

UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

ADENDA N°1

INVITACIÓN PÚBLICA DBU 10850002-009-2022

**SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EMPLEADOS ADMINISTRATIVOS Y TRABAJADORES
OFICIALES DE LA UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA**

7 DE JUNIO DE 2022

LILIANA MARCELA OCHOA GALEANO, en calidad de Directora de Bienestar Universitario de la Universidad de Antioquia y de conformidad con lo estipulado en la Resolución Rectoral 39475 de 2014, artículo 33, numeral 7 que indica que:

“En caso de que se requiera modificar los términos de referencia, se procederá a presentar el proyecto de adenda ante el Comité Técnico de Contratación, y una vez aprobado por éste, lo publicará en el portal universitario o en la herramienta que a futuro adopte o acoja la Universidad. En todo caso, entre la publicación de la adenda y la entrega de propuestas, deberán mediar como mínimo tres (3) días hábiles”.

De acuerdo con lo anterior y con ocasión a las observaciones formuladas por los interesados, es necesario modificar los términos de referencia de la invitación pública DBU 10850002-009-2022, así:

ITEM	TERMINO DE REFERENCIA	ADENDA
<p>TÉRMINOS DE REFERENCIA</p> <p>2.11.2. CONTROLES MICROBIÓLOGICOS</p> <p>PÁGINA 46</p>	<p>2.11.2. CONTROLES MICROBIÓLOGICOS</p> <p>La Universidad solicitará a firmas especializadas, cuando lo considere pertinente, rastreos microbiológicos de los alimentos por presunto brote de intoxicación o infección alimentaria, y el proponente será el responsable del pago de las pruebas realizadas. Además, deben reservar en congelación, una muestra rotulada de mínimo 100 gramos por cada preparación de las dos opciones del menú del día, por un término de 72 horas. Estas muestras se deben almacenar en los sitios de distribución de Ciudad Universitaria, Área de la Salud y Ciudadela de Robledo.</p> <p>El contratista deberá tener disponible un cronograma de rastreos microbiológicos que realizará durante la ejecución del contrato que incluya alimentos, agua, utensilios o superficies y ambiente; tanto en planta de producción como en los sitios de distribución; con el fin de verificar la calidad del producto por parte de la Interventoría.</p>	<p>2.11.2. CONTROLES MICROBIÓLOGICOS</p> <p>La Universidad solicitará a firmas especializadas, cuando lo considere pertinente, rastreos microbiológicos de los alimentos por presunto brote de intoxicación o infección alimentaria, y el proponente será el responsable del pago de las pruebas realizadas. Además, deben reservar en congelación, una muestra rotulada de mínimo 100 gramos por cada preparación de las dos opciones del menú del día, por un término de 72 horas. Estas muestras se deben almacenar en los sitios de distribución de Ciudad Universitaria, Área de la Salud y Ciudadela de Robledo.</p> <p>El contratista deberá tener disponible un cronograma, para los dos años de ejecución del contrato, que incluya como mínimo un rastreo microbiológico, una vez por año, durante la ejecución del contrato, que incluya alimentos, agua, utensilios o superficies y ambiente; tanto en planta de producción como en los sitios de distribución; con el fin de verificar la calidad del producto por parte de la Interventoría.</p>



ITEM	TERMINO DE REFERENCIA	ADENDA																
<p>TÉRMINOS DE REFERENCIA</p> <p>NUMERAL 2.12.3 EQUIPOS</p> <p>PÁGINAS 52 Y 53</p>	<p>2.12.3. EQUIPOS Relación de los equipos mínimos necesarios:</p> <p>2.12.3.1 Planta de producción:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Marmita • Plancha asadora • Estufa industrial • Horno combi • Horno convencional • Mantenedor de temperatura • Licuadora semi industrial o industrial • Freidora • Procesador de vegetales industrial • Cava de congelación • Cava de refrigeración • Campana extractora • Báscula • Gramera • Termómetro (s) 	<p>2.12.3. EQUIPOS Relación de los equipos mínimos necesarios:</p> <p>2.12.3.1 Planta de producción:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Marmita • Plancha asadora • Estufa industrial • Horno combi • Horno convencional, el cual podrá ser reemplazado por un segundo horno combi adicional. • Mantenedor de temperatura • Licuadora semi industrial o industrial • Freidora • Procesador de vegetales industrial • Cava de congelación • Cava de refrigeración • Campana extractora • Báscula • Gramera • Termómetro (s) 																
<p>TÉRMINOS DE REFERENCIA</p> <p>NUMERAL 3.3.5.5 EQUIPOS</p> <p>PÁGINA 63</p>	<p>3.3.5.5. EQUIPOS</p> <p>En este ítem se evalúa a partir de los equipos mínimos exigidos en los términos de referencia, según sección II numeral 2.12.3, y quien oferte equipo adicional al mínimo exigido, así:</p> <table border="1" data-bbox="505 1493 935 1890"> <thead> <tr> <th>EQUIPOS</th> <th>PUNTAJE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Si los equipos superan el mínimo exigido en uno a dos equipos adicionales</td> <td>20 puntos</td> </tr> <tr> <td>Si los equipos superan el mínimo exigido en tres a cuatro equipos adicionales</td> <td>30 puntos</td> </tr> <tr> <td>Si los equipos superan el mínimo exigido en cinco equipos adicionales o más</td> <td>50 puntos</td> </tr> </tbody> </table>	EQUIPOS	PUNTAJE	Si los equipos superan el mínimo exigido en uno a dos equipos adicionales	20 puntos	Si los equipos superan el mínimo exigido en tres a cuatro equipos adicionales	30 puntos	Si los equipos superan el mínimo exigido en cinco equipos adicionales o más	50 puntos	<p>3.3.5.5. EQUIPOS</p> <p>En este ítem se evalúa a partir de los equipos mínimos exigidos en los términos de referencia, según sección II numeral 2.12.3, y quien oferte equipo adicional al mínimo exigido, así:</p> <table border="1" data-bbox="976 1493 1406 1890"> <thead> <tr> <th>EQUIPOS</th> <th>PUNTAJE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Si los equipos superan el mínimo exigido en uno a dos equipos adicionales</td> <td>20 puntos</td> </tr> <tr> <td>Si los equipos superan el mínimo exigido en tres a cuatro equipos adicionales</td> <td>30 puntos</td> </tr> <tr> <td>Si los equipos superan el mínimo exigido en cinco equipos adicionales o más</td> <td>50 puntos</td> </tr> </tbody> </table>	EQUIPOS	PUNTAJE	Si los equipos superan el mínimo exigido en uno a dos equipos adicionales	20 puntos	Si los equipos superan el mínimo exigido en tres a cuatro equipos adicionales	30 puntos	Si los equipos superan el mínimo exigido en cinco equipos adicionales o más	50 puntos
EQUIPOS	PUNTAJE																	
Si los equipos superan el mínimo exigido en uno a dos equipos adicionales	20 puntos																	
Si los equipos superan el mínimo exigido en tres a cuatro equipos adicionales	30 puntos																	
Si los equipos superan el mínimo exigido en cinco equipos adicionales o más	50 puntos																	
EQUIPOS	PUNTAJE																	
Si los equipos superan el mínimo exigido en uno a dos equipos adicionales	20 puntos																	
Si los equipos superan el mínimo exigido en tres a cuatro equipos adicionales	30 puntos																	
Si los equipos superan el mínimo exigido en cinco equipos adicionales o más	50 puntos																	

ITEM	TERMINO DE REFERENCIA	ADENDA
	<p>(200 x Ep)/Eo, donde:</p> <p>Eo = La sumatoria de las cuantías de los valores de los contratos certificados de experiencia del proponente que acredite mayor experiencia, hasta 5 certificados de contratos ejecutados en los últimos cinco años.</p> <p>Ep = La sumatoria de las cuantías de los valores de los contratos certificados de experiencia del proponente que se va a calificar.</p>	

Las demás provisiones establecidas en los términos de referencia de la invitación pública DBU 10850002-009-2022 y no modificadas por la presente Adenda, conservarán plena validez y vigencia. Con la expedición de la adenda se entienden modificadas todas las disposiciones que le sean contrarias.



LILIANA MARCELA OCHOA GALEANO
Directora de Bienestar Universitario

Revisó:



Jaime Omar Cardona Usquiano
Profesional Especializado 3
Abogado
Unidad de Asesoría Jurídica en
Gestión Contratos y Convenios
Dirección Jurídica

Caso 14674