



INVITACIÓN PÚBLICA DBU 10850002-009-2022 RESPUESTA A OBSERVACIONES DEL INFORME DE EVALUACIÓN

Dentro del proceso de invitación pública DBU 10850002-009-2022, para el suministro de alimentos a empleados de la Universidad de Antioquia, el día 8 de julio de 2022, se recibieron las siguientes observaciones al informe de evaluación por parte del proponente **JHON JAIRO GARCÍA PINZÓN con NIT 70.519.059-8**, así:

“De acuerdo con el informe de evaluación del proceso DBU10850002-009-2022, nos permitimos realizar las aclaraciones pertinentes con los soportes correspondientes.

ANEXO 20. EVALUACIÓN ADECUACIÓN DE CALORÍAS Y MACRONUTRIENTES:

OBSERVACION:

1- No presentó en el ciclo de menú los gramajes y/o volúmenes de los ingredientes de cada preparación para los días viernes. Además, la comisión técnica no evalúa para este oferente la adecuación de calorías y macronutrientes de acuerdo al numeral 3.3.5.2. Calidad Nutricional y subnumeral 3.3.5.2.1. Adecuación de calorías y macronutrientes, debido a que presentó por día el promedio de las dos opciones de menú; por lo que no se ciñe a lo solicitado en los términos de referencia, que era presentar el análisis nutricional de calorías y macronutrientes (proteínas, grasas y carbohidratos) de 4 menús del ciclo...

RESPUESTA Y/O ACLARACIONES:

“Se anexa ciclo de menú incluyendo el día viernes con los gramajes y/o volúmenes de los ingredientes de las preparaciones.

Se realiza análisis nutricional a 4 días del ciclo, 1 por semana (no se tiene en cuenta el menú de los días viernes). Como solicita la comisión técnica se realiza análisis nutricional teniendo en cuenta una única opción de menú. Se realiza la adecuación de calorías y macronutrientes con los promedios obtenidos como se puede observar en el documento anexo.

Ver anexo 1. ADECUACIÓN DE ENERGÍA Y MACRONUTRIENTES

Ver anexo 2. CLICO DE MENÚ CON EL DIA VIERNES (TÍPICO)

ANEXO 21. EVALUACIÓN CICLO DE MENÚ

OBSERVACION:

1- No presentó en el ciclo de menú los gramajes y/o volúmenes de los ingredientes de cada preparación para los días viernes.



UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Dirección de Bienestar Universitario

RESPUESTA Y/O ACLARACIONES:

“Se anexa ciclo de menú incluyendo el día viernes con los gramajes y/o volúmenes de los ingredientes de las preparaciones.

Ver anexo 2. CLICO DE MENÚ CON EL DIA VIERNES (TÍPICO)

- 2- En la semana 4 del día viernes para las ensaladas, solo se identifican dos componentes en la opción uno y ningún componente en la opción 2.

RESPUESTA Y/O ACLARACIONES:

Debido a un error involuntario las celdas no se desplegaron al momento de guardar el documento, por lo cual los demás ingredientes de las ensaladas quedaron ocultos. Se anexa ciclo de menú incluyendo el menú 26, día viernes de la semana 4 donde se observan los ingredientes de las dos opciones de ensalada. Menú marcado en color verde.

Ver anexo 3. MENÚ 26.

RESPUESTA Y/O ACLARACIONES:

- 3- No ofrece leche deslactosada sino descremada.

Se realiza subsanación y se corrige el ciclo de menú en donde se reemplaza la leche descremada por leche deslactosada. Se señala en verde dentro del ciclo de menú.

LECHE	250 CC	ENTERA/DESLACTOSADA
--------------	--------	---------------------

Ver anexo 4. CICLO DE MENÚ. LECHE ENTERA/DESLACTOSADA

ANEXO 23. EVALUACIÓN PLANTA DE PERSONAL

PLANTA DE PRODUCCIÓN

OBSERVACION:

No se certificó la experiencia laboral de la Ingeniera de Alimentos, en administración de servicios de alimentación y nutrición.

RESPUESTA Y/O ACLARACIONES:

Se anexan las certificaciones laborales de las ingenieras de alimentos.

Ver anexo 5. Certificaciones laborales ingenieras de alimentos.



UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Dirección de Bienestar Universitario

CENTRO DE DISTRIBUCIÓN EN CIUDAD UNIVERSITARIA

No se certificó la experiencia laboral de la Ingeniera de Alimentos, en administración de servicios de alimentación y nutrición

RESPUESTA Y/O ACLARACIONES:

Se anexan las certificaciones laborales de las ingenieras de alimentos.

Ver anexo 5. Certificaciones laborales ingenieras de alimentos"

RESPUESTA DE LA UNIVERSIDAD:

Frente a las aclaraciones y soportes presentados por el proponente JHON JAIRO GARCÍA PINZÓN CON NIT 70.519.059-8, la Universidad de Antioquia, en cumplimiento de principios tales como los de igualdad, imparcialidad y transparencia, que deben gobernar el proceso, advierte que dicha información no puede ser aceptada o admitida en el momento actual, por cuanto las omisiones en que incurrió el oferente, referidas por la institución en su informe de evaluación de las propuestas, son insubsanables, en la medida en que con las nuevas declaraciones o manifestaciones de voluntad estaría completando, modificando y mejorando la propuesta presentada inicialmente, en detrimento de los demás proponentes, toda vez que la misma se requiere para la evaluación, ponderación y calificación de las oferta presentadas.

Por lo expuesto anteriormente, la Universidad de Antioquia no accede a evaluar las nuevas condiciones y soportes presentados, y en consecuencia no modifica el informe de evaluación de la invitación pública DBU 10850002-009-2022 publicado el pasado 29 de junio de 2022.

Atentamente,

COMISIÓN EVALUADORA

Revisó,

Jaime Omar Cardona Usquiano

Profesional Especializado 3

Abogado

Unidad de Asesoría Jurídica en

Gestión de Contratos y Convenios

Dirección Jurídica

Universidad de Antioquia

Ciudad Universitaria: Calle 67 N.º 53-108 • **Recepción de correspondencia:** Calle 70 N.º 52-21

Teléfonos: 219 53 80 • bienestar@udea.edu.co • Medellín, Colombia