



INVITACIÓN PÚBLICA DBU-005-2019 RESPUESTA A OBSERVACIONES

Dentro del proceso de Invitación Pública DBU-005-2019, el día 26 de septiembre de 2019, se recibieron las siguientes observaciones a los términos de referencia por parte de la empresa VILLAMIZAR Y PINZÓN S.A.S.

2.6 COMPONENTES DE LA MINUTA, se observan los componentes que se requieren para el almuerzo, sin embargo, el acompañante no presenta gramaje y tampoco se especifica que alimentos se incluyen como acompañantes, por lo tanto, se solicita aclarar este punto.

De acuerdo con los TÉRMINOS DE REFERENCIA DBU. 005 de 2019, en la Sección II. Numeral 2.6. COMPONENTES DE LA MINUTA: El proponente deberá utilizar la lista de intercambios de alimentos de la Universidad de Antioquia, Escuela de Nutrición y Dietética, quinta edición, Medellín 2018; en la cual se determinan los gramajes y los intercambios para los acompañantes.

El acompañante es el energético, principio o guarnición que hace parte del plato seco, ejemplo: plátano verde o maduro, papa, yuca, entre otros en cualquier presentación.

2.7. CICLO DE MENÚS donde se solicita ofrecer una vez a la semana una opción de un menú gourmet con las características específicas señaladas, se solicita aclarar si este menú también debe cumplir con los componentes de la minuta; adicionalmente de acuerdo a estas características se hace difícil dar cumplimiento al requerimiento calórico exigido en el numeral 2.4 REQUERIMIENTO DE MICRONUTRIENTES ya que debe ser bajo en azúcar y grasa principalmente.

El menú gourmet debe responder a los componentes de la minuta y como contratista debe asegurar que éste cumpla con el requerimiento calórico, de macronutrientes y micronutrientes. La opción de menú gourmet, se debe ajustar a las características especificadas en los TÉRMINOS DE REFERENCIA DBU. 005 de 2019, en la Sección II. Numeral 2.7. CICLO DE MENU; las proporciones establecidas en los ingredientes dependen del tipo de preparación que se ofrece y que están descritos en las respectivas recetas estandarizadas.

Se solicita se aclare si este menú gourmet al igual que el menú típico se deben ofrecer como opción adicional al ciclo de menús o si se debe incluir su análisis dentro del ciclo solicitado.

El menú gourmet y el menú típico hacen parte del ciclo de menú, por tanto no se ofrecen como opción adicional. Con relación a la inclusión de su análisis dentro del ciclo solicitado, se aclara que no se incluye el análisis nutricional.

“Con el menú típico se debe ofrecer hogao adicional y mazamorra que corresponde al lácteo del menú”. Por favor aclarar si esta solicitud corresponde a todos los menús típicos ofrecidos en el ciclo de menús.

El hogao y la mazamorra solo se ofrecen con el menú típico paisa (frijoles).

2.7. CICLO DE MENÚS, se especifican las características y el gramaje del dulce o postre, sin embargo, en la minuta patrón no se encuentra incluido este componente. Se solicita aclarar si se incluye el postre en el ciclo de menús.

De acuerdo con los TÉRMINOS DE REFERENCIA DBU. 005 de 2019, en la Sección II. Numeral 2.6. COMPONENTES DE LA MINUTA: El proponente deberá utilizar la lista de intercambios de alimentos de la Universidad de Antioquia, Escuela de Nutrición y Dietética, quinta edición, Medellín 2018; para determinar el gramaje de los dulces; sin embargo en el numeral 2.7. CICLO DE MENU se especifica el dulce o postre podrá ser de tipo casero (flanes, pudín, dulces de frutas, entre otros), cuando se suministren éstos la porción debe ser de 50 gramos. El postre se debe incluir en el ciclo de menús.

En cuanto a la oferta de las bebidas, se solicita aclarar si las bebidas opcionales (limonada, guarapo o claro) se deben ofrecer todos los días.

Las bebidas como limonada, guarapo y claro si se deben ofrecer diariamente; pero solo de manera opcional.

2.2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: ALMUERZO O COMIDA, solo hace referencia al tiempo de comida del almuerzo, por lo tanto, se solicita aclarar si existirá otro tiempo de comida como por ejemplo la cena o en este caso COMIDA como se estipula en el numeral antes mencionado.

Conforme a lo señalado en el numeral 2.10.2 Horario de Atención, sí existe otro tiempo de comida, en este caso se hace referencia a la cena que es solo para el personal de vigilancia en Ciudad Universitaria y bodegas 2 y 3, la cual debe ser entregada entre las 05:00 p.m. y 5:30 p.m. También deberá garantizar el servicio para el personal de vigilancia los días sábados y domingos, previa coordinación con el área que programa este personal desde la Universidad.

Adicionalmente por favor aclarar si la Entidad pagará el valor por los 605 servicios que establece los Términos de Referencia o solamente los que registren y pasen, ello teniendo en cuenta que la preparación de los alimentos se haría con base en esa cantidad ó si la Entidad enviaría un reporte semanal para ello.

Los términos de referencia DBU 005 de 2019, definen en el numeral 4.10 Modelo de contrato de suministro, cláusula 3ª, que la Universidad solo paga los servicios únicamente recibidos a satisfacción y acreditados, éstos servicios son programados por los usuarios a través del sistema "Elige tu Menú", con el fin de que el contratista prepare las cantidades solicitadas según las fechas establecidas para la prestación del servicio.

Adicionalmente, la Universidad podría aumentar o disminuir el número de servicios, según las dificultades de orden público que se puedan presentar y que impidan el desplazamiento de los usuarios hasta el restaurante, informando de ello al contratista para que suspendan, aumenten o disminuyan la preparación de los alimentos. Es importante precisar que en estos casos, la UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA garantizará el pago de los servicios cuya materia prima que esté en proceso de transformación para su entrega el mismo día o al día siguiente.

La metodología para elección de los menús es la siguiente: Los beneficiarios ingresan a la página www.eligetumenudea.com con usuario y contraseña para seleccionar las opciones programadas, estas deben



UNIVERSIDAD
DE ANTIOQUIA

ser: dos opciones de menú que programa el proveedor del servicio y una tercera opción donde el empleado beneficiario tiene la posibilidad de confirmar que no hará uso del servicio para una fecha específica, permitiendo que el proveedor de la alimentación programe las cantidades por cada menú para las fechas establecidas.

Para una mejor comprensión puede ingresar al vínculo <https://youtu.be/IL3VXuQGhoQ> en el cual encontrará el tutorial que explica el procedimiento para el empleado beneficiario que programa el servicio.

Respecto a los horarios habilitados para la elección del menú por parte de los beneficiarios se indica que los usuarios pueden hacer uso así: desde las 00:00 horas de cada día hasta las 24:00 horas del día de cierre para cada período, así:

Empleados administrativos

- Desde las 00:00 horas del miércoles y hasta las 24:00 horas del viernes de cada semana se elige el menú para los días lunes, martes y miércoles de la semana siguiente.
- Desde las 00:00 horas del sábado y hasta las 24:00 horas del martes siguiente de cada semana se elige el menú para los días jueves y viernes de la misma semana.

Personal de vigilancia

- Desde las 00:00 horas del miércoles y hasta las 24:00 horas del viernes de cada semana se elige el menú para los siguientes días: sábado, domingo, lunes, martes y miércoles.
- Desde las 00:00 horas del sábado y hasta las 24:00 horas del martes siguiente de cada semana se elige el menú para los días jueves y viernes de la misma semana.

En todo caso la Universidad hará la respectiva capacitación, para dar a conocer la metodología implementada en el Sistema Elige tu Menú.

Atentamente,


LILIANA MARCELA OCHOA GALEANO
Directora de Bienestar Universitario