servicio de alimentación sobre la aplicación del plan de saneamiento. La capacitación deberá ser mensual y dirigida por personal profesional de la Empresa o por instituciones acreditadas para este fin. Todos los manipuladores deberán tener una certificación que acredite su capacitación en manipulación higiénica de alimentos con fecha vigente. Por otra parte, cada vez que se realicen actividades educativas, talleres, o similares, deberá registrarse en un formato.

PROGRAMA DE SALUD OCUPACIONAL

El Proponente debe presentar:

- El programa de Salud Ocupacional que contemple para cada uno de los cargos que requerirá el Contratista, teniendo en cuenta los factores de riesgo, las medidas preventivas y las acciones correctivas para cada uno de ellos.
- Copia del proyecto de reglamento de Higiene y Seguridad Industrial de la firma oferente, o el reglamento.

SEVILLA VALLE CARRERA 46 Nro 52-20 TELEFAX: 2192218

Email: suministrosalmarosas@hotmail.com



ATENCIÓN DE EMERGENCIAS

El Contratista debe presentar para la iniciación del contrato carta de intención al plan de atención de emergencias. En atención al llamado del Sistema Nacional para la prevención y atención de emergencias, para la Unidad de Servicio de Alimentación, coordinado por la Dirección de Prevención y Atención de Emergencias (DPAE) de la Secretaría de Gobierno, los contratistas deberán disponer, de un equipo básico para la "atención de eventos durante las primeras 72 horas", relacionado a continuación:

- Lista de teléfonos con los siguientes números: Bomberos, ambulancias, centros de salud, comité local de emergencias, defensa civil y cruz roja.
 - Copias de las llaves de las puertas, candados, transporte y demás requeridos dentro del servicio de alimentación, siempre y cuando no vulnere la seguridad de la UPTC
 - Botiquín con los elementos de curación esenciales.
 - Linterna con pilas y bombillos de repuesto.
 - Llaves de tuercas y alicates para interrumpir el suministro de gas y de agua, debidamente custodiados.
 - Extintor con carga vigente.
-
- Pito suministrado a cada manipulador de alimentos para pedir ayuda en caso de quedar atrapado.
 - Radio portátil con pilas adicionales para recibir instrucciones de emergencia.
 - Plástico grueso el cual servirá de refugio temporal luego de la presentación del evento.

PLAN DE CONTINGENCIA

Para atender desde el exterior el suministro de alimentación ante la ocurrencia de eventos o manifestaciones que impidan la normal prestación del servicio en las instalaciones entregadas por el contratante dentro del desarrollo del presente contrato, el Oferente debe incluir como parte de su propuesta un plan de contingencia que cumpla las siguientes características:

Objetivo: atender el suministro de alimentación desde fuera de las instalaciones
La propuesta de plan de contingencia debe incluir:

- Instalaciones
- Maquinaria y equipo
- Transporte

SEVILLA VALLE CARRERA 46 Nro 52-20 TELEFAX: 2192218
Email: suministrosalmarosas@hotmail.com



De propiedad del oferente, o en su defecto contratados para la atención inmediata de la posible contingencia.

Las instalaciones, maquinaria y equipos disponibles deben cumplir con condiciones sanitarias que garanticen que no se presenten riesgos para la salud de los usuarios.

PLAN DE SANEAMIENTO

El Oferente debe presentar un **Plan de Saneamiento Integral** de acuerdo a los Artículos 28 y 29, capítulo VI Saneamiento del Decreto 3075 de 1997, que comprenda:

- Programa de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios
- Programa sobre el manejo de desechos sólidos y líquidos.
- Programa y cronograma de control plagas y roedores.

Además se debe presentar el programa de abastecimiento de agua potable, que contemple los controles necesarios para garantizar la potabilidad en los servicios de alimentos.

Cada uno de estos programas, incluyendo el de abastecimiento de agua, debe contener como mínimo lo siguiente:

Generalidades:

- Objetivos
- Definiciones
-

Desarrollo del Programa:

En el desarrollo del programa se debe especificar:

- Procedimientos que se van a realizar.
- Frecuencia con la que se va a llevar a cabo cada uno de los procedimientos.
- El cargo responsable de la ejecución de los procedimientos.
- Sustancias que se utilizarán para realizar los procedimientos.

En el Programa de Limpieza y Desinfección de Instalaciones, Equipos y Utensilios, y en el Programa de Control de Plagas y Roedores, se deben incluir las fichas técnicas de las sustancias a utilizar.

Implementación y verificación: Formatos que permitan controlar el desarrollo propuesto en cada uno de los programas

SEVILLA VALLE CARRERA 46 Nro 52-20 TELEFAX: 2192218
Email: suministrosalmarosas@hotmail.com



Cronograma de Control de Plagas: Debe especificar la actividad y la fecha en la que se realizará el control, teniendo en cuenta que se requiere por lo menos uno trimestral.

CONTROL Y ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

PLAN DE CALIDAD Y ASEGURAMIENTO

Con el propósito de asegurar la calidad continúa de los menús suministrados, previniendo y minimizando los riesgos de contaminación, así como garantizar una alimentación sana y nutritiva, el Oferente debe presentar un **Plan de Control y Aseguramiento de la Calidad** que incluya lo siguiente:

- Sistemas de control de calidad, mediante diagrama de flujo, para cada uno de los procesos de:
 - a) Recepción
 - b) Almacenamiento de materia prima.
 - c) Producción
 - d) Distribución del producto terminado

- Plan de muestreo con los tipos de análisis a realizar a la materia prima y producto terminado.
- Sistema de Trazabilidad de los productos terminados como PRERREQUISITO establecido en el artículo 5º literal h) del Decreto 60 del 2002. (Trazabilidad se define como un conjunto de acciones por medio de las cuales se puede recuperar la historia del alimento,

su utilización y localización. El objetivo es disponer rápidamente de la información del alimento a lo largo del proceso productivo).

CONTROL DE CALIDAD EN PRODUCCIÓN

Será responsabilidad del Contratista, efectuar el control de calidad microbiológica, tanto a las materias primas utilizadas (se aceptan los resultados de los análisis microbiológicos realizados por los proveedores), como a los alimentos procesados.

Esta actividad se realizará cada tres meses. Los exámenes serán así, uno del alimento proteico, uno del regulador o de los jugos de fruta, uno del energético, o del cereal, junto con uno realizado a materias primas.

SEVILLA VALLE CARRERA 46 Nro 52-20 TELEFAX: 2192218
Email: suministrosalmarosas@hotmail.com



EXÁMENES DE LABORATORIO Y MÉDICO AL PERSONA DE MANIPULADOR

El Contratista realizará los exámenes incluirán frotis faríngeo, KOH de uñas y coprológico seriado y examen médico. Este último debe incluir los exámenes de laboratorio, formulación de recomendaciones pertinentes y emisión de concepto para manipular alimentos.

FUMIGACIONES

El Contratista se obliga a ejecutar cada tres meses como mínimo, o la periodicidad mayor que permita garantizar un control integral, lo cual permite mantener niveles seguros de los vectores relacionados, evitando riesgos de contaminación para las materias primas, producto terminado o para la salud del consumidor final. Esta actividad deberá ser certificada por la institución registrada ante autoridad sanitaria competente que realice esta labor y verificada por la persona encargada de la vigilancia y control por parte de la UPTC.

PROPUESTA DE DISTRIBUCIÓN

El Proponente debe presentar

- Certificación de visita al servicio de alimentación
- Un plano del servicio de alimentación, incluyendo todas las áreas y zonas que lo comprenden
- La señalización e identificación de las áreas, zonas del servicio de alimentos.
- Los flujos de personal, desechos y materia prima, teniendo en cuenta la secuencia de producción, desde la perspectiva de la organización

del trabajo para facilitar las actividades de producción de alimentos y la información adicional que considere el oferente. Lo anterior según la visita realizada.

MENAJE

El Contratista debe suministrar de inicio del contrato, los utensilios básicos para el suministro y consumo de los alimentos de los estudiantes (Plato hondo, pando, vaso y cubiertos) en material porcelana u otro similar, en todo caso, se compromete a entregar el menaje que resulte necesario para atender el

SEVILLA VALLE CARRERA 46 Nro 52-20 TELEFAX: 2192218
Email: suministrosalmarosas@hotmail.com



Número de estudiantes.

TRANSPORTE

El Contratista se compromete que en caso de requerirse el traslado de los alimentos ya preparados a otros lugares donde se encuentren, éste deberá realizarse con las debidas medidas de seguridad y protección que garanticen la calidad del alimento.

INSTALACIONES SUMINISTRADAS POR LA UPTC

La UPTC, pondrá a disposición del Proponente favorecido las instalaciones de cocina, agua, energía eléctrica y demás elementos que existan en el área de la unidad de producción de servicios de alimentos.

El Contratista podrá realizar reparaciones básicas para garantizar el objeto del cumplimiento del contrato a las instalaciones entregadas para los fines del objeto contractual, previa autorización. A la finalización del Contrato, el Contratista deberá devolver las instalaciones en el mismo estado en que las recibió, salvo el deterioro normal, incluidas las mejoras efectuadas si así lo considera conveniente. (carta de intención)

CAPACIDAD TECNOLÓGICA DE PRODUCCIÓN:

El proponente debe presentar con el fin de garantizar que la capacidad tecnológica de producción del oferente se encuentra acorde con la máxima capacidad de producción prevista para el Establecimiento contando con los equipos y maquinaria mínima necesaria, según la tabla descrita a continuación:

TIPO DE EQUIPO				
Nº DE RACIONES DIARIAS	Conservación *	Mecánico **	De cocción ***	NUMERO MÍNIMO DE EQUIPOS
De 100 a 199	1	1	3	
De 200 a 399	2	2	4	
De 400 a 599	2	2	5	
De 600 a 999	2	3	7	

Equipo de conservación: para mantener la cadena de frío de los alimentos de alto riesgo epidemiológico y de alta perecibilidad. Ej. Cuartos fríos, refrigeradores, neveras, etc.

Equipo mecánico: para actividades de picar, tajar, cortar, batir, mezclar. Ej. Molinos, batidoras, licuadoras, procesador de vegetales, pela papas, etc.

Equipo de cocción: para cocinar los alimentos por diferentes métodos. Ej. Estufas, marmitas, hornos, etc.

OBSERVACIONES AL APORTE NUTRICIONAL

- 1- En el alimento proteico tanto en el almuerzo como en la cena se especifica:

Carne de res semi gorda

Pollo: pechuga

Pollo: pierna- pernil

Pescado

En el caso de que se desee suministrar otro tipo de proteína, específicamente, tocino, chorizo, atún, carne de cerdo, con el fin de ofrecer mayor variedad al menú ¿Es esto posible?

- 2- Cuando se ofrezca pescado, ¿Este debe ser pescado entero, filete, o se puede ofrecer en cualquier presentación?
- 3- Para los azucares especifica 30 gramos diarios, es decir 15 gramos al jugo almuerzo y 15 gramos de postre, en el caso de incluir una preparación que lleve azucares, como por ejemplo plátano melao, ¿este

SEVILLA VALLE CARRERA 46 Nro 52-20 TELEFAX: 2192218

Email: suministrosalmarosas@hotmail.com



- 4- azúcar se debe descontar del azúcar del jugo o del postre o se toma como adicional? ¿se pueden realizar las limonadas y/o naranjadas con panela y con qué gramaje?
- 5- ¿Los 15 cc de aceite son para distribución diaria en todas las preparaciones?
- 6- Cuando se ofrezcan leguminosas el pliego especifica “ El proponente debe plasmar en su propuesta intercambio de granos por otro tipo de alimento sin descompensar los valores nutricionales”, ¿se debe analizar nutricionalmente el menú con la leguminosa y también con el alimento intercambio, o solo con la leguminosa, en el mismo análisis o separadamente?
- 7- En la observación (*4) del pliego de condiciones se establece: Azúcares: La cantidad indicada debe incluirse 15 gr. Para adición de azúcar para el jugo y 15 gr. en postre. Hace referencia a postre pero en la minuta patrón no está especificado como obligatorio, ni tampoco especifica en que tiempo de comida. En caso de suministrarse postre aclarar la distribución de azucares para el jugo del almuerzo, el jugo de la comida y el postre. También en este punto aclarar qué tipo de postre se debería suministrar.
- 8- El análisis nutricional de los menús se realiza solo para el almuerzo y cena, o en el se deben colocar como referencia las calorías del desayuno?
- 9- Como se realiza la entrega de alimentos o producto terminado?
- 10-Cuáles son los medios de control para facturar el número de alimentos entregados.
- 11-Cuantos son los servicios a atender promedio los días sábado?
- 12-Para el ofrecimiento de productos a la venta en el restaurante-cafetería es posible tener una claridad sobre estos
- 13-Existe un solo centro de trabajo o existen kioscos o puntos de venta adicionales?
- 14- Existe un horario obligatorio por parte de la UPTC de cafetería para la venta de desayunos u otros servicios en agendas nocturnas o de extra clase.
- 15-El canon de arrendamiento solo aplica para los periodos académicos?
- 16-El contratista adjudicado en el marco de la gestión ambiental lleva a cabo la separación selectiva de los residuos generados en comedores y cafeterías asíéndose cargo de sus propios desechos o la UPTC cuenta con sitios de almacenamiento y recolección?

SEVILLA VALLE CARRERA 46 Nro 52-20 TELEFAX: 2192218

Email: suministrosalmarosas@hotmail.com



17-No es clara la calificación por concepto de precio

18-Para el ingreso de las materias primas existe un horario específico?

19-Las raciones a atender diariamente pueden ser medibles? para tener una mejor prestación del servicio.

20-Las empresas interesadas en prestar un servicio deben tener claridad sobre términos a la cual solicitamos realizar audiencia de precisión.

SEVILLA VALLE CARRERA 46 Nro 52-20 TELEFAX: 2192218
Email: suministrosalmarosas@hotmail.com