

San Juan de Pasto, 31 de enero de 2025

Señora:

MARIELA CENTENO DE DELGADO

Gerente General

MCD & CIA SAS

Referencia: Solicitud de Oferta No. 001 - 2025

Asunto: Respuesta Aclaración.

Cordial Saludo:

Por medio de la presente nos permitimos efectuar la aclaración frente a las observaciones y/o solicitudes presentadas por usted frente al proceso de solicitud de oferta No. 001-2025, mismo que tiene por objeto "CONTRATAR EL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS COMO CANASTA EDUCATIVA PARA LOS ESTUDIANTES DEL LICEO DE LA UNIVERSIDAD DE NARIÑO, PARA EL AÑO LECTIVO 2025".

ACLARACIÓN No. 1

En la página 20 del documento "Solicitud de Oferta 001-2025 Liceo UDENAR", se establece que los operarios deben poseer una formación académica específica en cocina, indicando que deberán contar con un título de Técnico y/o Tecnólogo y/o Profesional de Cocina, con el respectivo certificado que lo acredite.

Solicitud:

Solicitamos a la entidad se incluyan otros perfiles relacionados con servicios de alimentación como son: control y calidad de alimentos, agroindustria de los alimentos, y afines; y no limitar el perfil a cocina.

Solicitamos a la entidad considerar la inclusión de Técnicos Laborales por Competencia en Cocina dentro de la formación de este perfil. Esta modificación favorece la inclusión laboral de los habitantes locales, promoviendo el desarrollo de capacidades en la comunidad.

RESPUESTA:

Respecto a la aclaración No. 1 a la solicitud de oferta No. 001-2025, nos permitimos aclarar que, si bien reconocemos la importancia de contar con perfiles especializados en áreas como el control y calidad de alimentos, agroindustria de los alimentos y afines, el perfil de cocina es fundamental y prioritario para esta solicitud de oferta, debido a que se trata de la preparación y manipulación directa de los

alimentos en el sitio de trabajo. La correcta ejecución de estos procesos, que incluye tanto la preparación como la manipulación de los alimentos, requiere un conocimiento y experiencia específicos en cocina, garantizando la seguridad alimentaria y la calidad del servicio prestado.

Por otro lado, el perfil relacionado con el control y calidad de alimentos, agroindustria de los alimentos y afines es igualmente admisible y se ajusta perfectamente al perfil del coordinador de entrega, quien, como parte del equipo mínimo de trabajo, tiene la responsabilidad de supervisar la calidad y el cumplimiento de las normativas en la distribución y entrega de los alimentos. Este perfil será clave para asegurar que el servicio de alimentación cumpla con los estándares de calidad requeridos.

En resumen, entendemos que ambos perfiles son admisibles, pero para esta solicitud en particular, el perfil en cocina es indispensable dado que se relaciona directamente con la ejecución de los procesos de preparación y manipulación de los alimentos en el sitio.

Por su parte, respecto al técnico laboral por competencia en cocina se verifica que, el mismo **no** resulta excluido dentro del perfil propuesto dentro del equipo mínimo de la solicitud de oferta, toda vez que habla de **técnicos y/o** tecnológicos y/o profesionales.

Así las cosas, en el perfil técnico; y dentro de los perfiles ofertados por las instituciones educativas, se encuentra precisamente los técnicos laborales en cocina, mismo que, podrá incluirse para la presentación de las propuestas que se pretenden recepcionar para la solicitud de oferta No. 001-2025.

Por lo anterior, no hay lugar a efectuar modificaciones respecto a los perfiles requeridos dentro de la solicitud de oferta, toda vez que, para el coordinador de entrega podrá efectuarse la presentación de los perfiles señalados por su parte y, respecto de los operarios requeridos, se encuentran ajustados a la necesidad del objeto que se pretende contratar.

ACLARACIÓN No. 2

En la página 7 del documento "Solicitud de Oferta 001-2025 Liceo UDENAR", en el numeral MEJORAMIENTO DE MINUTAS (MENÚS REFRIGERIOS), solicitamos aclarar:

2.1 El análisis nutricional se debe calcular sobre los 15 menús propuestos por la entidad, o se deben proponer 15 menús adicionales a los definidos por la entidad.

2.2 Se deben presentar fichas técnicas de los productos a ofertar?

2.3 El numeral establece "...deberán cumplir con los estándares establecidos, gramaje y contenido nutricional descritos en la minuta patrón visible en la SECCIÓN III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y CONDICIONES GENERALES DE LA SOLICITUD DE OFERTA...", revisado el documento, no está el contenido nutricional, solo el tipo de alimento y el peso o volumen.

RESPUESTA:

El análisis nutricional se debe calcular sobre los 15 menús que la empresa interesada proponga a fin de mejorar la minuta presentada.

Es pertinente aclarar que, la finalidad del criterio de puntuación de mejoramiento de MEJORAMIENTO DE MINUTA (MENÚS REFRIGERIOS), tiene como fin justamente que, el proponente interesado en sumar dicha puntuación, efectúe un mejoramiento del menú presentado por parte de la Universidad.

Esta calificación y/o verificación se hará con el acompañamiento de un profesional en nutrición, quien efectúe la verificación de que, el menú que proponga el oferente cumpla con mejores criterios de nutrición, variedad y disminución en la cantidad de alimentos procesados y/o aditivos, que la que le pueda tener la minuta de menús patrón propuesta por la Universidad de Nariño.

Referente a las fichas técnicas de los productos a ofertar, desde la solicitud de oferta no se ha requerido la presentación de la misma, por lo que, la no presentación de dicha ficha no implicará la negativa en el otorgamiento de los puntos respectivos.

Finalmente, referente al contenido nutricional del cual se refiere la inexistencia del mismo, se verifica que dicho contenido es verificable en las tablas de nutrición de alimentos con el que los nutriólogos efectúan el cálculo respectivo, basándose en el alimento y cantidad el mismo, por lo que, dicho contenido nutricional es deducible de la información aportada.

ACLARACIÓN No. 3

En la página 15 del documento "Solicitud de Oferta 001-2025 Liceo UDENAR", CAPACIDAD FINANCIERA, solicitamos a la entidad modificar el indicador de liquidez, dado que el valor de referencia ≥ 5 o indeterminado, no se ajusta a la realidad económica de una empresa, limitando la participación de oferentes.

RESPUESTA:

En relación con la observación presentada sobre el indicador de liquidez, queremos aclarar que los índices financieros y los criterios

establecidos en la sección de "*Capacidad Financiera*" fueron definidos con base en un estudio sectorial realizado por la Universidad de Nariño, el cual incluyó un análisis detallado de las solicitudes de oferta previas con características similares.

Este estudio permitió establecer los valores de referencia adecuados, garantizando que los requisitos sean coherentes con la realidad del sector y, al mismo tiempo, asegurando que los oferentes cumplan con los estándares necesarios para la ejecución adecuada de los servicios solicitados.

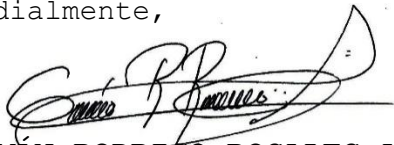
En particular, el valor del indicador de liquidez establecido (≥ 5 o indeterminado) responde a la necesidad de asegurar una solvencia adecuada y la capacidad de la empresa para afrontar las exigencias del contrato, así como la existencia de las empresas que cuentan con dicha liquidez,

Por lo que, se mantendrá el índice de liquidez estipulado desde la solicitud de oferta No. 001-2025 a fin de asegurar la solvencia durante la ejecución contractual.

Solicitud: *Adicionalmente, solicitamos a la entidad, que una vez responda las solicitudes de aclaración, otorgue un plazo de 1 día adicional para preparar y presentar la oferta.*

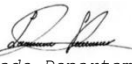
Referente a la solicitud de adición de un día de plazo para la presentación de la oferta, no es factible acceder a la misma, toda vez que, la Universidad de Nariño se rige por su propio estatuto de Contratación, el cual a través de su reglamentación a establecido un plazo de tres días hábiles para la publicación de ofertas, por lo que, para el caso de la solicitud de oferta 001-2025, se ha establecido el uso del total de tiempo para la publicación, esto es, hasta el 03 de febrero de 2025, razón por la cual no se acoge la observación.

Cordialmente,



GERMÁN RODRIGO ROSALES ARTEAGA

Director Liceo de la Universidad de Nariño

Proyecto: Felipe De La Cruz - Técnico Nivel 4 

Revisó: Dangelly Fernanda Meza Cabrera - Abogado Departamento de Contratación

Revisó: Dr. David Esteban Rojas - Director Departamento de Contratación 