



Medellín, 30 de noviembre de 2018

**RESPUESTA A OBSERVACIONES SOLICITUD PÚBLICA DE OFERTA
SPO-2018-7**

La Empresa para la Seguridad Urbana - ESU, en el marco de las observaciones realizadas por los proponentes interesados en la Solicitud Pública de Ofertas 2018-7, se permite dar respuesta a las mismas, de conformidad con la normatividad que rige la modalidad de selección.

AGUDELO LICITACIONES

En el caso del interesado INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S, se relacionan las observaciones y sus respectivas respuestas:

From: Industrias Alimenticias Enripan S.A.S <ventasenripan@gmail.com>

Date: lun., 26 nov. 2018 a las 16:48

Subject: PARTICIPACION EN LA LICITACIÓN DE ALIMENTACIÓN CONTRATO MARCO

To: <cvaldes@esu.com.co>, <propuestas@esu.com.co>

OBSERVACIÓN N° 1

Contamos que nuestra experiencia en el RUP en contratos grandes ejecutados solo nos llega hasta \$1.000.000.000 ya con 5 contratos los demás contratos están en ejecución como el SENA, CORANTIOQUIA, EDU, ENVIGADO.

No hay forma de que reconsideren esta experiencia ó poder participar en uno del ítem donde lo tengo me dé.

R/ En atención a su solicitud se indica que la experiencia determinada en los pliegos de condiciones se encuentra sustentada con base en el comportamiento histórico que la sublínea de alimentación de la entidad ha tenido. Los datos allí establecidos son los mínimos a acreditar y por ello su petición no es recibo.



Alcaldía de Medellín

Cuenta con vos

ESU

Empresa para la Seguridad Urbana

ANTONIO GALOFRE ENRÍQUEZ

En el caso del interesado **ANTONIO GALOFRE ENRÍQUEZ (EVENTOS EMPRESARIALES)** se relacionan las observaciones y sus respectivas respuestas:

From: **Eventos Empresariales AG** <eventoseag@hotmail.com>

Date: lun., 26 nov. 2018 a las 17:19

Subject: PROPUESTA EVENTOS EMPRESARIALES

To: propuestas@esu.com.co <propuestas@esu.com.co>, Cvaldes@esu.comco <Cvaldes@esu.comco>>

OBSERVACIÓN N° 1

De manera formal queremos solicitar a ustedes que consideren Ampliar el Concepto de solo FAVORABLE a (FAVORABLE y FAVORABLE CONDICIONADO).

Nuestra Visita Sanitaria esta reciente se realizó del 13 al 15 de Noviembre de 2018 con Adhesivo N° 10 -015- 041117 y Evento N° SA-CP- 883 por parte de la secretaria de Salud de Medellín, nuestro Concepto es Favorable Condicionado y básicamente el Concepto Favorable no nos lo dieron más por temas de infraestructura.

R/ La Empresa para la Seguridad Urbana alineada con el Municipio de Medellín en el marco de la contratación busca contar con proveedores que se ajusten a la totalidad de los requisitos sanitarios que imparten las autoridades correspondientes en atención a las condiciones establecidas para llevar a cabo la inspección, vigilancia y control del establecimiento de manera integral, incluyendo diferentes frentes como los son las instalaciones físicas, las condiciones de saneamiento, el manejo y disposición de residuos sólidos, limpieza y desinfección, control de plagas, personal manipulador de alimentos, condiciones de preparación, manejo, conservación, servido y entrega, materias primas e insumos, condiciones de transporte, aseguramiento y control de calidad, salud y seguridad, y que permiten determinar el cumplimiento sobre estas condiciones mínimas valoradas desde el riesgo buscando como resultado que la preparación de un producto alimenticio apto para el consumo humano no representen un peligro para la salud al ser consumido.

Expresado lo anterior, y en virtud de las necesidades particulares que nuestros clientes presentan derivadas de sus actividades propias, y atendiendo al dinamismo con el que opera el servicio de alimentación que la ESU brinda, es necesario que el oferente interesado en participar en el proceso cuente con el Concepto Favorable otorgado por la entidad que le compete de acuerdo a lo establecido en el pliego de condiciones.

Si bien es cierto el concepto Favorable con requerimientos o condicionado no limita el funcionamiento de establecimiento y la entrega de productos alimenticios aptos para el consumo, representa el cumplimiento parcial sobre las condiciones mínimas establecidas en cualquiera de los frentes indicados anteriormente, y los cuales deben ser corregidos en el menor tiempo posible toda vez que la pretensión de la normatividad en el marco de seguridad y la inocuidad sea que los establecimientos logren el concepto favorable y que además el mismo sea mantenido en el tiempo, razón por la cual la inspección, vigilancia y control se llevan a cabo de forma periódica y por lo general sin superar un año.



Alcaldía de Medellín

Cuenta con vos

ESU

Empresa para la Seguridad Urbana

Obtener concepto favorable resulta una ventaja importante para llevar a cabo las preparaciones de alimentación toda vez que su estructura está dada en las mejores condiciones sanitarias que respalda oportunamente la prestación de un servicio de alimentación con un menor riesgo de salud. Condición que en la actualidad para la entidad es necesaria encontrándose alineada con las políticas del Municipio de Medellín, y como se expresó al inicio.

Por lo anterior, se indica que su petición no es de recibo.



Alcaldía de Medellín

Cuenta con vos

ESU

Empresa para la Seguridad Urbana

NUTRISER COLOMBIA

En el caso del interesado **NUTRISER COLOMBIA** se relacionan las observaciones y sus respectivas respuestas:

De: **Mayra Alejandra Peñuela** <apenuela@heliosti.com>

Fecha: 1 de noviembre de 2018, 16:07

Asunto: OBSERVACIONES PLIEGO DE CONDICIONES DE LA SOLICITUD PÚBLICA DE OFERTAS 2018 – 4

Para: propuestas@esu.com.co, cvaldes@esu.com.co

OBSERVACIÓN N° 1

En relación al numeral 3.4.11. Documentación para acreditar la implementación del sistema de gestión de seguridad en el trabajo (SG-SST): se establece que el oferente deberá aportar los siguientes documentos: 1. Copia del Anexo técnico No. 1 de la Resolución 1111 de 2017 debidamente firmado por el representante legal y el responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo: solicitamos a la entidad aclarar cuál es este anexo o que información contiene.

R/ En atención a su inquietud se precisa que en el artículo 2 de la Resolución 1111 del 27 de marzo 2017, se establece:

“Artículo 2°. Objeto. La presente resolución tiene por objeto implementar los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para las entidades, personas o empresas señaladas en el campo de aplicación de la presente resolución; estándares que son el conjunto de normas, requisitos y procedimientos de obligatorio cumplimiento de los empleadores y contratantes, mediante los cuales se establece, verifica y controla las condiciones básicas de capacidad tecnológica y científica; de suficiencia patrimonial y financiera; y de capacidad técnico-administrativa, indispensables para el funcionamiento, ejercicio y desarrollo de actividades en el Sistema General de Riesgos Laborales; los cuales se adoptan como parte integral de la presente resolución mediante el anexo técnico denominado “Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para empleadores y contratantes”.

El anexo como se indica es parte integral de la mencionada resolución, y debe ser diligenciada por cada empresa para obtener una calificación que indica el nivel de implementación de SGSST, y el cual debe encontrarse suscrito por el representante legal de la entidad y el responsable designado del SGSST.

De acuerdo a lo anterior, el Anexo Técnico N°1 debe ser aportado en la presentación de la propuesta, con los demás requisitos establecidos en el mencionado numeral.

OBSERVACIÓN N° 2

En relación a la experiencia: solicitamos a la entidad respetuosamente el permitir anexar los contratos celebrados, con el fin de identificar los grupos de alimentos atendidos, ya que



normalmente esta información se encuentra discriminada de mejor forma en los anexos técnicos o minutas de consumo.

R/ En atención a su solicitud se precisa que de conformidad con lo establecido en la Nota N°4 del numeral 4.2.9 - Experiencia, se indica que no se aceptarán copias de contratos como certificación, no obstante en la Nota N° 3 del mismo ítem se indica que:

“(…) En el evento en que las certificaciones expedidas por el contratante no contengan la información mínima requerida, el ofertante podrá allegar con su propuesta documentos adicionales pertinentes que permitan a la empresa verificar la información no contenida en el certificado”.

Por cuanto, podrá presentar como anexo a los certificados las copias de los contratos celebrados u otros documentos pertinentes para acreditar la información correspondientes a los grupos alimentos atendidos.

From: <juridica@nutrisercolombia.com>
Date: mar., 27 nov. 2018 a las 20:05
Subject: Proceso # 2018-7 observaciones al pliego
To: <propuestas@esu.com.co>
Cc: <cvaldes@esu.com.co>

OBSERVACIÓN N° 3

Dentro del plazo establecido para elevar observaciones al pliego del proceso, solicitamos a la entidad comedidamente referenciar un estimado de raciones a atender y en que periodos se requieren. Lo anterior para determinar la estructura de costos frente a cada orden de servicio.

R/ De conformidad con su observación se precisa que de acuerdo a la dinámica en la que se desarrolla los servicios de alimentación que atiende la entidad, en donde los requerimientos recibidos obedecen a las necesidades particulares de cada uno de sus clientes en atención a las actividades que éstos desarrollan referenciar un estimado resulta riesgoso. No obstante a continuación se indican las cantidades aproximadas por grupo alimenticio atendidas entre el 2017 y 2018.

DESCRIPCIÓN	UNIDADES
ALMUERZO	146.176
CENA	137.796
DESAYUNO	140.726
REFRIGERIOS	184.880
BEBIDAS	204.734

Se reitera que las raciones atender dependerán las necesidades propias de los clientes en las solicitudes que alleguen a la entidad.



Alcaldía de Medellín

Cuenta con vos

ESU

Empresa para la Seguridad Urbana

Los servicios de alimentación que requiera la ESU deberán ser atendidos por el contratista durante la vigencia del contrato marco resultante, es decir, los servicios no estarán determinados por un periodo particular de tiempo, sino a la atención de los requerimiento que se deriven y los cuales se materializan mediante órdenes de servicio.



Alcaldía de Medellín

Cuenta con vos

ESU

Empresa para la Seguridad Urbana

JJG SAS

En el caso del interesado **JJG S.A.S** se relacionan las observaciones y sus respectivas respuestas:

From: **ING CALIDAD UTSYA** <calidadutsya201@gmail.com>

Date: mié., 28 nov. 2018 a las 15:57

Subject: OBSERVACIONES Y ACLARACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES SOLICITUD PUBLICA DE OFERTA 2018-7

To: <propuestas@esu.com.co>

OBSERVACIÓN N° 1

Estación de café y bebida, deberán ser atendidos en la ciudad de Medellín y/o su área metropolitana, y/o sus corregimientos.

1. Por favor aclarar cuales son los lugares y/o corregimientos donde se atenderán los servicios.
2. Pag. 7. Nota 2: Los servicios deberán ser atendidos 7/24.
3. Cuál es el tiempo mínimo establecido donde se informara sobre el horario de suministro de la alimentación y/o refrigerios.
4. ¿Cuáles son las sedes, subsedes o corregimientos donde se deberán entregar los alimentos?
5. ¿El valor ofertado es integral? Incluye los gastos de transporte, empaque de alimentos y gastos administrativos.

R/ En atención a su inquietud se indica que los servicios requeridos obedecen a las necesidades particulares de los diferentes cliente que tiene la entidad, por cuanto el oferente interesado en participar deberá contar con la logística para atender las solicitudes que podrán ser programadas con las cuales pueden ser de atención inmediata para las 24 horas del día.

Los lugares específicos dentro del Municipio de Medellín, su área metropolitana y/o sus corregimientos, las cantidades, y los detalles de cada servicio de alimentación requerido serán notificados en las correspondientes órdenes de servicio que se deriven del contrato marco.

La oferta económica que deberá presentar el proponente para el presente proceso deberá considerar la totalidad de las condiciones establecidas en los pliegos de condiciones, por lo que el oferente deberá contemplar los costos directos e indirectos para la prestación del servicio.

OBSERVACIÓN N° 2

Numeral 4.2.3: *Certificado Sanitario: El proponente con su propuesta deber& aportar el certificado de concepto sanitario emitido por la entidad competente perteneciente al municipio donde esta domiciliado las instalaciones prestadoras del servicio. El certificado deberá tener concepto FAVORABLE, con fecha de expedición no superior a un (1) ano contado hasta la fecha de cierre de la presente Solicitud Publica de oferta. En caso de que el certificado tenga concepto de "DESFAVORABLE "o "FAVORABLE CONDICIONADO" la propuesta no será tenida en cuenta y será rechazada. Si durante la ejecución del contrato el contratista obtiene concepto sanitario*



Alcaldía de Medellín

Cuenta con vos

ESU

Empresa para la Seguridad Urbana

"DESFAVORABLE", el contrato se dar& por terminado instantáneamente; si desciende a "FAVORABLE CONDICIONADO" el contratista deberá presentar inmediatamente Plan de Mejoramiento y tendrá hasta 3 meses para la obtención del concepto FAVORABLE. El contratista se obliga a informe de forma inmediata a la ESU, cuando sobrevenga un cambio de concepto. Para tal fin deberá diligenciar el anexo No. 6-RELACION DE CONCEPTO SANITARIO

Solicitamos sea modificado este numeral, en el sentido que se incluya tanto el concepto favorable, como favorable condicionado, como requisito habilitante a la planta donde se procesaran los alimentos; atendiendo los principios generales de la contratación pública por cuanto el concepto favorable condicionado, permite la preparación y distribución de alimentos; motivo por el cual no se entiende en que se sustenta para limitar la participación.

R/ La Empresa para la Seguridad Urbana alineada con el Municipio de Medellín en el marco de la contratación busca contar con proveedores que se ajusten a la totalidad de los requisitos sanitarios que imparten las autoridades correspondientes en atención a las condiciones establecidas para llevar a cabo la inspección, vigilancia y control del establecimiento de manera integral, incluyendo diferentes frentes como los son las instalaciones físicas, las condiciones de saneamiento, el manejo y disposición de residuos sólidos, limpieza y desinfección, control de plagas, personal manipulador de alimentos, condiciones de preparación, manejo, conservación, servido y entrega, materias primas e insumos, condiciones de transporte, aseguramiento y control de calidad, salud y seguridad, y que permiten determinar el cumplimiento sobre estas condiciones mínimas valoradas desde el riesgo buscando como resultado que la preparación de un producto alimenticio apto para el consumo humano no representen un peligro para la salud al ser consumido.

Expreso lo anterior, y en virtud de las necesidades particulares que nuestros clientes presentan derivadas de sus actividades propias, y atendiendo al dinamismo con el que opera el servicio de alimentación que la ESU brinda, es necesario que el oferente interesado en participar en el proceso cuente con el Concepto Favorable otorgado por la entidad que le compete de acuerdo a lo establecido en el pliego de condiciones.

Si bien es cierto el concepto Favorable con requerimientos o condicionado no limita el funcionamiento de establecimiento y la entrega de productos alimenticios aptos para el consumo, representa el cumplimiento parcial sobre las condiciones mínimas establecidas en cualquiera de los frentes indicados anteriormente, y los cuales deben ser corregidos en el menor tiempo posible toda vez que la pretensión de la normatividad en el marco de seguridad y la inocuidad sea que los establecimientos logren el concepto favorable y que además el mismo sea mantenido en el tiempo, razón por la cual la inspección, vigilancia y control se llevan a cabo de forma periódica y por lo general sin superar un año.

Obtener concepto favorable resulta una ventaja importante para llevar a cabo las preparaciones de alimentación toda vez que su estructura está dada en las mejores condiciones sanitarias que respalda oportunamente la prestación de un servicio de alimentación con un menor riesgo de salud. Condición que en la actualidad para la entidad es necesaria encontrándose alineada con las políticas del Municipio de Medellín, y como se expresó al inicio.

Por lo anterior, se indica que su petición no es de recibo.



Alcaldía de Medellín

Cuenta con vos

ESU

Empresa para la Seguridad Urbana

OBSERVACIÓN N° 3

Transporte de Alimentos: El oferente debe informar el número de vehículos con los que cuenta para atender los servicios de alimentación detallando la información relacionada en el anexo N' 7-TRANSPORTE DE Vehículos. En caso que la empresa no cuente con vehículos propios para la atención de los servicios de alimentación, deberá indicar la operación que lleva a cabo para transportar los alimentos aportando la documentación legal que soporte la operación y que permita identificar con claridad que los vehículos relacionados son de uso de la empresa ofertante. Solicitamos nos aclaren cuáles son los sitios donde se llevaran las preparatorias en los diferentes tiempos de comida y horarios de entrega; con el fin de calcular el número de vehículos y la capacidad de los mismos para transportar los alimentos.

R/ En atención a su inquietud se indica que los servicios requeridos obedecen a las necesidades particulares de los diferentes cliente que tiene la entidad, por cuanto el oferente interesado en participar deberá contar con la logística para atender las solicitudes que podrán ser programadas con las cuales pueden ser de atención inmediata para las 24 horas del día.

Los lugares específicos dentro del Municipio de Medellín, y/o su área metropolitana, las cantidades, y los detalles de cada servicio de alimentación requerido serán notificados en las correspondientes órdenes de servicio que se deriven del contrato marco.

OBSERVACIÓN N° 4

Minutas De Alimentación

El servicio de alimentación será prestado con base a las Minutas Generales, relacionadas en el Anexo N° 2- FORMULARIO DE PRECIOS Y CANTIDADES Y MINUTAS GENERALES.

Las minutas se encuentran clasificadas por grupos:

- ✓ Grupo: Almuerzo/Cena
- ✓ Grupo; Desayunos
- ✓ Grupo: Refrigerios
- ✓ Grupo: Bebidas
- ✓ Grupo: Estación de café
- ✓ Grupo: Postres -dulces.

Respecto al grupo "Estación de café" solicitamos nos aclaren cuales son las características del mismo, que insumos mínimo deberán estar dispuestos, número de estaciones de café y lugares y horario donde deberán ser ubicadas. Así mismo solicitamos nos informen cual es el personal mínimo requerido para cada estación de café.

Por otro lado, requerimos que nos informen si el agua a suministrar debe ser en empaque individual, o en su defecto se puede utilizar un dispensador.

R/ En el anexo N° 2 Formulario de Precios y Cantidades y Minutas Generales para el grupo denominado "Estación de Café" se encuentra establecido las posibilidades en las que será



atendida la estación de café: café, agua y aromática. Incluye todos los elementos para la prestación del servicio más el personal. Adicionalmente se precisa que puede ser para para 4 horas u 8 horas.

Los lugares específicos dentro del Municipio de Medellín, y/o su área metropolitana, las cantidades, y los detalles de cada servicio de alimentación requerido serán notificados en las correspondientes órdenes de servicio que se deriven del contrato marco.

OBSERVACIÓN N° 5

En el ítems 5.11 Minutas de Alimentación se señala lo siguiente:

OPCIONES	PRODUCTO
Mañana	Producto de sal[1] consistente en 1 Porción de Harina + proteína (jamón, carne o queso) de 120 gr aprox., acompañado de bebida x 200cc.
Tarde	Producto dulce[2] de 120 Gr. aprox. Acompañado de jugo o bebida láctea x 200 cc.
Hidratación	Botella de agua de 600 ml.

Solicitamos nos aclaren si la bebida a que hace referencia el refrigerio de la mañana tiene algunas especificaciones en el empaque de la bebida; es decir, la bebida puede ser envasada en empaque plástico, tetra pack o tipo Pet?

¿La bebida para el refrigerio de la mañana puede tener la opción de gaseosa, jugo o bebida láctea?

R/ Las bebidas seleccionadas por los clientes de la entidad serán acorde a las opciones que se encuentran establecidas en las minutas generales de manera individual o para requerirse con algún otro grupo alimenticio.

OBSERVACIÓN N° 6

En el ítem 5.11 Minutas de Alimentación se señala lo siguiente

DESAYUNO

PRODUCTO	CARACTERISTICAS DE LA RACION.
FRUTA	80 Gr. Aprox.
PROTEINA (Huevo, queso, Carnes frías, cárnicos, etc.)	100 Gr. En cocido Aprox.
HARINAS	2 porciones variadas (100 gr c/u)
LIQUIDO	jugo o bebida láctea x 200 cc

ALMUERZO Y CENA

PRODUCTO	CARACTERISTICAS DE LA RACION.
FRUTA	(80 Gr.)
PROTEINA (Res, Pollo, Cerdo)	120 Gr. Cocido
HARINAS	2 porciones variadas (100 gr c/u)
LEGUMBRE O VERDURAS	1 porción 100 Gr.
LIQUIDO	Gaseosa, jugo o bebida láctea x 200 cc aprox.
ENERGETICO (bocadillo, panelita, chocolatina, frutos secos, etc)	1 porción



Alcaldía de Medellín

Cuenta con vos

ESU

Empresa para la Seguridad Urbana

- ✓ ¿La fruta a suministrar en el tiempo de comida "Desayuno" debe ser fruta de mano? O en su defecto se puede utilizar fruta puncionada?
- ✓ ¿La proteína correspondiente al desayuno; para la porción servida, se puede suministrar un solo componente? O en su defecto se pueden fraccionar en gramajes iguales?
- ✓ Para el tiempo de comida desayuno, cuando se incluye el calentado, las condiciones de entrega del cereal se dividen en partes iguales?; es decir en el menú No. XXXXXXXXX
- ✓ Para los tiempos de comida Almuerzo y cena, dan la opción de gaseosa, jugo o bebida láctea; en los menús está establecido únicamente gaseosa, se toma solo esa opción o en su defecto se pueden dar las opciones de jugo o bebida láctea?

R/ En atención a sus inquietudes se indica que el detalle sobre la información requerida será definida en la orden de servicio y coordinada con el supervisor del contrato en virtud de los requerimientos allegados por los clientes de la entidad.

En todo caso se precisa que el servicio de alimentación deberá ser prestado en el marco de las especificaciones establecidas en el anexo N° 2 Formulario de precios y cantidades y minutas generales, por lo que el oferente deberá limitarse a presentar la información específicamente requerida.

OBSERVACIÓN N° 7

ANEXO No. 2 - FORMULARIO DE PRECIOS Y CANTIDADES Y MINUTAS GENERALES;

Para el ítem 11 - almuerzo/Cena: para la preparación "Fiambre" solicitamos nos especifiquen los gramajes de cada uno de los componentes. (Chicharrón, muchacho, huevo, tajada de maduro, arroz blanco, papa y arepa); o en su defecto, nos aclaren si el total de ellos corresponde a lo establecido en el pliego (para el caso de la proteína 120 gr, para el caso de las harinas 200gr). Lo anterior con el fin de regular el valor unitario.

Para el ítem 12 - almuerzo/Cena: Dentro del pliego de condiciones, en el numeral de condiciones técnica, regula dos harinas; sin embargo en la minuta general se incluyen tres harinas (buñuelo de yuca, arroz y arepa o pan) solicito se aclare, si el contenido de estos tres componentes da como total 200gr, o en su defecto si es modificado el pliego de condiciones en el mencionado numeral. Lo anterior con el fin de regular el valor unitario.

Para el ítem 13 - almuerzo/Cena: Dentro del pliego de condiciones, en el numeral de condiciones técnica, regula dos harinas; sin embargo en la minuta general se incluyen tres harinas (arroz mixto (arroz), papa chip y pan croissant) solicito se aclare, si el contenido de estos tres componentes da como total 200gr, así como también solicito se aclare la inclusión de torta de queso, o en su defecto si es modificado el pliego de condiciones en el mencionado numeral. Lo anterior con el fin de regular el valor unitario.

Para el ítem 14 - almuerzo/Cena: Dentro del pliego de condiciones, en el numeral de condiciones técnica, regula dos harinas; sin embargo en la minuta general se incluyen tres harinas (lasaña (pasta), pan leche y torta) solicito se aclare, si el contenido de estos tres componentes da como total 200gr, así como también solicito se aclare la inclusión de torta de queso, o en su defecto si



Alcaldía de Medellín

Cuenta con vos

ESU

Empresa para la Seguridad Urbana

es modificado el pliego de condiciones en el mencionado numeral. Lo anterior con el fin de regular el valor unitario.

R/ En atención a su inquietud se indica que las cantidades y los gramajes que deben llevar los menús deberán ser de conformidad con el referente de minutas establecido en el anexo N° 2 – Formulario de Precios y Cantidades y Minutas Generales en donde para cada componente del grupo se precisa las opciones que caben dentro de cada tipo de alimento (proteína, harinas, líquido, entre otros) con su correspondiente gramaje individualmente considerado.

OBSERVACIÓN N° 8

En los ítems donde se definen los menús a entregar, algunos no relacionan la fruta, en otros no se especifica el energético y algunos incluyen una harina de más. Sugerimos que se establezca una minuta patrón con la frecuencia de consumo de las preparaciones.

R/ De conformidad con su observación se indica que las minutas deben entregarse con los componentes que registra cada grupo de alimentación establecido en el referente de minutas en el anexo N° 2 – Formulario de Precios y Cantidades y Minutas Generales, independiente de no encontrarse precisadas en los menús.

OBSERVACIÓN N° 9

Solicitamos se aclare en el anexo No. 2 en la columna "total de grupos cotizados, si se colocan los valores de manera individual de acuerdo al número de servicios; o si se coloca el valor promediando de los diferentes tiempos de comida (desayuno, almuerzo, refrigerios etc....)

R/ En la fila N° 67 denominada "Total grupos cotizados" en el campo establecido para el valor, el oferente no debe registrar cuantía alguna, toda vez que en el mencionado se encuentra predeterminado el valor que corresponde en ésta y que resulta de la sumatoria de todos los ítems relacionados en los valores unitarios de los rangos establecidos para todas las minutas requeridas (suma (D5:G66)). Podrá verificarlo posicionándose en la celda y presionado "F2".

Las celdas que el oferente debe diligenciar en valor numérico (precios unitarios) son los correspondientes a las filas y columnas que se encuentran entre D: 5 y G: 66.

OBSERVACIÓN N° 10

Rastreos Microbiológicos: Con la propuesta se deberá aportar certificado suscrito por el laboratorio que realiza los análisis microbiológicos para el oferente con fecha de expedición no mayor a tres meses contados hasta la fecha de cierre de la presente solicitud pública de oferta, donde se evidencien las muestras y sus resultados en cuanto a:

- ✓ **Muestra ambiente**
- ✓ **Muestra manipulador de alimentos**
- ✓ **Muestra Equipos y/o superficies**
- ✓ **Muestra Alimentos Críticos (Ensalada - Jugos-Proteko)**
- ✓ **Muestra de agua**



Alcaldía de Medellín

Cuenta con vos

ESU

Empresa para la Seguridad Urbana

Solicitamos aclaración en cuanto al certificado que solicitan para presentar en la propuesta ya que no es claro si hace referencia a los parámetros mínimos de aceptación gestión la norma de referendo o a resultados de muestreos realizados (este último no aplicaría ya que no se tiene actualmente este servicio), por otro parte se solicita incluir en este punto la frecuencia de muestreo microbiológico y la matriz de muestreo

R/ De conformidad con su solicitud respecto al certificado suscrito por el laboratorio se entiende como el documento que el laboratorio que el oferente tiene seleccionado para esta actividad donde se indica el resultado obtenido en las muestras aquí requeridas como parte del proceso de preparación de alimentos en su cotidianidad. La frecuencia de los muestreos y la matriz de muestreos es una condición propia del oferente.



Alcaldía de Medellín

Cuenta con vos

ESU

Empresa para la Seguridad Urbana

LICITACIONES Y CONTRATOS

En el caso del interesado **LICITACIONES Y CONTRATOS** se relacionan las observaciones y sus respectivas respuestas:

From: **licitaciones 2080** <licitaciones2080@yahoo.com>

Date: mié., 28 nov. 2018 a las 11:55

Subject: Observación- SPO 2018- ALIMENTACIÓN

To: propuestas@esu.com.co <propuestas@esu.com.co>, cvaldes@esu.com.co <cvaldes@esu.com.co>

OBSERVACIÓN N° 1

Referente a la licitación en mención, en el numeral 4.2.3. Certificado Sanitario: El proponerte con su propuesta deberá aportar el certificado de concepto sanitario emitido por la entidad competente perteneciente al municipio donde está domiciliado las instalaciones prestadoras del servicio. El certificado deberá tener concepto FAVORABLE, con fecha de expedición no superior a un (1) año contado hasta la fecha de cierre de la presente Solicitud Pública de oferta. En caso de que el certificado tenga concepto de “DESFAVORABLE” o “FAVORABLE CONDICIONADO” la propuesta no será tenida en cuenta y será rechazada.

Solicitamos se tenga en cuenta, de acuerdo a esta exigencia, solicitamos sea tenida en cuenta, calificación FAVORABLE CONDICIONADA, ya que en anteriores contratos se ha manejado y solicitamos respetuosamente se incluyan oferentes en los que sus programas de acreditación estén en proceso de implementación de las fases para dar cumplimiento a la norma.

R/ La Empresa para la Seguridad Urbana alineada con el Municipio de Medellín en el marco de la contratación busca contar con proveedores que se ajusten a la totalidad de los requisitos sanitarios que imparten las autoridades correspondientes en atención a las condiciones establecidas para llevar a cabo la inspección, vigilancia y control del establecimiento de manera integral, incluyendo diferentes frentes como los son las instalaciones físicas, las condiciones de saneamiento, el manejo y disposición de residuos sólidos, limpieza y desinfección, control de plagas, personal manipulador de alimentos, condiciones de preparación, manejo, conservación, servido y entrega, materias primas e insumos, condiciones de transporte, aseguramiento y control de calidad, salud y seguridad, y que permiten determinar el cumplimiento sobre estas condiciones mínimas valoradas desde el riesgo buscando como resultado que la preparación de un producto alimenticio apto para el consumo humano no representen un peligro para la salud al ser consumido.

Expreso lo anterior, y en virtud de las necesidades particulares que nuestros clientes presentan derivadas de sus actividades propias, y atendiendo al dinamismo con el que opera el servicio de alimentación que la ESU brinda, es necesario que el oferente interesado en participar en el proceso cuente con el Concepto Favorable otorgado por la entidad que le compete de acuerdo a lo establecido en el pliego de condiciones.

Si bien es cierto el concepto Favorable con requerimientos o condicionado no limita el funcionamiento de establecimiento y la entrega de productos alimenticios aptos para el consumo,



Alcaldía de Medellín

Cuenta con vos

ESU

Empresa para la Seguridad Urbana

representa el cumplimiento parcial sobre las condiciones mínimas establecidas en cualquiera de los frentes indicados anteriormente, y los cuales deben ser corregidos en el menor tiempo posible toda vez que la pretensión de la normatividad en el marco de seguridad y la inocuidad sea que los establecimientos logren el concepto favorable y que además el mismo sea mantenido en el tiempo, razón por la cual la inspección, vigilancia y control se llevan a cabo de forma periódica y por lo general sin superar un año.

Obtener concepto favorable resulta una ventaja importante para llevar a cabo las preparaciones de alimentación toda vez que su estructura está dada en las mejores condiciones sanitarias que respalda oportunamente la prestación de un servicio de alimentación con un menor riesgo de salud. Condición que en la actualidad para la entidad es necesaria encontrándose alineada con las políticas del Municipio de Medellín, y como se expresó al inicio.

Por lo anterior, se indica que su petición no es de recibo.

OBSERVACIÓN N° 2

y de acuerdo a los requerimientos,

4.2.7. Programas de Saneamiento básico: El contratista deberá contar mínimamente con los siguientes programas dentro de la operación de su actividad:

- ✓ Programa de limpieza y desinfección.
- ✓ Programa Integral de Plagas.
- ✓ Programa de Mantenimiento Preventivo y Calibración de Equipos.
- ✓ Programa de Muestreo.
- ✓ Programa de Control de Calidad del Agua.
- ✓ Programa de Control de Materias Primas y Proveedores.

Solicitamos, que se acepten los programas que están en proceso de implementación, ya que esto dará una mayor pluralidad en la presentación de ofertas.

R/ Los programas de saneamiento básico permiten disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos en las diferentes etapas para su preparación por cuanto tenerlos implementados es una condición necesaria, y la cual debe conjugarse con el cumplimiento continuo de actividades propias de cada uno de estos siendo parte de las prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. Acorde con lo anterior, y en atención a los servicios requeridos por nuestros clientes derivados de sus necesidades particulares los oferentes interesados en participar deberán tener implementados los programas de saneamiento básico y no en proceso de implementación. Por lo tanto su petición no es de recibo.

Atentamente,

COMITÉ EVALUADOR