

**INVITACIÓN PÚBLICA DBU 10850002-009-2022
RESPUESTA A OBSERVACIONES**

Dentro del proceso de invitación pública DBU 10850002-009-2022, el día 25 de mayo de 2022, se recibió solicitud de aclaraciones a los términos de referencia por parte de la empresa LA COCINA DE LUIS S.A.S, así:

1. En el numeral, 2.12.3. EQUIPOS, dentro de los requisitos mínimos solicitados se encuentran los siguientes: horno Combi y Horno Convencional, pero en el caso de que se cuente con más de un horno Combi, este puede asumir las funciones de un Horno Convencional. ¿Nos pueden validar un horno combi adicional, como un horno convencional?

Respuesta: El horno combi es un nuevo estándar de eficiencia que permite una mayor producción en menos tiempo que el horno convencional, generando automatización de los procesos ofreciendo precisión milimétrica por pieza en el cocinado de los alimentos, conservando un clima ideal en la cámara de cocción y un minucioso ajuste en la temperatura según el requerimiento para la cocción de la pieza, mientras que el horno convencional genera una temperatura estándar en todo el compartimiento para todas las piezas de alimentos que hayan en él, por consiguiente, la Universidad acepta un segundo horno combi adicional en reemplazo del horno convencional.

Se modifica por adenda.

2. Solicitamos, se pueda acreditar el despacho de cenas para el puntaje en experiencia (también se debe dar cena en la alimentación de algunos empleados - vigilantes y los componentes son similares al almuerzo).

Respuesta: La Universidad no acepta el despacho de cenas para acreditar la experiencia debido a que el contrato se ejecuta de forma diaria en un 97% en almuerzos, además el concepto de cenas en otros contratos pueden ser preparaciones que no necesariamente contengan los componentes y cantidades que ha definido la Universidad para su servicio de alimentación.

En consecuencia, no se acepta la solicitud.

3. El empaque ecológico solicitado (incluyendo los cubiertos), ¿puede ser un empaque reciclable, como el termoformado (plástico)?,

Respuesta: En cumplimiento de la política ambiental de la Universidad de Antioquia, amparada por el Acuerdo Superior 351 de 2008, que orienta el uso racional de los recursos naturales y la mitigación del impacto ambiental, y especialmente, en cumplimiento del Acuerdo de cero plástico de un solo uso, suscrito entre los rectores de las universidades pertenecientes al G8, la Universidad de Antioquia ha venido desarrollando estrategias para disminuir el uso de plástico hasta llegar a cero, por consiguiente, la Universidad no acepta empaque reciclable como el termoformado (plástico), se



reitera que debe ser empaque ecológico, de acuerdo con el numeral 2.10.1. Servicio al cliente tal como se solicita en los términos de referencia:

“Para el personal que lo desee, la alimentación se distribuirá en empaque individual ecológico...”.

En consecuencia, no se acepta la solicitud.

4. ¿El empaque del jugo ecológico, puede ser en bolsa, vaso o frasco plástico?

Respuesta: En cumplimiento de la política ambiental de la Universidad de Antioquia, amparada por el Acuerdo Superior 351 de 2008, que orienta el uso racional de los recursos naturales y la mitigación del impacto ambiental, y especialmente, en cumplimiento del Acuerdo de cero plástico de un solo uso, suscrito entre los rectores de las universidades pertenecientes al G8, la Universidad de Antioquia ha venido desarrollando estrategias para disminuir el uso de plástico hasta llegar a cero, por consiguiente, el empaque del jugo debe ser ecológico tal como se solicita en los términos de referencia en el numeral 2.10.1. Servicio al cliente: “...y el jugo de fruta natural sin azúcar en empaque ecológico...”.

En consecuencia, no se acepta la solicitud.

5. Según las condiciones del mercado actual, un empaque biodegradable, entre sopa y seco, supera el costo de los \$2.200, sin contar los otros elementos.

Respuesta: La Universidad hizo un sondeo de mercado, encontrando que es posible un costo de \$2.200 para los implementos que componen los empaques. Este es un valor que se traslada al usuario del servicio que decida utilizar este tipo de empaques para llevar su almuerzo.

Igualmente, es importante considerar que el empleado podrá llevar sus propios contenedores para el almuerzo empacado, en cuyos casos no se generará costo.

En consecuencia, no se acepta la solicitud.

6. ¿La disposición final de sobras, es dentro de las instalaciones de la Universidad? Favor aclarar

Respuesta: Se aclara que la disposición final de sobras se encuentra dentro de las instalaciones de cada sede de la Universidad de Antioquia.

7. Revisar y aclarar la ecuación para la calificación de equipos adicionales ya que hace referencia a la ecuación de experiencia.

Respuesta: Hubo un error de digitación en la parte de evaluación de los equipos, por lo cual se precisa que la información correcta corresponde con el siguiente texto establecido en los términos de referencia, numeral 3.3.5.5 que señala lo siguiente:

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:

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

Se modifica por adenda.

8. ¿Cuál es la frecuencia y cantidad de los rastreos microbiológicos, en planta de producción y puntos de distribución?

Respuesta: 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. Además, de acuerdo con lo establecido en los términos de referencia, numeral 2.11.2: Controles microbiológicos, *“la Universidad solicitará a firmas especializadas, cuando lo considere pertinente, rastreos microbiológicos de los alimentos por presunto brote de intoxicación o infección alimentaria...”*

Se modifica por adenda.

Atentamente,



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