


OBSERVACIONES AL INFORME DE EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

INVITACIÓN PÚBLICA No. 026 DE 2015

**CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES Y EL
SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE
SECCIONAL CIENCIAS DE LA SALUD PARA LAS VIGENCIAS 2016 Y 2017**

**RECTORIA
COMITÉ DE CONTRATACIÓN
UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA
TUNJA,
18 DE DICIEMBRE DE 2015 (5:00 P.M.)**

	FORMATO COMUNICADO EXTERNO			
	FECHA ELABORACION	FECHA ACTUALIZACION	VERSION	PAGINA
	20 - Mayo - 2015	N/A	1	1

Tunja 18 Diciembre de 2015.

Señores

UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA -.UPTC.

REF: Observaciones INVITACION PULICA N° 026 DE 2015.

Por medio de la presente me dirijo a ustedes con observar el proceso en referencia, de la evaluación técnica en las características organolépticas en los menús del señor HECTOR HUMBERTO FONSECA, plan semanal 1: menú 1: se sopa de arroz y cereal arroz blanco situación que denota la preparación de los mismos alimentos en el menú. Menú 7: sopa ajiaco, en su preparación consta de tres tipo de papas (característica de este típico plato), en el mismo lleva papa criolla, lo que hace que la característica organoléptica sea igual; hay una preparación que contiene una elaboración con crema de leche y frijol con el mismo menú, de lo cual no es bien tolerado en la mayoría de personas y recomendación de nutricionista en su mayoría es no recomendar leguminosas secas con lácteos ya que personas no toleran esta combinación; menú 10: plato contiene cebolla en dos preparaciones en el mismo menú y es la base del preparativo en la carne strogonoff y el arroz encebollado y en el plan semanal 2: menú 14: plato contiene cebolla en dos preparaciones en el mismo menú y es la base del preparativo en la carne bistec y el arroz con cebolla cabezona; menú 18: contiene preparativos con la base de preparación de plátano en dos elaboraciones en la sopa y el energético del seco (guarnición) sopa de plátano y maduro al horno, por tal motivo se nota condiciones organolépticas similares en las preparaciones.

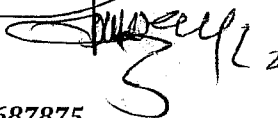
A su vez las pruebas organolépticas se hacen de manera en plato servido, con el fin de identificar sus sabores, texturas, aromas y no se comprende porque la entidad evalúa esta condición técnica de los menús presentados en papel físico, en este orden de ideas su práctica es en servido real tal razón que no es verificada como debería ser, el concepto de organoléptica es ***“la textura, el olor o incluso el aspecto visual constituyen las principales propiedades organolépticas de la comida. De forma más general, la cualidades organolépticas se definen como el conjunto de propiedades detectadas por los diferentes sentidos del individuo...”*** (Texto en negrilla y subrayado fuera de texto).

Teniendo en cuenta lo anterior no se debería dar el puntaje máximo a la propuesta del señor HECTOR HUMBERTO FONSECA, no merecen el puntaje máximo o en defecto la entidad no debería evaluar las características organolépticas ya que no se hacen en plato servido.

Agradezco la atención prestada la presente.

Cordialmente


FREIMAN ALEXIS MENESES GOMEZ
 R/L COMPANY SERVICE FOOD S.A.S.

Recibi
 3:55pm
 18-12-15


COMPANY SERVICE FOOD S.A.S.
“ALIMENTAMOS LA GRANDEZA DE COLOMBIA”
 Aguazul (Casanare) Kr. 18 N°31 - 33 Tel. (098) 6334208 Cel. 3214682812 - 3214687875
companyservicefood@yahoo.es - www.companyservicefood.com