

**DOCUMENTO DE RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES
PRESENTADAS POR LOS INTERESADOS A LOS TÉRMINOS DE
REFERENCIA DE LA INVITACIÓN PÚBLICA No. 002 DE 2017**

JUEVES 02 DE FEBRERO DE 2017

La Universidad Pedagógica Nacional procede a dar respuesta a las observaciones que frente a los términos de referencia de la Invitación Pública No. 002 de 2017 fueron enviados al correo electrónico contratacion@pedagogica.edu.co.

1. Empresa: COMPAÑÍA INTERNACIONAL DE ALIMENTOS
AGROPECUARIOS CIALTA S.A.S.
Correo electrónico: lorena.lopez@cialta.com
Representante (Apoderado o Autorizado): Lorena López Sierra
Teléfono: 318 3489791

OBSERVACIÓN No. 1: Se refiere al numeral 2 de la **Lista de Suministros** en tanto se pregunta " *es posible dividir los grupos de carnes y poder participar sin el abastecimiento de pollo y pescado.*"

RESPUESTA: No es posible dividir la lista de suministros en tanto la estructura de la Invitación Pública fue diseñada de acuerdo a las necesidades institucionales y los interesados ya conocen la convocatoria en estos términos.

OBSERVACIÓN No. 2: Se refiere al numeral 2.1 de **Las Características Técnicas de Recepción y Condiciones de Rechazo de Suministros** en tanto se pregunta " *¿Cuáles de los productos van porcionados y por qué gramajes? y ¿cuáles van en posta?; ¿Cómo debe ir el empaque, es decir que productos van al vacío y que productos van a granel? ¿El embalaje mínimo de los productos de cuantos kilos sería?*"

RESPUESTA: Se aclara que todos los productos deben ser empacados al vacío a temperatura de recepción de entre 0 y 4 grados, y deben cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de la Protección Social y las demás normas que lo modifiquen, sustituyen y adicionen.

En relación a los gramajes y las porciones se relaciona la forma de presentación por producto:

N	PRODUCTO	FORMA DE PRESENTACION
1	BOLA DE CENTRO DE PIERNA	PORCION 200 GRAMOS
2	CARNE MOLIDA	PAQUETE X 5 KILOS
3	CHORIZOS	UNIDAD POR 50 GRAMOS
4	COLOMBINAS DE POLLO	PORCION 150 GRAMOS
5	COSTILLA DE CERDO	PORCION 150 GRAMOS
6	COSTILLA DE RES	PORCION 150 GRAMOS
7	FILETE DE BASA	PORCION 110 GRAMOS
8	FILETE DE TILAPIA	PORCION 110 GRAMOS
9	GOULASH DE CERDO	PAQUETE X 10 KILOS
10	GOULASH DE RES	PAQUETE X 10 KILOS
11	HIGADO	GOULASH X 10 KILOS
12	HUESO CARNUDO	PAQUETE X 5 KILOS
13	MILANESA DE CERDO	PORCION 140 GRAMOS
14	MILANESA DE RES / STEAK	PORCION 140 GRAMOS
15	MUCHACHO	POSTA
16	MURILLO	POSTA
17	MUSLO DE ALA	PAQUETE X 100 UNIDADES
18	MUSLO DE POLLO	PORCION 150 GRAMOS
19	PECHUGA	PAQUETE X 5 KILOS
20	SOBREBARRIGA	POSTA
21	TOCINO	PORCION X100 GRAMOS

OBSERVACIÓN No. 3: Se refiere al numeral 2.1 de **Las Características Técnicas de Recepción y Condiciones de Rechazo de Suministros** en tanto se pregunta: *“Con relación a la distribución de la grasa en las postas de res, por tratarse de un parámetro subjetivo, se requiere definir el porcentaje de grasa que se desea máximo en el producto, adicionalmente de requerirse una posta esta estar definida por la ficha técnica que no declara este valor”*

RESPUESTA: Se aclara que el contenido de grasa en posta y porciones debe estar en el intervalo entre 20% y 30%. De otro lado las fichas técnicas de los productos serán bajo los parámetros definidos en las normas técnicas para la comercialización en Colombia.

OBSERVACIÓN No. 4: Se refiere al numeral 10 de los **Requisitos Habilitantes** Requisitos Técnicos- respecto de los resultados microbiológicos se observa que: *“Cabe mencionar que los análisis microbiológicos, se realizan aleatoriamente para los productos de res y cerdo, por lo tanto los lotes enviados no serán los mismos muestreados.”*

RESPUESTA: Se aclara que los resultados microbiológicos son de los muestreos de productos de los tres meses anteriores a presente invitación pública, de áreas y superficies y muestreo de manipuladores de alimentos.

**UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL
VICERRECTORÍA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA
SUBDIRECCIÓN DE FINANCIERA
SUBDIRECCION DE SERVICIOS GENERALES**