

RESPUESTAS A INQUIETUDES Y OBSERVACIONES

INVITACIÓN ABIERTA No. 1029

Se procede a dar respuesta a las preguntas y observaciones elevadas a los TDR de la invitación cuyo objeto es:

OBJETO El Fideicomiso PROCOLOMBIA, está interesado en recibir propuestas para contratar la prestación del servicio de suministro de alimentos y bebidas, así como los servicios complementarios propios del servicio de catering necesarios para atender las diferentes actividades que organice o requiera PROCOLOMBIA en la ciudad de Bogotá D.C.

1. INTERESADO UNO – BON SANTE S.A.S (observaciones recibidas de manera extemporánea mediante correo electrónico del 28 de enero de 2026 a las 9:42 a.m.)

1.1. PREGUNTA #1.1:

observación de carácter técnico y económico respecto al archivo "Anexo Tarifario" (Excel de oferta económica):

OBSERVACIÓN SOBRE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS ÍTEMS (ALIMENTOS) Al revisar el formato de cotización (Anexo de Precios), se evidencian ítems descritos de manera genérica, tales como

- "Refrigerio VIP (incluye jugo natural)"
- "Refrigerio Estándar"
- "Almuerzo VIP servido a la mesa"

Si bien se mencionan los componentes generales (ej: entrada, plato fuerte, postre), no se especifican las características técnicas, gramajes mínimos, ni el tipo de proteína o complejidad de la preparación que componen dichas categorías.

Sustentación: En el sector de alimentos y bebidas, el costo directo de producción varía sustancialmente dependiendo de los ingredientes específicos. No representa el mismo costo operativo ni de materia prima un "Refrigerio VIP" compuesto por un producto de panadería estándar, versus uno compuesto por proteínas de alto costo (ej. Waffles con tocineta, sándwiches de carne, etc.).

La falta de una Minuta Patrón o de Fichas Técnicas detalladas impide realizar un costeo objetivo y responsable. Esto podría generar dos situaciones adversas para el proceso:

- 1. Que los proponentes coticen precios elevados para cubrirse ante la incertidumbre (sobrecosto para la entidad).*
- 2. Que se presenten ofertas artificialmente bajas asumiendo menús básicos, que posteriormente no cumplan con la expectativa de calidad "VIP" de PROCOLOMBIA.*

PETICIÓN: Para garantizar el principio de transparencia y selección objetiva, y asegurar que todas las propuestas sean comparables bajo las mismas condiciones de calidad, solicitamos amablemente a la entidad:

- 1. Aclarar o publicar los "Menús Tipo" o "Ciclos de Menú" que se usarán como referencia para la ejecución del contrato.**

RESPUESTAS A INQUIETUDES Y OBSERVACIONES

INVITACIÓN ABIERTA No. 1029

RESPUESTA: Con el fin de especificar los "Menús Tipo" que se esperan solicitar durante la ejecución del contrato a continuación se relaciona un ejemplo para cada una de las tres categorías relacionadas en el tarifario:

CATEGORÍA VIP (este tipo de servicio se requiere en actividades específicas y de manera excepcional)

ALMUERZO VIP: Comprende un servicio de alimentación ofrecido a invitados especiales, generalmente servido individualmente en mesa por personal de servicio. Incluye entrada, plato fuerte con proteína, acompañamientos y guarnición, bebida (no alcohólica) y postre. Se presta en vajilla (loza o similar), con cubiertos y cristalería, y contempla montaje, atención durante el servicio y retiro. El servicio es personalizado, con tiempos controlados y presentación cuidada.

Ejemplo menú tipo almuerzo VIP:

- Entrada: Mini timbal de tomate con queso paipa y rúcula.
- Plato fuerte: Lomo de res balsámico con champiñón portobello, Arroz a las almendras, berenjenas rostizadas.
- Postre: Torta de almojábana.
- Bebida: Limonada de yerbabuena

REFRIGERIO VIP: Comprende un servicio de alimentación ligera de categoría superior que incluye dos opciones de alimentación y una bebida (no alcohólica), destinado a invitados especiales. Consiste en una selección de preparaciones de mayor calidad y presentación (dulces y/o saladas), acompañadas de bebida fría y/o caliente. Generalmente se sirve de manera individual o asistida, con emplatado o presentación diferenciada, menaje adecuado (platos, servilletas, cubiertos si aplica).

Ejemplo menú tipo refrigerio VIP:

- Parfait de granola, frutos rojos y yogurt griego
- Empanadas horneadas con espinaca y queso
- Jugo de naranja natural

CATEGORÍA ESTÁNDAR

ALMUERZO ESTÁNDAR: Comprende entrada, plato fuerte único, servido en porción individual. Inclusión de una proteína, un acompañamiento, una guarnición y bebida (no alcohólica). Preparaciones de complejidad media, que pueden requerir cocción previa y recalentamiento controlado. Recetas simples pero estructuradas (ej. proteína + carbohidrato + vegetal).

Ejemplo menú tipo almuerzo estándar:

RESPUESTAS A INQUIETUDES Y OBSERVACIONES

INVITACIÓN ABIERTA No. 1029

- Entrada: ceviche de chicharrón o crema de tomates con albahaca y crotones.
- Plato fuerte: Tilapia mantequilla de cítricos, Puré de plátano maduro. Ensalada de aguacate con mango, queso costeño y vinagreta de maracuyá.
- Postre Flan de coco.
- Jugo de lulo natural.

REFRIGERIO ESTÁNDAR: Comprende un Servicio de alimentación ligera para público general, compuesto por una opción de alimento sencillo (dulce y/o salado) y una bebida (no alcohólica). Se entrega de forma autoservicio o distribución directa, con presentación básica, sin atención personalizada ni montaje especial, y con insumos ecológicos o de uso sencillo o servido en vajilla.

Ejemplo menú tipo refrigerio estándar:

- Brocheta de frutas de temporada o Quiche de pollo, tomate y queso.
- Jugo de maracuyá natural.

CATEGORÍA SENCILLO

ALMUERZO SENCILLO: Una preparación principal que integra sus componentes. Inclusión de una proteína básica, un carbohidrato y vegetales, sin diferenciación de guarniciones. Preparaciones simples, sin cocción ni técnicas culinarias complejas (cocción básica, ensamblado o recalentamiento). Uso de ingredientes comunes, sin recetas elaboradas ni salsas complejas. Porción individual estandarizada.

Ejemplo menú tipo almuerzo sencillo:

- Plato fuerte: Pechuga de pollo con jamón y queso, Cascos de papa al horno, Ensalada fresca con vinagreta de la casa.
- Postre Brownie con helado.
- Jugo de mora natural.

REFRIGERIO SENCILLO: Preparaciones sencillas con mínima intervención culinaria. Un solo ítem alimentario por servicio, que integra sus componentes (ej. proteína básica y carbohidrato). Uso de ingredientes comunes, listos para consumo. Porción individual definida, sin acompañamientos adicionales. Sin montaje ni presentación especial, y con insumos ecológicos o de uso sencillo.

Ejemplo menú tipo refrigerio sencillo:

- Copa de fruta o Wrap de Jamón y queso.
- Jugo mango natural

RESPUESTAS A INQUIETUDES Y OBSERVACIONES

INVITACIÓN ABIERTA No. 1029

2. Especificar los gramajes mínimos de las proteínas y acompañamientos para las categorías "VIP", "Estándar" y "Sencillo".

RESPUESTA: Con el propósito de especificar los gramajes mínimos de las proteínas y acompañamientos para las categorías "VIP", "Estándar" y "Sencillo" que se esperan solicitar durante la ejecución del contrato a continuación se relaciona los gramajes sugeridos para las tres categorías relacionadas en el tarifario:

TIPO CATEGORÍA MENÚ	GRAMOS PROTEÍNA	GRAMOS ACOMPANAMIENTO
VIP	210	125
ESTÁNDAR	200	100
SENCILLO	185	90

Es importante tener en cuenta que los gramajes van directamente relacionados con la calidad y tipo de proteína ya que, en los menús VIP, se suelen integrar proteínas de alta calidad como: lomo de res, filete de mero, pechuga de pavo, frutos del mar, entre otros.

3. Indicar qué diferencia técnica específica existe entre la categoría VIP y la Estándar (más allá de la vajilla), para poder asignar el valor diferencial correcto en la propuesta económica.

RESPUESTA: Con el ánimo de ampliar la información indicada en el tarifario respecto a la diferencia técnica que existe entre las categorías VIP y la ESTÁNDAR (más allá de la vajilla) que se espera durante la ejecución del contrato, se especifica el valor diferencial que se espera en las categorías solicitadas, así:

ESPECIFICACIONES CATEGORÍA VIP:

- Preparaciones elaboradas in situ o terminadas en caliente, cuando aplique.
- Recetas compuestas, con más de un ingrediente principal o técnicas de cocina (salteado, horneado, reducción, armado en capas).
- Uso de insumos frescos y materias primas de mayor nivel de procesamiento culinario (no ultra procesados).
- Porciones individuales definidas, ajustadas al tipo de servicio (entrada, plato fuerte, postre o refrigerio).
- Combinación equilibrada de proteína, acompañamiento y guarnición, cuando aplique.
- Presentación individual cuidada, que requiere emplatado con un mayor nivel de detalle.

ESPECIFICACIONES CATEGORÍA ESTÁNDAR:

RESPUESTAS A INQUIETUDES Y OBSERVACIONES

INVITACIÓN ABIERTA No. 1029

- Preparaciones simples o ensambladas, con mínima intervención culinaria.
- Uso de productos listos para consumo o de fácil armado.
- Recetas de baja complejidad.
- Porciones estandarizadas y masivas, sin variación individual.
- Menor variedad de componentes nutricionales por ración.
- Presentación funcional, sin necesidad de un emplatado complejo.

La presente se publica el **TREINTA (30) DE ENERO DE 2026** en la página web <https://fiducoldex.com.co/seccion/contratacion-en-linea/invitaciones/1029> y en el SECOP II, lo anterior en cumplimiento de las condiciones indicadas en los Términos de Referencia y el Manual de Contratación de PROCOLOMBIA.

FIDUCOLDEX- PROCOLOMBIA