Yopal, enero 11 de 2023

Señores
GOBERNACIÓN DE CASANARE
SECRETARIA DE EDUCACION

ASUNTO: Observaciones proyecto pliego de condiciones CAS-OAJ-LP-024-2023 y demás documentos que lo conforman.

Reciba un cordial saludo,

Mediante el presente escrito me permito presentar observaciones al pliego de condiciones del proceso referenciado CAS-OAJ-LP-024-2023, cuyo objeto es “IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.” en el siguiente sentido:

Del estudio de mercado y minutas patrón:

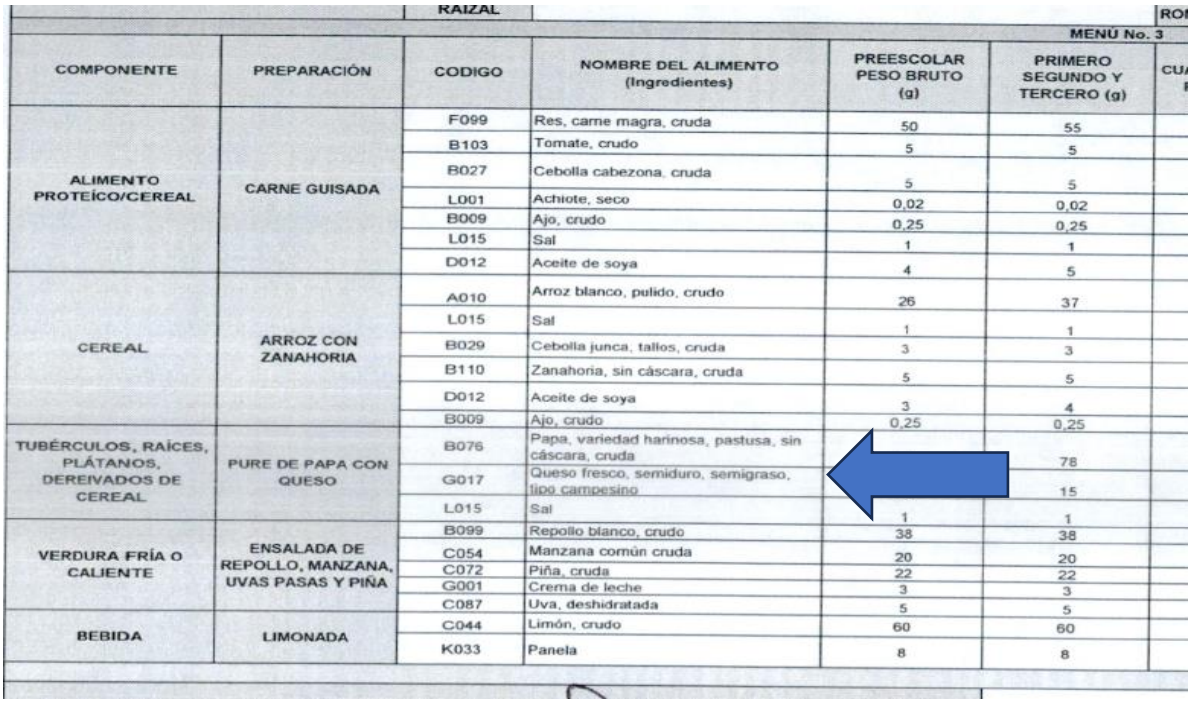
Observación N° 01.

No se evidencia dentro del estudio de mercado los alimentos crema de leche y uvas pasas, los cuales son tenidos en cuenta dentro de los menús estipulados para el proceso, ejemplo ensalada del menú 03, se pide sean incluidos dado que su precio en el mercado es representativo.

MENÚ No. 3			
ALMUERZO			
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)
ALIMENTO PROTEÍCO/CEREAL	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda
		B103	Tomate, crudo
		B027	Cebolla cabezona, cruda
		L001	Achiote, seco
		B009	Ajo, crudo
		L015	Sal
		D012	Aceite de soya
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo
		L015	Sal
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda
		D012	Aceite de soya
		B009	Ajo, crudo
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	PURE DE PAPA CON QUESO	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda
		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino
		L015	Sal
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO, MANZANA, UVAS PASAS Y PIÑA	B099	Repollo blanco, crudo
		C054	Manzana común cruda
		C072	Piña, cruda
		G001	Crema de leche
		C087	Uva, deshidratada
BEBIDA	LIMONADA	C044	Limón, crudo
		K033	Panela

Observación N° 02.

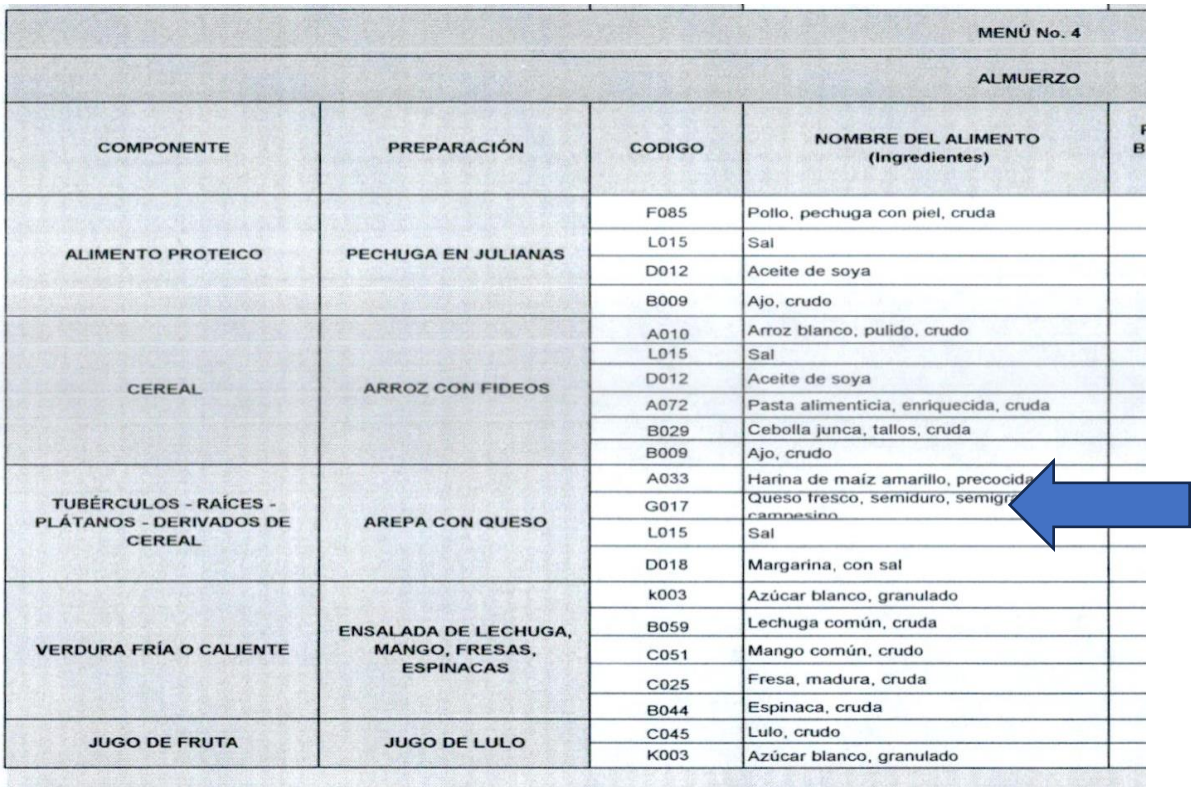
No se evidencia dentro del estudio de mercado, costeo relacionado con el queso tipo campesino, el cual es tenido en cuenta en algunos menús estipulados dentro del proceso, ejemplo menú 03, 04, 07 entre otros.



RAIZAL

MENÚ No. 3

COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PREESCOLAR PESO BRUTO (g)	PRIMERO SEGUNDO Y TERCERO (g)
ALIMENTO PROTEÍCO/CEREAL	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	50	55
		B103	Tomate, crudo	5	5
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5	5
		L001	Achiote, seco	0,02	0,02
		B009	Ajo, crudo	0,25	0,25
		L015	Sal	1	1
		D012	Aceite de soya	4	5
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	26	37
		L015	Sal	1	1
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	3
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	5	5
		D012	Aceite de soya	3	4
		B009	Ajo, crudo	0,25	0,25
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	PURE DE PAPA CON QUESO	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda		78
		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino		15
		L015	Sal	1	1
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO, MANZANA, UVAS PASAS Y PIÑA	B099	Repollo blanco, crudo	38	38
		C054	Manzana común cruda	20	20
		C072	Piña, cruda	22	22
		G001	Crema de leche	3	3
		C087	Uva, deshidratada	5	5
BEBIDA	LIMONADA	C044	Limón, crudo	60	60
		K033	Panela	8	8



MENÚ No. 4

ALMUERZO

COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA EN JULIANAS	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda
		L015	Sal
		D012	Aceite de soya
		B009	Ajo, crudo
CEREAL	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo
		L015	Sal
		D012	Aceite de soya
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda
		B009	Ajo, crudo
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	AREPA CON QUESO	A033	Harina de maíz amarillo, precocida
		G017	Queso fresco, semiduro, semigra... campesino
		L015	Sal
		D018	Margarina, con sal
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA, MANGO, FRESAS, ESPINACAS	k003	Azúcar blanco, granulado
		B059	Lechuga común, cruda
		C051	Mango común, crudo
		C025	Fresa, madura, cruda
		B044	Espinaca, cruda
JUGO DE FRUTA	JUGO DE LULO	C045	Lulo, crudo
		K003	Azúcar blanco, granulado

MENÚ No. 7			
ALMUERZO			
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)
ALIMENTO PROTEICO	GOULASH DE CARNE	F099	Res, carne magra, cruda
		B019	Arveja verde, cruda
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda
		B103	Tomate, crudo
		D012	Aceite de soya
		B009	Ajo, crudo
		L001	Achiote, seco
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo
		L015	Sal
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda
		D012	Aceite de soya
		B009	Ajo, crudo
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	AREPA CON QUESO	A033	Harina de maíz amarillo, precocida
		G017	Queso fresco, semiduro, semigras campesino
		L015	Sal
		D018	Margarina, con sal
JUGO DE FRUTA	JUGO DE MANGO	C051	Mango común, crudo
		K003	Azúcar blanco, granulado

Fuente: Guías de preparación procesos CAS-OAJ-LP-024-2023

Observación N° 03.

En el menú 16 se contempla adición de maíz tierno a la preparación de ensalada de lechuga, manzana y maíz, maíz que no fue tenido en cuenta dentro del estudio de mercado, dado que allí solo se reporta el valor de la mazorca, la cual no guarda relación con el solicitado dentro de las minutas del proceso CAS-OAJ-LP-024-2023, lo anterior, se ve reflejado en la relación peso bruto - peso neto, al no mostrar parte comestible, es decir, es un maíz desgranado, que se comercializa en lata o en bolsa congelado, su valor oscila entre 17 a 20 mil pesos lata por 600 g, mientras que en el estudio de mercado se realizó el análisis sobre el valor por kilogramo de mazorca cuyo valor estipulado es de $5.867, reportando diferencia de aproximadamente $24.2 pesos por gramo.

MENÚ No. 16								
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PREESCOLAR PESO BRUTO (g)	PRIMERO SEGUNDO Y TERCERO (g)	PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO PESO BRUTO (g)	SECUNDARIA PESO BRUTO (g)	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIA PESO BRUTO (g)
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA DE POLLO ASADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	54	59	76	86	102
		B009	Ajo, crudo	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
		L015	Sal	1	1	1	1	1
		D012	Aceite de soya	3	5	6	6	8
CEREAL	ARROZ CON VERDURAS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	26	37	50	60	64
		L015	Sal	1	1	1	1	1
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	3	5	5	5
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
		D012	Aceite de soya	4	4	4	4	5
		B009	Ajo, crudo	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
		B052	Habichuela, cruda	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
TUBERCULO	PURE DE PAPA CON QUESO	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	69	78	106	123	156
		G021	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	15	15	15	18	18
		D015	Mantequilla	2	2	2	2	2
		L015	Sal	1	1	1	1	1
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA Y MAIZ	B059	Lechuga común, cruda	20	20	20	25	35
		C054	Manzana común cruda	35	35	35	38	50
		A053	Maíz tierno, crudo	20	20	20	25	30
		K003	Azúcar blanco, granulado	1	1	1	1	1
JUGO DE FRUTA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	C082	Tomate de árbol rojo, crudo	70	70	70	70	70
		K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	10	10	10

Fuente: Guías de preparación proceso CAS-OAJ-LP-024-2023

RAIZAL ROM

MENÚ No. 16

ALMUERZO

COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA DE POLLO ASADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	102	94,86
		B009	Ajo, crudo	0,2	0,19
		L015	Sal	1	1
		D012	Aceite de soya	8	8
CEREAL	ARROZ CON VERDURAS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	64	64
		L015	Sal	1	1
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	2,5	2,125
		D012	Aceite de soya	5	5
		B009	Ajo, crudo	0,25	0,2375
		B052	Habichuela, cruda	2,5	2,25
TUBERCULO	PURE DE PAPA CON QUESO	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	156	140,4
		G021	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	18	18
		D018	Margarina, con sal	2	2
		L015	Sal	1	1
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA Y MAIZ	B059	Lechuga común, cruda	35	19,25
		C054	Manzana común cruda	50	42,5
		A053	Maíz tierno, crudo	30	
		K003	Azúcar blanco, granulado	1	1
JUGO DE FRUTA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	C082	Tomate de árbol rojo, crudo	70	60,2
		K003	Azúcar blanco, granulado	10	10

Fuente: Análisis químico proceso CAS-OAJ-LP-024-2023

Observación N° 04.

Se evidencia que para las preparaciones “torta” del menú 6, 11 y 13, incluyen como ingrediente la harina de trigo, la cual no fue tenida en cuenta dentro del estudio de mercado y resulta necesaria para dichas preparaciones. En el estudio de mercado se tuvo en cuenta solamente la harina de maíz.

MENÚ No. 6

ALMUERZO

COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO GUISADO CON PAPA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda
		L015	Sal
		D012	Aceite de soya
		B103	Tomate, crudo
		B027	Cebolla cabezona, cruda
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda
		L001	Achiote, seco
		B009	Ajo, crudo
CEREAL	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda
		B009	Ajo, crudo
		L015	Sal
		D012	Aceite de soya
VERDURA FRÍA O CALIENTE	TORTA DE ZANAHORIA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda
		D018	Margarina, con sal
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo
		A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda
		K003	Azúcar blanco, granulado
JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRESA CON LECHE	C025	Fresa, madura, cruda
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada
		K003	Azúcar blanco, granulado

Fuente: Análisis químico proceso CAS-OAJ-LP-024-2023

MENÚ No. 11			
ALMUERZO			
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)
ALIMENTO PROTEÍCO	ESPAGUETTIS CON POLLO EN CUBOS GUISADOS	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda
		L015	Sal
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda
		B103	Tomate, crudo
		L001	Achiote, seco
		B027	Cebolla cabezona, cruda
		D012	Aceite de soya
		B009	Ajo, crudo
RAICES TUBERCULOS Y PLATANOS	YUCA COCIDA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda
		L015	Sal
VERDURA	TORTA DE BROCOLI	B025	Brócoli, crudo
		D018	Margarina, con sal
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo
		A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda
		K003	Azúcar blanco, granulado
JUGO DE FRUTA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	C031	Guayaba, madura, cruda
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada
		K003	Azúcar blanco, granulado

Fuente: Análisis químico proceso CAS-OAJ-LP-024-2023

MENÚ No. 13			
ALMUERZO			
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)
ALIMENTO PROTEÍCO	POLLO SUDADO	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda
		L015	Sal
		L001	Achiote, seco
		B103	Tomate, crudo
		B027	Cebolla cabezona, cruda
		D012	Aceite de soya
		B009	Ajo, crudo
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo
		L015	Sal
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda
		D012	Aceite de soya
		B009	Ajo, crudo
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE PLATANO	B092	Plátano hartón, verde, crudo
		L015	Sal
		D012	Aceite de soya
VERDURA FRÍA O CALIENTE	TORTA DE ESPINACAS CON QUESO	B044	Espinaca, cruda
		D018	Margarina, con sal
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo
		A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda
		G017	Queso fresco, semimaduro, semigraso, tipo [illegible]
		K003	Azúcar blanco, granulado
JUGO DE FRUTA	SORBETE DE FRESA	C025	Fresa, madura, cruda
		K003	Azúcar blanco, granulado
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada

Fuente: Análisis químico proceso CAS-OAJ-LP-024-2023

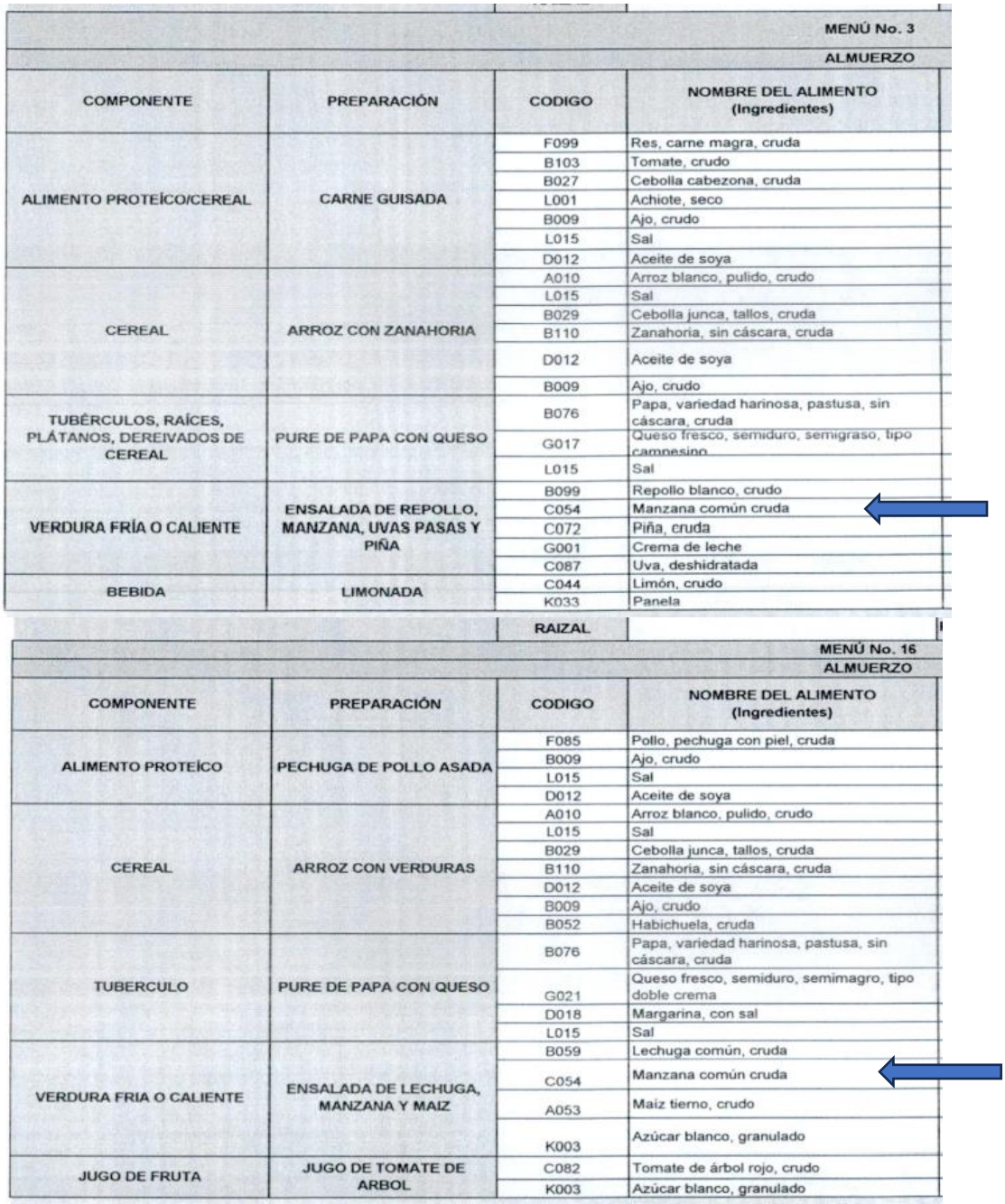
	GRUPO: CEREALES Y DERIVADOS													
ITEM	NOMBRE	UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD DE MEDIDA		UNIDAD DE MEDIDA			UNIDAD DE MEDIDA			UNIDAD DE MEDIDA			
1	ARROZ	kilogramo	kilogramo	$4.300	kilogramo	$4.500		kilogramo	$5.200		kilogramo	$4.667	$4.667	
2	ESPAGUETI	250 gramos	250 gramos	$2.500	250 gramos	$2.500		250 gramos	$2.500		250 gramos	$2.500	$10,00	$9,67 el promedio de la pasta se realiza con el tipo espguettis y tornillos
3	FIDEOS	250 gramos	250 gramos	$1.900	250 gramos	$1.800		250 gramos	$2.900		250 gramos	$2.200	$8,80	
4	TORNILLOS	250 gramos	250 gramos	$2.400	250 gramos	$2.400		250 gramos	$2.500		250 gramos	$2.433	$9,73	
5	HARINA DE MAIZ	Libra	Libra	$2.900	Libra	$2.800		Libra	$2.800		Libra	$2.833	$5,67	

Fuente: Estudio de mercado proceso CAS-OAJ-LP-024-2023

Observación N° 05.

Para las preparaciones de las ensaladas del menú 3 y 16 se planea dentro de las guías de preparación el uso de manzana común, la cual tiene un costo representativo en el mercado

y en el estudio de mercado para el proceso CAS-OAJ-LP-024-2023, NO se tuvo en cuenta el costo de este alimento “manzana”.



MENÚ No. 3

ALMUERZO

COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)
ALIMENTO PROTEÍCO/CEREAL	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda
		B103	Tomate, crudo
		B027	Cebolla cabezona, cruda
		L001	Achiote, seco
		B009	Ajo, crudo
		L015	Sal
		D012	Aceite de soya
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo
		L015	Sal
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda
		D012	Aceite de soya
		B009	Ajo, crudo
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	PURE DE PAPA CON QUESO	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda
		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino
		L015	Sal
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO, MANZANA, UVAS PASAS Y PIÑA	B099	Repollo blanco, crudo
		C054	Manzana común cruda
		C072	Piña, cruda
		G001	Crema de leche
		C087	Uva, deshidratada
BEBIDA	LIMONADA	C044	Limón, crudo
		K033	Panela

RAIZAL

MENÚ No. 16

ALMUERZO

COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA DE POLLO ASADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda
		B009	Ajo, crudo
		L015	Sal
		D012	Aceite de soya
CEREAL	ARROZ CON VERDURAS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo
		L015	Sal
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda
		D012	Aceite de soya
		B009	Ajo, crudo
		B052	Habichuela, cruda
TUBERCULO	PURE DE PAPA CON QUESO	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda
		G021	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema
		D018	Margarina, con sal
		L015	Sal
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA Y MAIZ	B059	Lechuga común, cruda
		C054	Manzana común cruda
		A053	Maiz tierno, crudo
		K003	Azúcar blanco, granulado
JUGO DE FRUTA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	C082	Tomate de árbol rojo, crudo
		K003	Azúcar blanco, granulado

Observación N° 06.

Dentro del estudio de mercado y las cotizaciones se analizan valores para el “aceite” sin realizar especificación técnica de sus características, que por el valor reportado en el estudio de mercado correspondería a aceite de palma o aceite de mezclas vegetales; por ende, el valor representa un desequilibrio económico, dado que en las guías de preparación se hace uso de “aceite de soya”, el cual tiene un mayor valor en el mercado. De igual manera hay que tener en cuenta que este alimento es de uso diario y frecuente en el ciclo de menú.

MENÚ No. 5

ALMUERZO

COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo
		L015	Sal
		D012	Aceite de soya
	ARVEJAS GUISADAS	T003	Arveja seca, cruda
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda
		B103	Tomate, crudo
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda
		B009	Ajo, crudo
		D012	Aceite de soya
		L015	Sal
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo
		L015	Sal
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda
		D012	Aceite de soya
		B009	Ajo, crudo
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA CRIOLLA FRITA	B071	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda
		L015	Sal
		D012	Aceite de soya
VERDURA CALIENTE Y FRIA	ENSALADA DE ZANAHORIA, CEBOLLA, TOMATE Y CILANTRO	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda
		B103	Tomate, crudo
		B027	Cebolla cabezona, cruda
		B035	Cilantro, crudo
		C044	Limón, crudo
JUGO DE FRUTA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE	C082	Tomate de árbol rojo, crudo
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada
		K003	Azúcar blanco, granulado

Observación N° 07.

En el menú 8 no se realiza la planeación del queso en la preparación plátano asado con queso, lo que acarrearía un error en la planeación de las compras por parte del contratista y cumplimiento de la minuta patrón.

MENÚ No. 8

ALMUERZO

COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO DORADO	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda
		L015	Sal
		D012	Aceite de soya
LEGUMINOSAS	GARBANZO GUISADO	T019	Garbanzo, crudo
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda
		B103	Tomate, crudo
		D012	Aceite de soya
		B009	Ajo, crudo
		L015	Sal
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo
		L015	Sal
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda
		D012	Aceite de soya
		B009	Ajo, crudo
RAICES TUBERCULOS Y PLATANOS	PLATANO ASADO CON QUESO	B089	plátano hartón, maduro, crudo
		L015	Sal
		D018	Margarina, con sal
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE Y ZANAHORIA	L015	Sal
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda
		B103	Tomate, crudo
		B099	Repollo blanco, crudo
		C044	Limón, crudo
JUGO DE FRUTA	JUGO DE LULO	C045	Lulo, crudo
		K003	Azúcar blanco, granulado

Observación N° 08.

En el menú 1 se realiza planeación de las lentejas guisadas haciendo uso de “aceite de palma” el cual no está permitido según Resolución 335 de 2023.

MENÚ No. 1 ALMUERZO			
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE EN BISTEC	F099	Res, carne magra, cruda
		B027	Cebolla cabezona, cruda
		L001	Achiote, seco
		B103	Tomate, crudo
		L015	Sal
		D012	Aceite de soya
		B009	Ajo, crudo
	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda
		L015	Sal
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda
		B103	Tomate, crudo
		D009	Aceite de palma
		B009	Ajo, crudo
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo
		L015	Sal
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda
		D012	Aceite de soya
		B009	Ajo, crudo
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	YUCA DORADA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda
		D012	Aceite de soya
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE ZANAHORIA, TOMATE Y PEPINO.	L015	Sal
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda
		B103	Tomate, crudo
		B077	Pepino Cohombro, crudo
		C044	Limón, crudo
JUGO DE FRUTA	JUGO DE MARACUYA	C056	Maracuyá, cruda
		K003	Azúcar blanco, granulado

Observación N° 09.
No se evidencia dentro del estudio de mercado y las cotizaciones el alimento “calabaza” la cual, es necesaria para algunas preparaciones, por ejemplo, menú 09, lo cual, representa un sesgo en el costeo del grupo de alimento verduras.

GRUPO DE VERDURAS													
NOMBRE	UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD DE MEDIDA		UNIDAD DE MEDIDA			UNIDAD DE MEDIDA			UNIDAD DE MEDIDA				
												$5,83	para el promedio se tiene en cuenta ítem del 1 al 14, 16, del 18 al 19
HABICHUELA	Kilogramo	kilogramo	$6.200	kilogramo	$6.000		kilogramo	$6.700		Kilogramo	$6.300	$6,30	
ZANAHORIA	Kilogramo	kilogramo	$3.000	kilogramo	$2.900		kilogramo	$3.200		Kilogramo	$3.033	$3,03	
ARVEJA VERDE	Kilogramo	kilogramo	$18.000	kilogramo	$17.200		kilogramo	$18.500		Kilogramo	$17.900	$17,90	
AHUYAMA	Kilogramo	kilogramo	$2.900	kilogramo	$2.500		kilogramo	$3.200		Kilogramo	$2.867	$2,87	
TOMATE	Kilogramo	kilogramo	$6.500	kilogramo	$6.900		kilogramo	$7.500		Kilogramo	$6.967	$6,97	
PEPINO COHOMBRO	Kilogramo	kilogramo	$3.900	kilogramo	$3.500		kilogramo	$4.100		Kilogramo	$3.833	$3,83	
LECHUGA	Kilogramo	kilogramo	$14.500	kilogramo	$14.000		kilogramo	$12.500		Kilogramo	$13.667	$13,67	
PIMENTON	Kilogramo	kilogramo	$5.900	kilogramo	$5.500		kilogramo	$6.200		Kilogramo	$5.867	$5,87	
REMOLACHA	Kilogramo	kilogramo	$2.800	kilogramo	$2.300		kilogramo	$3.200		Kilogramo	$2.767	$2,77	
REPOLLO	Kilogramo	kilogramo	$2.950	kilogramo	$2.900		kilogramo	$3.200		Kilogramo	$3.017	$3,02	
ACELGA	Kilogramo	kilogramo	$3.400	kilogramo	$3.000		kilogramo	$3.900		Kilogramo	$3.433	$3,43	
PEPINO DE GUISO	Kilogramo	kilogramo	$4.500	kilogramo	$4.300		kilogramo	$4.950		Kilogramo	$4.583	$4,58	
MAZORCA	Kilogramo	kilogramo	$5.900	kilogramo	$5.500		kilogramo	$6.200		Kilogramo	$5.867	$5,87	
CALABACIN	Kilogramo	kilogramo	$2.600	kilogramo	$2.500		kilogramo	$3.000		Kilogramo	$2.700	$2,70	
CEBOLLA LARGA	Kilogramo	kilogramo	$6.800	kilogramo	$6.500		kilogramo	$7.200		Kilogramo	$6.833	$6,83	
CEBOLLA CABEZONA	Kilogramo	kilogramo	$5.000	kilogramo	$4.800		kilogramo	$5.500		Kilogramo	$5.100	$5,10	
AJO	libra	Libra	$3.000	Libra	$3.000		Libra	$3.700		libra	$3.233	$6,47	
ESPINACAS	Kilogramo	kilogramo	$6.800	kilogramo	$6.500		kilogramo	$6.200		kilogramo	$6.500	$6,50	
BROCOLI	Kilogramo	kilogramo	$4.600	kilogramo	$4.000		kilogramo	$5.500		kilogramo	$4.700	$4,70	
CILANTRO	Kilogramo	kilogramo	$8.000	kilogramo	$7.500		kilogramo	$8.900		Kilogramo	$8.133	$8,13	

Fuente: Estudio de mercado proceso CAS-OAJ-LP-024-2023

MENÚ No. 9 ALMUERZO			
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE EN JULIANA	F099	Res, carne magra, cruda
		L015	Sal
		B009	Ajo, crudo
		D012	Aceite de soya
LEGUMINOSAS	ESPAGUETTIS GUISADOS	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda
		B009	Ajo, crudo
		L015	Sal
		D012	Aceite de soya
		B103	Tomate, crudo
		B027	Cebolla cabezona, cruda
		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino
		L001	Achiote, seco
TUBERCULO	PAPA A LA FRANCESA	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda
		L015	Sal
		D012	Aceite de soya
VERDURA FRÍA O CALIENTE	VERDURAS SALTEADAS	B026	Calabaza, sin cáscara, cruda
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda
		B027	Cebolla cabezona, cruda
		B080	Pimentón rojo, crudo
		D012	Aceite de soya
		L015	Sal
JUGO DE FRUTA	JUGO DE GUAYABA	C032	Guayaba, pintona, cruda
		K003	Azúcar blanco, granulado

Observación N° 10.

No se evidencia dentro del costeo de la minuta patrón la inclusión del huevo que se planea para las tortas, cantidad que para un día de servicio resulta representativo, dado que se planean 5 g de dicho alimento, que en costo equivale a 5g * $11,72 = $58,6 que conforme al número de beneficiarios $58,6*14.626*3= $2.571.250,8 representaría mensualmente este deficit.

MENÚ No. 6								
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PREESCOLAR PESO BRUTO (g)	PRIMERO SEGUNDO Y TERCERO (g)	PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO PESO BRUTO (g)	SECUNDARIA PESO BRUTO (g)	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIA PESO BRUTO (g)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO GUISADO CON PAPA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	54	59	76	86	102
		L015	Sal	1	1	1	1	1
		D012	Aceite de soya	4	5	6	6	8
		B103	Tomate, crudo	5	5	8	8	10
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5	5	8	8	10
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	69	78	106	122	155
		L001	Achiote, seco	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02
		B009	Ajo, crudo	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
CEREAL	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23	34	45	55	57
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	3	3	5	5	7
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	3	5	5	5
		B009	Ajo, crudo	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
		L015	Sal	1	1	1	1	1
		D012	Aceite de soya	3	4	4	4	5
VERDURA FRÍA O CALIENTE	TORTA DE ZANAHORIA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	70	70	70	82	106
		D015	Mantequilla	2	2	2	2	2
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	5	5	5	5	5
		A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	20	20	20	20	20
		K003	Azucar	2	2	2	2	2
JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRESA CON LECHE	C025	Fresa, madura, cruda	64	64	64	64	64
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	120	120
		K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	10	10	10

MENÚ No. 11								
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PREESCOLAR PESO BRUTO (g)	PRIMERO SEGUNDO Y TERCERO (g)	PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO PESO BRUTO (g)	SECUNDARIA PESO BRUTO (g)	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIA PESO BRUTO (g)
ALIMENTO PROTEÍCO	ESPAGUETTIS CON POLLO EN CUBOS GUISADOS	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	54	59	76	86	102
		L015	Sal	1	1	1	1	1
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	24	35	45	57	62
		B103	Tomate, crudo	5	5	12	12	12
		L001	Achiote, seco	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5	5	12	12	12
		D012	Aceite de soya	7	9	10	10	13
		B009	Ajo, crudo	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
RAICES TUBERCULOS Y PLATANOS	YUCA COCIDA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	78	88	119	138	175
		L015	Sal	1	1	1	1	1
VERDURA	TORTA DE BROCOLI	B025	Brócoli, crudo	150	150	150	175	227
		D015	Mantequilla	2	2	2	3	3
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	5	5	5	22	27
		A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	20	20	20	30	40
		K003	Azúcar blanco, granulado	2	2	2	32	39
JUGO DE FRUTA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	C031	Guayaba, madura, cruda	80	80	80	80	80
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	120	120
		K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	10	10	10

MENÚ No. 13								
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PREESCOLAR PESO BRUTO (g)	PRIMERO SEGUNDO Y TERCERO (g)	PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO PESO BRUTO (g)	SECUNDARIA PESO BRUTO (g)	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIA PESO BRUTO (g)
ALIMENTO PROTEÍCO	POLLO SUDADO	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	54	59	76	86	102
		L015	Sal	1	1	1	1	1
		L001	Achiote, seco	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02
		B103	Tomate, crudo	5	5	8	8	10
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5	5	8	8	10
		D012	Aceite de soya	2	3	2	2	3
		B009	Ajo, crudo	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	26	37	50	60	64
		L015	Sal	1	1	1	1	1
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	3	5	5	5
		D012	Aceite de soya	2	3	3	3	4
		B009	Ajo, crudo	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE PLATANO	B092	Plátano hartón, verde, crudo	92	103	140	163	206
		L015	Sal	1	1	1	1	1
		D012	Aceite de soya	2	2	3	3	4
VERDURA FRÍA O CALIENTE	TORTA DE ESPINACAS	B044	Espinaca, cruda	100	100	100	118	150
		D015	Mantequilla	2	2	2	2	2
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	5	5	5	5	5
		A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	20	20	20	20	20
		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	15	15	15	18	18
		K003	Azúcar blanco, granulado	2	2	2	2	2
JUGO DE FRUTA	SORBETE DE FRESA	C025	Fresa, madura, cruda	64	64	64	64	64
		K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	10	10	10
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	120	120

Observación N° 11.

Se evidencia error en el calculo de los ingredientes del menú 11, para la preparación torta de brócoli, lo que induce a una mala planeación de las compras, elevando adicionalmente el costo de la preparación.

MENÚ No. 11								
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PREESCOLAR PESO BRUTO (g)	PRIMERO SEGUNDO Y TERCERO (g)	PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO PESO BRUTO (g)	SECUNDARIA PESO BRUTO (g)	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIA PESO BRUTO (g)
ALIMENTO PROTEÍCO	ESPAGUETTIS CON POLLO EN CUBOS GUISADOS	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	54	59	76	86	102
		L015	Sal	1	1	1	1	1
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	24	35	45	57	62
		B103	Tomate, crudo	5	5	12	12	12
		L001	Achiote, seco	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5	5	12	12	12
		D012	Aceite de soya	7	9	10	10	13
		B009	Ajo, crudo	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
RAICES TUBERCULOS Y PLATANOS	YUCA COCIDA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	78	88	119	138	175
		L015	Sal	1	1	1	1	1
VERDURA	TORTA DE BROCOLI	B025	Brócoli, crudo	150	150	150	175	227
		D015	Mantequilla	2	2	2	3	3
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	5	5	5	22	27
		A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	20	20	20	30	40
		K003	Azúcar blanco, granulado	2	2	2	32	39
JUGO DE FRUTA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	C031	Guayaba, madura, cruda	80	80	80	80	80
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	120	120
		K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	10	10	10

Observacion No 12.

Tomado de los pliegos de condiciones[1]

El objeto del presente Proceso de Contratación está codificado en el Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC), como se indica en la siguiente Tabla:

Tabla 1: Codificación en el Sistema UNSPSC

CODIGO – UNSPSC	DESCRIPCIÓN
24111800	Tanques y cilindros y sus accesorios
47131600	Escobas, traperos, cepillos y accesorios
53102700	Uniformes
72102100	Control de plagas

78101800	Transporte de carga por carretera
80111600	Servicios de personal temporal
93131600	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición

[1] Tomado pág. 18 - 49

OBJETO	CODIGO - UNSPSC	DESCRIPCIÓN	CUANTÍA (SMMLV)
Prestar El Servicio De Alimentación Escolar Para Los Estudiantes De Instituciones Educativas y/o Prestar El Servicio De Alimentación Escolar En Instituciones Educativas	24111800	Tanques Y Cilindros Y Sus Accesorios	17.011,98 SMMLV
	Y		
	47131600	Escobas, Traperos, Cepillos Y Accesorios	
	Y		
	53102700	Uniformes	
	Y		
	72102100	Control De Plagas	
	Y		
	78101800	Transporte De Carga Por Carretera	
	Y		
	80111600	Servicios De Personal Temporal	
	Y		
	93131600	Planeación Y Programas De Políticas De Alimentación Y Nutrición	

Hechos.

Con el propósito de clasificar las actividades económicas de los empresarios del país de la manera más precisa, las cámaras de comercio del país, a partir del año 2000, se rigen por la Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU) de todas las actividades económicas. El Código CIIU fue elaborado por la Organización de Naciones Unidas y la revisión 4 es una adaptación para Colombia hecha y revisada por el DANE.
Reza la Resolución 139 de 2012 de la DIAN:

"Que, para mantener y garantizar la comparabilidad, calidad e integración de la información estadística, es imperativo que el Gobierno Nacional establezca la Clasificación Industrial Uniforme de todas las Actividades Económicas adaptada para Colombia CIIU Revisión 4, a la cual deben sujetarse tanto los Entes Privados como los Públicos. "

Así, se tiene que los códigos CIIU son para dar uniformidad a las actividades económicas para fines estadísticos. En ninguna parte de esta Resolución que adopta los códigos de la CIIU, la DIAN quiso reemplazar al legislador imponiéndoles a los comerciantes una limitación al desarrollo de su actividad comercial.

Los códigos CIIU sólo existen para fines estadísticos y tributarios al identificar la actividad comercial principal, la que más desarrolla cada comerciante. Es desde hace un par de años recurrente que los abogados de las oficinas de contratación recurran a los códigos CIIU para delimitar la capacidad de los proponentes solicitando que estén clasificados en un determinado código CIIU, ya sea en el RUT o en la Matrícula Mercantil.

Pecan los abogados de contratación al solicitar la inscripción del proponente en un determinado código CIIU, porque la exigencia no tiene asidero legal, no hay de dónde sustentar que solicitar el código está bien y es legal.

La normativa colombiana les permite, a las naturales, desarrollar cualquier actividad lícita (Art. 10 y 20 del Cód. de Comercio). Naturalmente, cualquier objeto contractual de cualquier proceso de selección hace parte de estas actividades lícitas.

Caso diferente ocurre con las personas jurídicas, que, aunque pueden desarrollar las mismas actividades, uno de los elementos esenciales de su creación les impone determinar la actividad comercial que van a desarrollas; así, sólo pueden desarrollar lo que su Objeto Social les permite. (Art. 99 y 110.4 Cod. de Comercio)

Entonces, no pueden los abogados de las entidades, limitar la capacidad de las personas, naturales o jurídicas, con respecto a la clasificación de sus CIIU

Y menos a uno solicitando en un contrato de servicios códigos que no están en el segmento F, el cual es referente a servicios

Entonces los códigos

CODIGO - UNSPSC	DESCRIPCIÓN
24111800	Tanques y cilindros y sus accesorios
47131600	Escobas, traperos, cepillos y accesorios
53102700	Uniformes

Como se vio anteriormente Son bienes.!

Pregunto a la entidad lo siguiente:

¿el proyecto tiene alguna actividad referente al bien, el oferente para poder participar debe ser el productor del bien o prestador del servicio?

En caso que la respuesta sea un servicio por favor eliminar los códigos referentes a bienes.

Un ejemplo claro para esto es realizarse la siguiente pregunta:

El oferente debe se productor del bien Tanque cilindro y sus accesorios como experiencia, o ser prestador de servicio de alimentación escolar.

Observacion No 13

Tomado del pliego de condiciones[2]

[2] Pag 75 – 76

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PUNTAJE
1. FACTOR DE CALIDAD	Máximo 48.5 puntos
1.1. Certificaciones De Calidad En Contratos Similares Anteriores	Máximo 10.5 puntos
1.2. Equipo profesional Adicional para Dirección Facultativa	Máximo 08 puntos
1.3 Disponibilidad de laboratorios para análisis microbiológico	Máximo 08 puntos
1.4 Cuota Parafiscal (De acuerdo al Literal a, del artículo 2.20.1.2.1, del decreto 248 de 2021)	Máximo 06 puntos
1.5 Proveedor Directo (De acuerdo al Literal b, del artículo 2.20.1.2.1, del decreto 248 de 2021)	Máximo 06 puntos
1.6 Promesas De Contrato De Proveeduría (De acuerdo al artículo 2.20.1.2.3, del decreto 248 de 2021)	Máximo 10 puntos
2. FACTOR ECONÓMICO	Máximo 30 puntos

2.1. Ofrecimiento Económico	Máximo 30 puntos
3. INCENTIVO A LA INDUSTRIA NACIONAL	Máximo 20 puntos
4. INCENTIVO AL SISTEMA DE PREFERENCIAS A FAVOR DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD	Máximo 1 puntos
5. EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES	Máximo 0,25 puntos
6. MIPYME	Máximo 0,25 puntos
CALIFICACIÓN TOTAL	Máximo 100 puntos

Tomado del pliego de condiciones [3]

[3] Pag 79

5.1.2. Equipo profesional Adicional para Dirección Facultativa (08 puntos)

La dirección facultativa es una función técnicamente necesaria, es personal y sólo la pueden ejecutar profesionales y/o técnicos competentes, en quienes recae la responsabilidad de dirigir y controlar las actividades en sus aspectos técnicos, ambientales y económicos, interpretando el proyecto, complementándolo cuando sea necesario, comprobando su adecuación a los requisitos contractuales, controlando la ejecución y calidad del servicio y participando en todas aquellas funciones que le corresponden de acuerdo con el contrato y, especialmente, con las reglamentariamente establecidas que le sean de aplicación.

En este sentido y específicamente para la realización de las actividades inherentes al objeto contractual de la presente Licitación Pública, se encuentra conveniente considerar como factor potencial de ofrecimiento adicional valorar el enriquecer el equipo dispuesto para la ejecución de los trabajos con todos y cada uno de los componentes adicionales relacionados con:

EQUIPO PROFESIONAL ADICIONAL PARA DIRECCIÓN FACULTATIVA		
1	COORDINADOR DE SG -SST	4 Puntos
2	COORDINADOR AMBIENTAL	4 Puntos

En lo referente al coordinador ambiental, este oferente no ve coherente lo dicho en los pliegos de condiciones, como se muestra en la siguiente imagen:

Equipo profesional Adicional para Dirección Facultativa		Puntaje	Rango de Puntaje
Ofertar un perfil Profesional en el área ambiental, para coordinación de los aspectos ambientales y además, acreditar experiencia especifica mínima de un (1) año, como Contratista Principal y/o Director y/o Asesor y/o Coordinador ambiental y/o Profesional de Apoyo en contratos cuyo objeto haya sido prestación de servicios de alimentación escolar o en actividades relacionadas con vigilancia o control en la calidad e inocuidad de alimentos	Ingeniero Ambiental con posgrado en Gerencia Ambiental y/o Gestión Ambiental	Dos (2) puntos	2 - 4
	Ingeniero Alimentos y/o Microbiólogo y/o Químico de alimentos y/o profesional en nutrición y dietética con posgrado en Gerencia Ambiental y/o Gestión Ambiental y/o Evaluación y Gestión Ambiental y/o Evaluación Ambiental de Proyectos	Cuatro (4) puntos	
Puntaje Máximo		Cuatro (4) puntos	

Pues si el cargo es coordinador ambiental el perfil que da dos (2) puntos es de ingeniero ambiental, (perfil acorde al cargo por su formación académica e idoneidad), ahora bien, para obtener los 4 puntos (puntuación máxima) cambia los perfiles para el cargo de coordinador ambiental y exigen especialización en ambiental,

¿Solicito a la entidad me explique por qué: El perfil que da dos (2) puntos es de ingeniero ambiental, (perfil acorde al cargo por su formación académica e idoneidad), ahora bien para obtener los 4 puntos (puntuación máxima) cambia los perfiles para el cargo de coordinador ambiental y exigen especialización en ambiental, si el el ingeniero ambiental es idóneo para el cargo?

Solicito a la entidad amplie el perfil de los 4 puntos ingeniero ambiental

Observacion No 14.

Tomado de los pliegos[4]

5.1.4. Cuota Parafiscal (De acuerdo al Literal a, del artículo 2.20.1.2.1, del decreto 248 de 2021) (06 puntos)

En cumplimiento de lo dispuesto por el literal a, del Artículo 2.20.1.2.1 del decreto 248 de 2021, la Gobernación de Casanare otorgará puntaje a los oferentes, cuando los oferentes presenten uno o más contratos de proveeduría suscritos con productores agropecuarios nacionales, de acuerdo con los siguientes requisitos:

CRITERIO	PUNTAJE
El proponente cuya mayoría de proveedores, indicados en el inciso anterior, esto es la mitad más uno, que acredite que esté a paz y salvo con el pago de la respectiva cuota parafiscal, en el caso de los productos que cuenten con fondo parafiscal. Este criterio se acreditará a través de la certificación emitida por el Fondo Parafiscal respectivo o a través de factura de compra o venta a nombre del productor que acredite el descuento de la cuota parafiscal en su venta, o a través del documento que acredite el paz y salvo dispuesto por el respectivo Fondo.	6 Puntos
Si el proponente no Acredita.	00 Puntos
PUNTAJE MÁXIMO A OBTENER	06 Puntos

Petición 1

Solicito a la entidad que explique cuantitativamente a que se refiere la mitad más uno y haga un listado de los proveedores que se refiere en este punto y determine cuales son los proveedores de la región que cuentan con el fondo parafiscal.

Petición 2.

[4] Pag 84.

De la misma manera solicito se elimine esta exigencia que da puntaje pues no es clara en el pliego de condiciones

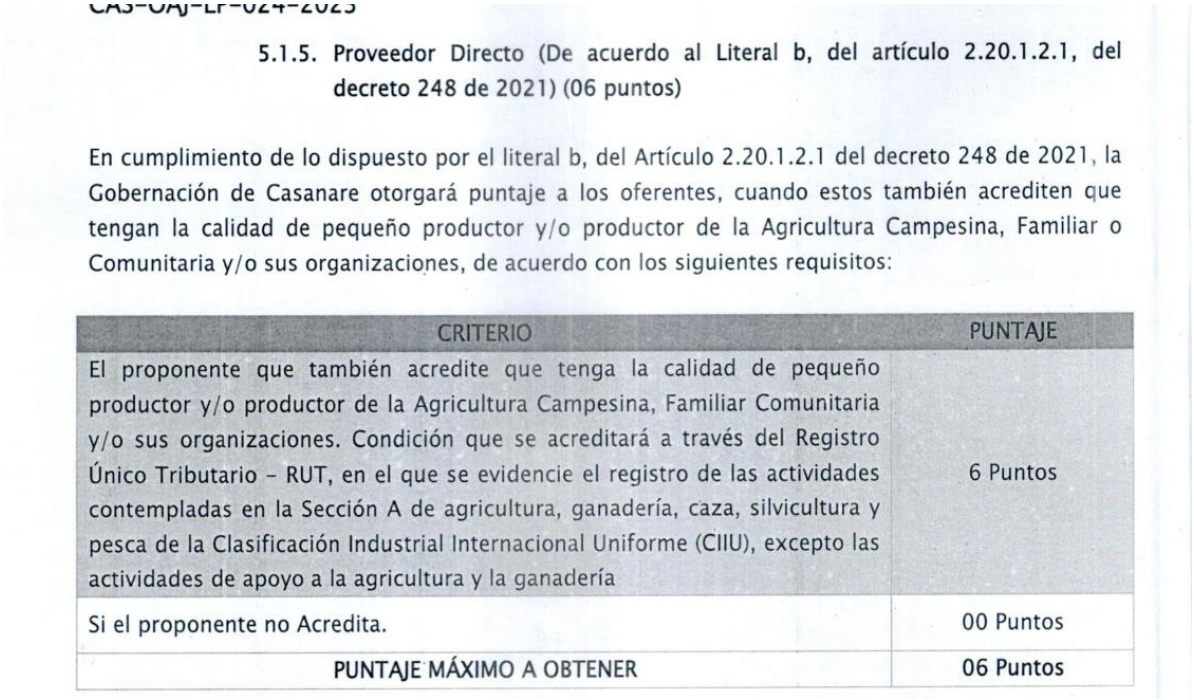
Pues consideramos que en el debido proceso de esta convocatoria debido a que se ha demostrado con esta exigencia, la perdida de oportunidad, no igualdad de oportunidades, y posible violación a los principios rectores de la contratación pública a este posible oferente, por consiguiente, es importante dar seguridad jurídica al proceso y transparencia en sus actuaciones a los oferentes

El deber de los funcionarios públicos no es solo interpretar la ley, sino también asegurar que se aplique de manera justa y equitativa.

Es imperativo que el comité evaluador sane estas acciones que generan confusión, pues los posibles interesados merece respuestas y acciones concretas para restablecer la confianza en el proceso en cuestión

Observacion No 15.

Tomado del pliego de condiciones[5]



CAS-OAJ-LP-024-2023

5.1.5. Proveedor Directo (De acuerdo al Literal b, del artículo 2.20.1.2.1, del decreto 248 de 2021) (06 puntos)

En cumplimiento de lo dispuesto por el literal b, del Artículo 2.20.1.2.1 del decreto 248 de 2021, la Gobernación de Casanare otorgará puntaje a los oferentes, cuando estos también acrediten que tengan la calidad de pequeño productor y/o productor de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones, de acuerdo con los siguientes requisitos:

CRITERIO	PUNTAJE
El proponente que también acredite que tenga la calidad de pequeño productor y/o productor de la Agricultura Campesina, Familiar Comunitaria y/o sus organizaciones. Condición que se acreditará a través del Registro Único Tributario – RUT, en el que se evidencie el registro de las actividades contempladas en la Sección A de agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca de la Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU), excepto las actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería	6 Puntos
Si el proponente no Acredita.	00 Puntos
PUNTAJE MÁXIMO A OBTENER	06 Puntos

Petición 1.

Se de un listado de los pequeños productores y/o productor de la agricultura campesina, familiar comunitario y/o sus organizaciones, de la mima forma se

[5] Pag 85

explique claramente como se pondera el puntaje otorgado y los criterios para este puntaje, puesto que pueden llegar oferentes con 10 proveedores y otros con 30 proveedores, los dos cumplirían a quien se le otorgara el puntaje máximo

Petición 2.

De la misma manera solicito se elimine esta exigencia que da puntaje pues no es clara en el pliego de condiciones

Observacion No 15.

Tomado de los pliegos de condiciones[6]

contratante, de acuerdo con los siguientes requisitos:

CRITERIO	PUNTAJE
El proponente que acredite Mediante Promesa De Contrato De Proveeduría, que realizara la adquisición de productos provenientes de los pequeños productores locales y productores locales agropecuarios cuyos sistemas productivos pertenezcan a la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones legalmente constituidas, en un porcentaje mínimo del 32,5% del valor total de los recursos del presupuesto oficial destinados a la compra de alimentos.	5 Puntos
El proponente que acredite Mediante Promesa De Contrato De Proveeduría, que realizara la adquisición de productos provenientes de los pequeños productores locales y productores locales agropecuarios cuyos sistemas productivos pertenezcan a la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones legalmente constituidas, en un porcentaje mínimo del 35% del valor total de los recursos del presupuesto oficial destinados a la compra de alimentos.	10 Puntos
PUNTAJE MÁXIMO A OBTENER	10 Puntos

Petición 1.

Se publique la lista de las personas que son pequeños productores locales y productores locales agropecuarios cuyos sistemas productivos pertenezcan a la a agricultora campesina, familiar y comunitaria y de las organizaciones legalmente constituidas

Petición 2.

[6] Pag 86

De la misma manera solicito se elimine esta exigencia que da puntaje pues no es clara en el pliego de condiciones

Cordialmente

NEYA RODRIGUEZ HERRERA