ADENDA N°1

SECRETARIA DE EDUCACION MUNICIPAL DE SANTIAGO DE CALI

PROCESO DE LICITACION PÚBLICA No.4143.010.32.712.2020

OBJETO A CONTRATAR

SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR — PAE CON APLICACIÓN DE LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, ESTANDARES Y CONDICIONES MÍNIMAS EXPEDIDAS POR PARTE DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL". FICHA EBI 26002200 VIGENCIA 2020.

Santiago de Cali, octubre 14 de 2020

El Municipio de Santiago de Cali- Secretaria de Educación Municipal, en desarrollo del proceso 4143.010.32.712.2020, actuando al servicio de los intereses generales y en aplicación a los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, imparcialidad y publicidad consignados en el artículo 209 de la Constitución Nacional, se permite expedir la presente Adenda, previa las siguientes:

CONSIDERACIONES

PRIMERO: El día 24 de septiembre de 2020 la Entidad pública el pliego definitivo de condiciones.

SEGUNDO: De conformidad con lo preceptuado en el decreto 1082 de 2015, en su artículo 2.2.1.1.2.2.1 señala que se pueden realizar modificaciones en los pliegos de condiciones y siendo consecuentes con las respuestas dadas por parte del comité evaluador a las observaciones del pliego definitivo de condiciones, como a las aclaraciones solicitadas en la audiencia de asignación de riesgos y aclaración de pliegos celebrada el día 28 de septiembre de 2020, la entidad modifica el pliego de condiciones de la siguiente manera:

1. El último párrafo del indicador capital de trabajo numeral 3.5.6. del complemento al pliego de condiciones definitivo página 48 quedará de la siguiente manera:

"Los oferentes individuales y/o plurales trátese de consorcios y/o uniones temporales o promesa de sociedad futura deberán cumplir con el índice de Capital de Trabajo, debido a que el oferente debe contar con liquidez suficiente para atender los costos de la operación sin depender del pago de parte del contratante, con lo que se evita que se presenten interrupciones en la entrega de los bienes."

2.Con respecto al factor de evaluación Bioseguridad numeral 13.2.2 del complemento al pliego definitivo página 58 quedara de la siguiente manera:

La Propuesta que utilice al momento de la entrega en las IEO dispensador de gel antibacterial, amonio cuaternario de quinta generación para desinfección del calzado, toma de temperatura digital y lavamanos portátiles y/o dispensador mecánico de gel antibacterial	5

3. En el numeral 13.1acápite Factor Económico del pliego de condiciones definitivo párrafo segundo y subsiguientes páginas 56 quedara de la siguiente manera:

El método para evaluar el factor económico consiste en establecer la Oferta de menor valor y la asignación de puntos en función de la proximidad de las Ofertas a dicha Oferta de menor valor, como resultado de aplicar las fórmulas que se indican en seguida. Para la aplicación de este método se procederá a determinar el menor valor de las Ofertas válidas y se procederá a la ponderación, de acuerdo con la siguiente fórmula:

A la propuesta cuyo valor sea el más bajo se le asignará el mayor puntaje, es decir 20 puntos.

A las demás propuestas se les calificará este factor según la siguiente ecuación de tipo lineal:

Pe = (20xVmin) / Ve
Pe = Puntaje por precio de la propuesta en estudio.
Vmin = Valor de la propuesta que obtuvo el menor valor.
Ve = Valor de la propuesta en estudio.

4. Se suprime el primer párrafo del numeral 8.1 criterio de desempate página 66 del complemento al pliego definitivo de condiciones el cual expresaba lo siguiente:

"Si en el Proceso de Contratación se presenta un único oferente o uno solo resulta habilitado, la Entidad podrá invitarlo a adelantar una negociación en la que, en aplicación de los principios de economía y transparencia, obtenga un menor precio de la oferta inicialmente presentada por parte del único proponente habilitado, claro está que no es obligatorio para éste realizar la mejora."

5. Con respecto al numeral 7 del anexo 13 la entidad aclara que los oferentes deberán diligenciar la fila de mejora de días de manera lineal (industrializado, preparado en sitio y RPC), es decir que él número de días ofertado debe ser el mismo para las tres modalidades. por lo que se agregara una nota al anexo 13 numeral 7 el cual quedara de la siguiente manera:

7 menú con mejora nutricional en minutas (MARQUE CON UNA X)

DIAS DE MEJORAS EN FRUTAS	*MODALIDAD INDUSTRIALIZADO*	*DIAS DE MEJORAS EN FRUTAS MODALIDAD PREPARADO EN SITIO*	*DIAS DE MEJORAS EN RACION PARA PREPARAR EN CASA*
0			
1			
2			

NOTA: *los oferentes deberán diligenciar las 3 columnas lineales (industrializado, preparado en sitio y RPC), es decir que él ofrecimiento debe ser el mismo para toda la fila de la cantidad.*

Se adjunta el anexo 13 modificado con esta adenda.

6. Se suprime el anexo 22 formato Kardex toda vez que el diligenciamiento de este no aplica para la modalidad ración para preparar en casa. Tampoco se implementará el formato de registro y control diario de asistencia.

7. Se modifica el numeral 13.2.3. menú especial, página 58 y ss de los pliegos definitivo menú especial donde se agregará la composición de este menú y se suprime la nota 2 el cual quedará de la siguiente manera:

13.2.3. MENU ESPECIAL (5 puntos)

MENÚ ESPECIAL PARA BENEFICIARIOS (1) DIA ESPECIAL.

Los oferentes que ofrezcan brindar un menú especial a su costo deberán garantizar que una vez durante la ejecución del contrato se programará la entrega de este; la fecha de entrega se concretará en el comité técnico operativo, en el cual se establecerá las condiciones para su entrega, y los componentes del menú, dentro de las cuales se debe incluir las siguientes condiciones:

a. *El menú especial se adicionará al ciclo de menús de 20 días.*
b. *El menú especial aplica para las modalidades complementos preparados en sitio, industrializados y ración para preparar en casa, debe cumplir con el 20% del valor calórico total diario requerido por los beneficiarios, aunque el gramaje de sus preparaciones no cumpla estrictamente con la minuta patrón establecida por la Resolución 29452 de 2017.*

COMPOSICION DEL MENU ESPECIAL

NOTA 1: *El puntaje solo será otorgado al proponente que ofrezca brindar un menú especial en una fecha previamente acordadas.*

8. Se modifica la nota 2 del numeral 13.2.6. página 61 MEJORA NUTRICIONAL EN LA MINUTA el cual quedara de la siguiente manera:

MENÚ No. 1 – INDUSTRIALIZADOS- MENU ESPECIAL					
COMPONENTE	***PREPARACIÓN***	***NOMBRE DEL ALIMENTO***	***CÓDIGO***	***PESO BRUTO (g)***	***PESO NETO (g)***
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	***LECHE ENTERA UHT SABOR CHOCOLATE***	***LECHE ENTERA UHT CON SABOR A CHOCOLATE***	*Proveedor*	*200*	*200*
DERIVADOS DEL CEREAL	***HOJUELAS DE MAIZ O ARROZ AZUCARADAS.***	***Cereal para el desayuno, Hojuelas de maíz, sin azúcar***	*A015*	*40*	*40*
POSTRES Y FRUTOS SECOS	***MANI***	***Maní, con piel, tostado, sin sal***	*T029*	*20*	*20*

13.2.6. MEJORA NUTRICIONAL EN LA MINUTA

Se otorgarán 10 puntos al proponente que realice una mejora nutricional en cualquiera de las modalidades con aumento de la frecuencia de frutas de la siguiente manera:

DIAS DE MEJORAS EN FRUTAS MODALIDAD INDUSTRIALIZADO	*DIAS DE MEJORAS EN FRUTAS MODALIDAD PREAPRADO EN SITIO*	*DIAS DE MEJORAS EN RACION PARA PREPARAR EN CASA*	*PUNTAJE*
0	*0*	*0*	*0*
1	*1*	*1*	*5*
2	*2*	*2*	*10*

El proponente deberá certificar la entrega de la mejora nutricional las cual debe contemplar las tres variables señaladas en el cuadro (modalidad industrializado y modalidad preparado en sitio, ración para preparar en casa RPC))

NOTA 1: *Una vez se adjudique el contrato el componente técnico del equipo PAE realizará ajustes a los ciclos de menús; de acuerdo con la mejora nutricional presentada en las propuestas ganadoras.*

NOTA 2: *En caso de la modalidad transitoria de ración para preparar en casa (RPC) el producto contenido en la minuta patrón de esta modalidad que reemplaza la fruta es el componente de los cereales avena en hojuelas o avena molida, ya que este producto mantiene similitud en las características nutricionales principales de las frutas en su alto aporte de fibra, vitaminas y minerales. conforme a la siguiente tabla:*

MODALIDAD RACION PARA PREPARAR EN CASA

MEJORA NUTRICIONAL RACION PARA PREPARAR EN CASA (Ofrecimiento de días)	*GRAMAJE DEL PRODUCTO ADICIONAL EN PRESENTACION DE:*	*PUNTAJE*
0	*0*	*0*
1	*250g*	*5*
2	*500g*	*10*

9. Se corrige la tabla 22 factores de evaluación páginas 55 y 56 apoyo a la industria nacional al cual quedara de la siguiente manera:

FACTORES DE EVALUACIÓN	PUNTAJE TOTAL	
13.1. Factor Económico		20
13.2. Factor de Calidad		50
13.2.1 Promoción de hábitos y estilos de vida saludable	10	
13.2.2 Bioseguridad	5	
13.2.3 Menú Especial	5	
13.2.4 Ración para manipuladoras durante ejecución contrato	10	
13.2.5 Capacidades, equipos y utensilios adicionales en bodega.	10	
13.2.6 Menú con mejora nutricional en las minutas	10	
13.3 trabajadores con discapacidad	1	1
13.4 Incentivo laboral	9	9
13.5. Factor de apoyo a la Industria Nacional	10	10
13.6 Factor ofrecimiento ley 2046 de 2020	10	10
TOTAL		100

10. En la tabla No 21 perfiles y formación del personal mínimo requerido páginas 52 y 53 del pliego definitivo de condiciones se corrige la sigla COLNUD y se solicitara anexar el soporte o informativo del Registro Único Nacional del Talento Humano en Salud (RETHUS).

La tabla 21 quedara de la siguiente manera:

PERFIL DEL CARGO	FORMACIÓN ACADÉMICA	CANTIDAD	MESES DE EXPERIENCIA PROFESIONAL
Profesional en Nutrición y Dietética	Deberá poseer título profesional y tarjeta, licencia o matricula profesional y anexar el soporte o informativo del Colegio Colombiano de Nutricionista Dietistas (COLNUD) anexar el soporte o informativo del Registro Único Nacional del Talento Humano en Salud (RETHUS).	1	12
Coordinador Operativo	Deberá poseer título profesional, en Nutrición y Dietética, o Ingeniería de Alimentos, o Química de Alimentos, o Ingeniería Industrial, ingeniero agroindustrial, o Administración de Empresas o profesiones afines y licencia o matricula profesional vigente (solo para el caso de profesiones reguladas por el Estado) y Certificado de Vigencia de la tarjeta profesional.	1	12 a partir de la expedición de la tarjeta profesional relacionados con servicios de alimentación y/ o suministro de alimentos.
Supervisores de campo.	Deberá poseer título en: Ingeniería de Alimentos, Ingenieria Agroindustrial. Tecnología en Alimentos; o Tecnología en control de calidad de alimentos; Tecnología Agroindustrial; Tecnología en procesamiento de alimentos; Técnico profesional en tecnología de alimentos Afines y licencia o matricula profesional vigente (solo para el caso de profesiones reguladas por el Estado) y Certificado de Vigencia de la tarjeta profesional.	9	12

11. El penúltimo párrafo del numeral 5.1.4 CAPACIDAD O IDONEIDAD FINANCIERA (Cumple / No Cumple), página 48 del pliego definitivo de condiciones quedara de la siguiente manera:

El resultado deberá ser > o = 60% del presupuesto oficial del grupo o al grupo con el mayor presupuesto oficial. En caso de que se presente a varios grupos, de lo contrario solo se habilitará en el grupo donde la experiencia acreditada sea igual o superior al presupuesto oficial.

Atentamente,

WILLIAM RODRIGUEZ SANCHEZ
Secretario de despacho

Elaboro: Ricardo José correa Mancilla – Contratista.
Reviso: Yeisón Rueda Maturana – Asesor.