

RESPUESTA OBSERVACIONES PROYECTO PLIEGO DE CONDICIONES

INVITACION PÚBLICA No. 009 DE 2019
**“CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA
ESTUDIANTES Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES
ESTAMENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y
TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SECCIONAL CHIQUINQUIRA”**

**RECTORIA
COMITÉ DE LICITACIONES Y CONTRATOS
UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA
TUNJA, JUEVES SIETE (7) DE MARZO DE 2019**

INVITACION PÚBLICA No. 009 DE 2019
**“CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA
ESTUDIANTES Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES
ESTAMENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y
TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE CHIQUINQUIRA”**

Atendiendo a las observaciones presentadas por las empresas COMPANY SERVICE FOOD S.A.S Y HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO, me permito dar respuesta de fondo adjuntando oficio emitido por el Comité Técnico.

Cordialmente,

ORIGINAL FIRMADO
JESÚS ARIEL CIFUENTES MOGOLLON
Departamento de Contratación
Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia

Proyecto: DC – Leidy Sánchez Bonilla

RESUESTA A: OBSERVACIONES AL PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES DE INVITACION PUBLICA 008 DE 2019, 009 DE 2019, 010 DE 2019 Y 011 DE 2019 PRESENTADAS POR EL PROPONENTE COMPANY SERVICE FOOD

COMPANY SERVICE FOOD

OBJETO DE LA INVITACION PUBLICA -CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA ESTUDIANTES Y EL SERVICIO DE CAFETERIA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA, SEDE TUNJA (Incluye Sede Central y Facultad de Ciencias de la Salud), SEDE CHIQUINQUIRÁ, SEDE DUITAMA Y SEDE SOGAMOSO

Atendiendo a las observaciones sobre el proyecto de pliego de condiciones presentadas por Company Service Food se responden así.

Principios Generales

1. *Se determina criterio habilitante la presentación de 2 ciclos semanales de 22 menús que cumplan con los requisitos de la minuta patrón presentada en el pliego de condiciones, por tanto, ya de por si es habilitante que se presente cada ciclo de menús con una proteína y una verdura. Para tal efecto el proponente deberá hacer explícito titulándolo en su presentación como: Ciclo de menú habilitante, cada uno los dos ciclos semanales que presenta como tal.*
2. *La ponderación adicional la asume aquel proponente que ofrezca dentro de cada tiempo de servicio (almuerzo – cena) 2 tipos de proteicos y 2 tipos de hortalizas o verdura, de tal forma que si el proponente ofrece la oportunidad de selección entre 2 tipos de proteínas y dos tipos de hortalizas, obtiene una puntuación mayor según su oferta.*
3. *La ponderación de variabilidad en proteicos es puntuada en el ciclo semanal, la ponderación en variabilidad en la oferta del menú, es valorada en el planteamiento del menú día.*

OBSERVACIONES

(1) 13.1.1. COMPONENTE ALIMENTARIO NUTRICIONAL

¿Cómo se debe presentar la lista de intercambios de alimentos? ¿Se propone algún formato con requisitos mínimos de esta lista?

Respuesta: El proponente debe documentar tres opciones de intercambio para cada grupo de alimentos **que componen la minuta patrón.**

Las opciones de intercambios corresponden a la selección del proponente, su disponibilidad económica para proponer el intercambio ofrecido, su oferta competitiva entre otros. Se reitera que no es habilitante que se intercambie carne por algún sucedáneo (molipollo u otros) o por mezcla de cereal y leguminosa.

Se pueden documentar por diversas fuentes: opciones de formato de listas de intercambio o la propia creada para este objeto, que registre en forma clara y precisa como plantean el intercambio de cada grupo de alimentos, como requisito básico deben documentar tres opciones de intercambio por cada grupo de alimentos y el peso servido.

(2) 14.4. FACTORES DE PONDERACIÓN

El máximo puntaje se dará a quien cumpla todos los requisitos descritos en el componente alimentario nutricional: ciclo de menús, aporte nutricional, minuta patrón, características organolépticas de los menús y componente de calidad, de conformidad con el concepto que emita la Comisión Técnica y bajo los siguientes criterios: Se considera No Admisible aquellas propuestas que no cumplan con los requisitos técnicos exigidos.

El oferente que ofrezca mayor variabilidad en proteicos, frente a la minuta patrón obtendrá:?

¿El segundo en orden que ofrezca mayor variabilidad en proteicos, frente a la minuta patrón obtendrá:?

¿El tercero en orden que ofrezca mayor variabilidad en proteicos, frente a la minuta patrón obtendrá:?

Pregunta: 2.2 ¿Se refiere a que dentro del ciclo adicional de 22 menús adicionales haya variabilidad en el tipo de proteicos? O que sea diariamente entre almuerzos y cenas o que se de en un mismo momento de comida almuerzo y cena dos tipos a la vez.

Respuesta: Se asume que el proponente pregunta sobre el criterio de **Variabilidad en proteicos**, pues los factores mencionados corresponden a este ítem; este criterio de ponderación corresponde a los puntos obtenidos por la incorporación de mayor tipo de proteicos en cada ciclo semanal.

Si esta última opción fuera la solicitada, implicaría diariamente preparar dos tipos de proteicos tanto en los almuerzos como en las cenas, lo que implicaría un alto riesgo de pérdida de comida pues no se sabe cuántos estudiantes seleccionarían una o la otra opción. También se requeriría mayor tiempo de preparación de los alimentos diariamente, Esto conllevaría a que el contratista en aras de no perder los alimentos proteicos sobrantes los trate de conservar y almacenar para ofrecerlos posteriormente y así no se garantizaría la frescura de los mismos utensilios de cocina y operarios. ¿Quién asumiría estos costos adicionales?

Respuesta: Esta observación se contesta en el numeral 2.3.

(3) VARIABILIDAD DE LA OFERTA EN EL MENÚ

2.3 ¿Se refiere a que dentro del ciclo adicional de 22 menús adicionales haya variabilidad en el tipo de verduras y de proteicos?)? ¿O que sea entre el almuerzo y la cena? ¿O en cada tiempo de comida? Es decir que se ofrezcan opciones de carnes: ¿pollo o carne, por ejemplo? ¿Y a la vez de verduras y hortalizas?

Si esta última opción fuera la solicitada, esto acarrearía que diariamente se prepare dos tipos de proteicos y dos tipos de ensaladas y verduras tanto en los almuerzos como en las cenas, lo que implicaría un alto riesgo de pérdida de comida pues no se sabe cuántos estudiantes seleccionarían una o la otra opción. También se requeriría mayor tiempo de preparación de los alimentos diariamente, lo que podría retrasar el tiempo de servido, mayor cantidad utensilios de cocina y operarios. ¿Quién asumiría estos costos adicionales?

Respuesta: **Respuesta a Observación 2.3** En atención al argumento del proponente por el cual al ofertar dos tipos de proteicos y/o hortalizas y verduras implicaría un alto riesgo de pérdida, mayor tiempo de preparación, entre otros, se considera que este es un riesgo absolutamente mitigable con los procesos de control interno de operación, por tanto se mantiene como criterio de ponderación que el estudiante tenga la oportunidad de selección de una de dos proteínas o de una de dos opciones de hortalizas o verduras por cada tiempo de comida.

Es de anotar que el costo minuta ya esta determinado y corresponde al operador el control del costo.

Atendiendo a conciliar intereses de las partes se modifica el rango de puntuación para el criterio: VARIABILIDAD EN LA OFERTA DEL MENU así:

VARIABILIDAD EN LA OFERTA DEL MENU (30 PUNTOS)	
<ul style="list-style-type: none"> El oferente que presente con su propuesta dos o más tipos de proteínas y dos tipos de verduras en cada servicio (almuerzo y cena) obtendrá: 	30 puntos
<p>Nota. El proponente deberá garantizar que las proteínas y verduras se ofrecerán en cada servicio en un 50% (almuerzo – cena).</p>	20 puntos

<ul style="list-style-type: none"> El oferente que presente con su propuesta dos o más tipos de proteínas y dos tipos de verduras en cada servicio de almuerzo, de lunes a viernes obtendrá <p>Nota. El proponente deberá garantizar que las proteínas y verduras se ofrecerán en cada servicio de almuerzo en un 50%.</p>	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

(4) 2.4 ¿Al presentar los 44 menús mínimos, como parte del ciclo de menús, ¿cuáles se consideran habilitantes y cuáles los ciclos adicionales?

Respuesta: Respuesta a Observación 2.4 para dar respuesta a esta observación se hace referencia al primer principio enunciado:

Se determina criterio habilitante la presentación de 2 ciclos semanales de 22 menús que cumplan con los requisitos de la minuta patrón presentada en el pliego de condiciones, por tanto, ya de por si es habilitante que se presente cada ciclo de menús con una proteína y una verdura. Para tal efecto el proponente deberá hacer explícito titulándolo en su presentación como: Ciclo de menú habilitante: cada uno los dos ciclos semanales que presenta como tal y Ciclo de menús adicionales: cada ciclo semanal que presenta como tal.

(5) 2.5 Se solicita amablemente, que la GUÍA DE PREPARACIONES se deje como carta de compromiso y se presente en caso que sea contratado el servicio, ya que es un ejercicio que demanda un tiempo considerable y que sea presentado en el evento de ser seleccionado como operador del servicio. Lo anterior teniendo en cuenta que es un tiempo corto para la presentación de la propuesta.

Respuesta: Respuesta a Observación 2.5 Esta observación se acepta y se responde de la siguiente manera: El proponente en caso de ser seleccionado se obliga a presentar la Guía de preparación de alimentos, al momento de la suscripción del acta de inicio, previa aprobación por parte del supervisor del Contrato.

(6) 2.6 Se solicita amablemente, que únicamente se tengan en cuenta para habilitar y evaluar la propuesta EL CICLO DE 22 MENÚS CON SUS RESPECTIVOS ANÁLISIS DE CONTENIDO NUTRICIONAL Y SU LISTA DE INTERCAMBIOS para cada grupo de alimentos de la minuta patrón, pues con estas herramientas técnicas del componente de alimentación, ES SUFICIENTE para garantizar que haya una variabilidad y calidad en el servicio de alimentación y por ende el debido y real cumplimiento de los parámetros establecidos para ofrecer una alimentación suficiente, completa, adecuada, equilibrada y nutricionalmente balanceada a los usuarios del servicio.

En cuanto a la "presentación de las fichas técnicas como factor de evaluación y en razón a la cantidad de alimentos y marcas que se utilizan, sea un compromiso de los proponentes en caso de ser adjudicada la oferta mediante una carta de compromiso y sujeta a seguimiento por parte de la Interventoría.

Respuesta: Respuesta a Observación 2.6. Es claro que en atención a lo señalado dentro del proyecto del pliego, los RESPECTIVOS ANÁLISIS DE CONTENIDO NUTRICIONAL Y SU LISTA DE INTERCAMBIOS, no están solicitados dentro del criterio de menús adicionales como factor de ponderación. Como si para los 22 menús habilitantes.

Respecto a la presentación de fichas técnicas de los alimentos utilizados en la operación se toma solicitud que la misma puede ser soportada mediante acta de compromiso que en caso de ser seleccionado dispondrá de las fichas técnicas de los alimentos de uso dominante en su operación al momento de perfeccionar el contrato.

El contenido de las Respuestas a Observaciones al proyecto de pliego de condiciones de Invitaciones Públicas 009, 010, 011 por contener el mismo objeto de estudio es válido a cada una de ellas.

Respuesta igual aplica para:
Invitación Pública No. 009 -2019 Chiquinquirá
Invitación Pública No. 010 -2019 Duitama
Invitación Pública No. 011 -2019 Sogamoso
Responde;

Comité Técnico

ORIGINAL FIRMADO

MARIA LUCIA PEDRAZA VARGAS

Nutricionista Dietista P.U.J.

MP MND 02707

Reg. 009 SSSB

ORIGINAL FIRMADO

JOSE DARIO FRAILANDER SIERRA ROBERTO

Dirección de Bienestar

ORIGINAL FIRMADO

ISRAEL CETINA MOLINA Grupo de Bienestar
Universitario

ORIGINAL FIRMADO

PEDRO ALONSO ISAQUITA PINZON

Decanatura Facultad Seccional Chiquinquirá

ORIGINAL FIRMADO

JOHN EWIN MOJICA SANDOVAL

Facultad Seccional Duitama

ORIGINAL FIRMADO

SANDRA LILIANA ROMERO LOPEZ

Decanatura Seccional Sogamoso

RESPUESTA A: OBSERVACIONES AL PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES DE INVITACION PUBLICA 008 DE 2019, 009 DE 2019, PRESENTADAS POR EL PROPONENTE HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO

HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO

OBJETO DE LA INVITACION PUBLICA -CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA ESTUDIANTES Y EL SERVICIO DE CAFETERIA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA, SEDE TUNJA (Incluye sede Central Y Facultad de Ciencias de la Salud) Y SEDE CHIQUINQUIRÁ.

Atendiendo a las observaciones sobre el proyecto de pliego de condiciones presentadas se responden así.

Principios Generales

1. Se determina criterio habilitante la presentación de 2 ciclos semanales de 22 menús que cumplan con los requisitos de la minuta patrón presentada en el pliego de condiciones, por tanto, ya de por si es habilitante que se presente cada ciclo de menús con una proteína y una verdura. Para tal efecto el proponente deberá hacer explícito titulándolo en su presentación como: Ciclo de menú habilitante, cada uno los dos ciclos semanales que presenta como tal
2. La ponderación adicional la asume aquel proponente que ofrezca dentro de cada tiempo de servicio (almuerzo – cena) 2 tipos de proteicos y 2 tipos de hortalizas o verdura, de tal forma que si el proponente ofrece la oportunidad de selección entre 2 tipos de proteínas y dos tipos de hortalizas obtiene una puntuación mayor según su plan de oferta.

OBSERVACIONES

- (1) 1.Respecto al componente alimentario, numeral 13.1.1. COMPONENTE ALIMENTARIO NUTRICIONAL:
¿Qué requisitos para su presentación, tiene la lista de intercambios de alimentos?

Respuesta: El proponente debe documentar tres opciones de intercambio para cada grupo de alimentos que componen la minuta patrón.

Las opciones de intercambios corresponden a la selección del proponente, su disponibilidad económica para proponer el intercambio ofrecido, su oferta competitiva entre otros. Se reitera que no es habilitante que se intercambie carne por algún sucedáneo (molipollo u otros) o por mezcla de cereal y leguminosa.

Se pueden documentar por diversas fuentes: opciones de formato de listas de intercambio o la propia creada para este objeto, que registre en forma clara y precisa como plantean el intercambio de cada grupo de alimentos, como requisito básico deben documentar tres opciones de intercambio por cada grupo de alimentos y el peso servido.

- (2) Respecto al numeral 14.4. FACTORES DE PONDERACIÓN-A. EVALUACIÓN COMPONENTE ALIMENTARIO NUTRICIONAL: (60 PUNTOS)

-Presentación de dos o más ciclos de menú semanal adicionales, a los mínimos; que cumplan con la minuta patrón

"Presentación de un ciclo de menú semanal adicionales a los mínimos; que cumplan con la minuta patrón 1,1 ¿Se calificará que tengan el análisis del contenido nutricional y la guía de preparaciones?

Respuesta: Es claro que en atención a lo señalado dentro del proyecto del pliego, los RESPECTIVOS ANÁLISIS DE CONTENIDO NUTRICIONAL Y SU LISTA DE INTERCAMBIOS, no están solicitados dentro del criterio de menús adiciones como factor de ponderación. Como si para los 22 menús habilitantes.

En cuanto a la Guía de Preparación el proponente en caso de ser seleccionado, se obliga a presentar la Guía de preparación de alimentos al momento de la suscripción del acta de inicio, previa aprobación por parte del supervisor del Contrato.

(3) 3. OBSERVACION 2 VARIABILIDAD EN PROTEICOS:

-El oferente que ofrezca mayor variabilidad en proteicos, frente a la minuta patrón obtendrá:

-El segundo en orden que ofrezca mayor variabilidad en proteicos, frente a la minuta patrón obtendrá: -El tercero en orden que ofrezca mayor variabilidad en proteicos, frente a la minuta patrón obtendrá:

1,2 ¿Se refiere a que dentro del ciclo adicional de 22 menús adicionales haya variabilidad en el tipo de proteicos (carnes)?:

1. ¿La variabilidad se da en el día? ¿Es decir, entre el almuerzo y la cena?
2. ¿La variabilidad se da en cada tiempo de comida? Es decir: que se ofrezcan opciones de carnes: ¿pollo o carne, por ejemplo?

Si esta última opción fuera la solicitada, implicaría diariamente preparar dos tipos de proteicos tanto en los almuerzos como en las cenas, lo que implicaría un alto riesgo de pérdida de comida pues no se sabe cuántos estudiantes seleccionarían una o la otra opción. También se requeriría mayor tiempo de preparación de los alimentos diariamente, utensilios de cocina y operarios. Sumado a esto que es un servicio de restaurante que tiene una alta demanda de servicio diariamente, lo que ocasionaría inconformidad por parte de los estudiantes, exigiendo que se les de la misma proteína y verdura a todos, aduciendo derecho a la igualdad. Por mi experiencia, se ha presentado esta situación; cuando se aumenta o disminuya el consumo por alguna u otra circunstancia, por ejemplo, se cambia pierna pernil de pollo a pechuga, teniendo en cuenta que es la misma proteína, pero el solo hecho de cambiar presentación genera descontento porque piden igualdad a la hora de recibir su almuerzo o cena. No es posible por la cantidad de servicios ofrecer este tipo de menú a la carta; toda vez que hay que prestar el servicio con una agilidad de: 1 estudiante cada 4 segundos; por lo que resulta imposible preguntar ¿qué desea de proteína? (carne o pollo), o verdura o ensalada, por lo que en la sola pregunta se toman más de 14 segundos, y mientras se sirve se toma otros 15 segundos, tiempo en el cual se deben atender aproximadamente 7 estudiantes, lo que generaría traumatismo a tal punto que se podría prestar un 20% del actual servicio en estas condiciones. Lo cual genera un caos total. Sugiero muy amablemente que en la variabilidad sea; de almuerzo a cena de un día a otro, de una semana a otra.

¿Quién asumiría estos costos adicionales?

Respuesta a Observación numerada 1.2 este criterio de ponderación corresponde a los puntos obtenidos por la observación de incorporación de mayor tipo de proteicos de distinto orden en cada ciclo semanal, pues en el se puede observar la variabilidad que el operador oferta de cada grupo de alimentos. En tal caso se considera que ofrecer pierna pernil de pollo o pechuga de pollo es un mismo tipo de proteico

(4) VARIABILIDAD DE LA OFERTA EN EL MENÚ

2,3 ¿Se refiere a que dentro del ciclo adicional de 22 menús adicionales haya variabilidad en el tipo de verduras y de proteicos?)? :

3. ¿La variabilidad se da en el día? ¿Es decir, entre el almuerzo y la cena?
4. ¿La variabilidad se da en cada tiempo de comida? Es decir: que se ofrezcan opciones de carnes: ¿pollo o carne, por ejemplo? Y a la vez de verduras y hortalizas: ¿verduras calientes y ensalada fría?

Si esta última opción fuera la solicitada, implicaría diariamente preparar dos tipos de proteicos y dos tipos de ensaladas y verduras tanto en los almuerzos como en las cenas, lo que implicaría un alto riesgo de pérdida de comida pues no se sabe cuántos estudiantes seleccionarían una o la otra opción. También se requeriría mayor tiempo de preparación de los alimentos diariamente, utensilios de cocina y operarios. Sumado a esto que es un servicio de restaurante que tiene una alta demanda de servicio diariamente.

En la actualidad la variabilidad se ofrece y se ha venido ofreciendo de almuerzo a cena y de un día a otro, el menú se publica desde la semana anterior, por lo que los usuarios tienen acceso y de esta manera ya vienen el día de su preferencia por el menú que se les ofreció.

-¿Quién asumiría estos costos adicionales?

Respuesta: En atención al argumento del proponente por el cual al ofertar dos tipos de proteicos y/o hortalizas y verduras implicaría un alto riesgo de pérdida, mayor tiempo de preparación, entre otros, se considera que este es un riesgo absolutamente mitigable con los procesos de control interno de operación, por tanto se mantiene como criterio de ponderación que el estudiante tenga la oportunidad de selección de una de dos proteínas o de una de dos opciones de hortalizas o verduras por cada tiempo de comida.

Es de anotar que el costo minuta ya está determinado y corresponde al operador el control del costo.

Atendiendo a conciliar intereses de las partes se modifica el rango de puntuación para el criterio: VARIABILIDAD EN LA OFERTA DEL MENU así:

VARIABILIDAD EN LA OFERTA DEL MENU (30 PUNTOS)	
<ul style="list-style-type: none"> El oferente que presente con su propuesta dos o más tipos de proteínas y dos tipos de verduras en cada servicio (almuerzo y cena) obtendrá: <p>Nota. El proponente deberá garantizar que las proteínas y verduras se ofrecerán en cada servicio en un 50% (almuerzo – cena).</p>	30 puntos
<ul style="list-style-type: none"> El oferente que presente con su propuesta dos o más tipos de proteínas y dos tipos de verduras en cada servicio de almuerzo, de lunes a viernes obtendrá <p>Nota. El proponente deberá garantizar que las proteínas y verduras se ofrecerán en cada servicio de almuerzo en un 50%.</p>	20 puntos

(5) 2.4 *¿En caso de presentar los 44 menús mínimos, como parte del ciclo de menús, ¿cuáles se consideran habilitantes y cuáles los ciclos adicionales?*

Respuesta: Para dar respuesta a esta observación se hace referencia a la primera consideración enunciada.

Se determina criterio habilitante la presentación de 2 ciclos semanales de 22 menús que cumplan con los requisitos de la minuta patrón presentada en el pliego de condiciones, por tanto, ya de por sí es habilitante que se presente cada ciclo de menús con una proteína y una verdura. Para tal efecto el proponente deberá hacer explícito titulándolo en su presentación como: Ciclo de menú habilitante: cada uno los dos ciclos semanales que presenta como tal y Ciclo de menús adicionales: cada ciclo semanal que presenta como tal.

(6) 2.5 *Se solicita amablemente, que la GUÍA DE PREPARACIONES se deje como carta de compromiso y se presente en caso que sea contratado el servicio, ya que es un ejercicio que demanda un tiempo considerable y que sea presentado en el evento de ser seleccionado como operador del servicio. Lo anterior teniendo en cuenta que es un tiempo corto para la presentación de la propuesta.*

Respuesta: Esta observación se acepta y se responde de la siguiente manera: El proponente en caso de ser seleccionado se obliga a presentar la Guía de preparación de alimentos, al momento de la suscripción del acta de inicio, previa aprobación por parte del supervisor del Contrato.

(7) 2.6 *Se solicita amablemente, que únicamente se tengan en cuenta para habilitar y evaluar la propuesta EL CICLO DE 22 MENÚS CON SUS RESPECTIVOS ANÁLISIS DE CONTENIDO NUTRICIONAL Y SU LISTA DE INTERCAMBIOS para cada grupo de alimentos de la minuta patrón, pues con estas herramientas técnicas del componente de alimentación, ES SUFICIENTE para garantizar que haya una variabilidad y calidad en el servicio de alimentación y por ende el debido y real cumplimiento de los parámetros establecidos para ofrecer una alimentación*

suficiente, completa, adecuada, equilibrada y nutricionalmente balanceada a los usuarios del servicio.

Respuesta: Es claro que en atención a lo señalado dentro del proyecto del pliego, los RESPECTIVOS ANÁLISIS DE CONTENIDO NUTRICIONAL Y SU LISTA DE INTERCAMBIOS, no están solicitados dentro del criterio de menús adiciones como factor de ponderación, como si para los 22 menús habilitantes.

Es válido igual contenido de las Respuestas a Observaciones al proyecto de pliego de condiciones de Invitación Pública 009 de 2019 por contener el mismo objeto de estudio.

Respuesta igual aplica para:

Invitación Pública No. 009 -2019 Chiquinquirá

Responde;

Comité Técnico

ORIGINAL FIRMADO

MARIA LUCIA PEDRAZA VARGAS

Nutricionista Dietista P.U.J.

MP MND 02707

Reg. 009 SSSB

ORIGINAL FIRMADO

JOSE DARIO FRAILANDER SIERRA ROBERTO

Dirección de Bienestar

ORIGINAL FIRMADO

ISRAEL CETINA MOLINA Grupo de Bienestar
Universitario

ORIGINAL FIRMADO

PEDRO ALONSO ISAQUITA PINZON

Decanatura Facultad Seccional Chiquinquirá

ORIGINAL FIRMADO

JOHN EWIN MOJICA SANDOVAL

Facultad Seccional Duitama

ORIGINAL FIRMADO

SANDRA LILIANA ROMERO LOPEZ

Decanatura Seccional Sogamoso