RESPUESTA A LA OBSERVACION AL PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA MEN-123-2024

Con respecto a la observación presentada en el proceso DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA MEN-123-2024, cuyo objeto es: PRESTACIÓN DE SERVICIOS APOYO LOGISTICO Y SERVICIO DE CATERING PARA EL DESARROLLO DEL RECONOCIMIENTO DEL LIDER COMUNAL DEL DEPARTAMENTO DE TOLIMA, EN CUMPLIMIENTO A LA ORDENANZA 003 DEL 22 DE FEBRERO DE 2021

La entidad se permite dar respuestas a las observaciones presentadas conforme al cronograma fijado por la entidad en el SECOP II y que a su vez fue presentada mediante la plataforma electrónica SECOP II por el oferente: GRUPO GALINDO RESTREPO S.A.S **NIT:** 900.998.008-6 **RL:** JUAN ALBERTO GALINDO RESTREPO C.C. N°. 93.364.428

OBSERVACIÓN 1. - Dentro del presente proceso de selección de menor cuantía MEN-087-2024, NO se está dando cumplimiento a las disposiciones legales establecidas en el capítulo 6 artículos 2.2.4.6.1. y 2.2.4.6.8. del Decreto 1072 de 2015, que a la letra dicen:

*"**ARTÍCULO 2.2.4.6.1. Objeto y campo de aplicación.** El presente capítulo tiene por objeto definir las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), que deben ser aplicadas por todos los empleadores públicos y privados, los contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, las organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, las empresas de servicios temporales y tener cobertura sobre los trabajadores dependientes, contratistas, trabajadores cooperados y los trabajadores en misión".*

*"**ARTÍCULO 2.2.4.6.8. Obligaciones de los empleadores.** El empleador está obligado a la protección de la seguridad y la salud de los trabajadores, acorde con lo establecido en la normatividad vigente.*

Dentro del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) en la empresa, el empleador tendrá entre otras, las siguientes obligaciones":

Así mismo los artículos 20, 23, 26 y parágrafo 1 del artículo 28 de la Resolución 0312 de 2019 establecen la obligatoriedad de la implementación y reporte de los estándares mínimos ante las ARL y el Ministerio de Trabajo que a la letra dicen:

*"**ARTÍCULO 20. Estándares Mínimos en el lugar de trabajo.** Los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de SST son de obligatorio cumplimiento para todas las personas naturales y jurídicas señaladas en el artículo 2° de la presente Resolución que establece su campo de aplicación, y su implementación se ajusta, adecua y armoniza a cada empresa o entidad de manera particular conforme al número de trabajadores, actividad económica, labor u oficios desarrollados".*

*"**ARTÍCULO 23. Obligaciones del empleador o contratante.** Los empleadores y contratantes deben cumplir con todos los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de SST en el marco del Sistema de Garantía de Calidad del Sistema General de Riesgos Laborales, para lo cual se tendrán en cuenta y contabilizarán en el cálculo de los indicadores a todos los trabajadores dependientes e independientes, cooperados, estudiantes, trabajadores en misión y en general todas las personas que presten servicios o ejecuten labores bajo cualquier clase o modalidad de contratación en las instalaciones, sedes o centros de trabajo del empleador o contratante".*

*"**ARTÍCULO 26. Implementación definitiva del Sistema de Gestión de SST de enero del año 2020 en adelante.** Desde enero del año 2020 en adelante, todos los Sistemas de Gestión de SST se ejecutarán anualmente de enero a diciembre o en cualquier fracción del año si la empresa o entidad es creada durante el respectivo año.*
De 2020 y en adelante, en el mes de diciembre las empresas deberán:

1. *Aplicar la autoevaluación conforme a la Tabla de Valores y Calificación de los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de SST, mediante el diligenciamiento del formulario de evaluación establecido en el artículo 27 de la presente Resolución.*
2. *Elaborar el Plan de Mejora conforme al resultado de la autoevaluación de los Estándares Mínimos. Este Plan de Mejora debe quedar aprobado por la empresa en el Plan Anual del Sistema de Gestión de SST.*
3. *Formular el Plan Anual del Sistema de Gestión de SST, el cual debe empezar a ser ejecutado a partir del (1°) primero de enero del año siguiente".*

"ARTICULO 28. Parágrafo 1: Las autoevaluaciones de Estándares Mínimos y los planes de mejoramiento de los años 2017, 2018 y del primer semestre de 2019 no se registran en las Administradoras de Riesgos Laborales, serán conservados por las empresas a disposición de los funcionarios del Ministerio del Trabajo.

A partir del mes de diciembre de 2019, las empresas deben remitir copia de la autoevaluación de Estándares Mínimos y del plan de mejoramiento a las Administradoras de Riesgos Laborales para su estudio, análisis, comentarios y recomendaciones.

Parágrafo 2: Las autoevaluaciones y los planes de mejoramiento de las empresas se registrarán de manera paulatina y progresiva en la aplicación habilitada en la página web del Ministerio del Trabajo o por el medio que éste indique, a partir del mes de diciembre del año 2020".

En ese orden de ideas y dando cumplimiento a la normatividad vigente como oferentes y garantizando la libre concurrencia, solicitamos a la entidad que dentro del presente proceso de selección de mínima cuantía **MEN-123-2024** incluya como requisito habilitante documental y requiera a los oferentes interesados la presentación del certificado de cumplimiento del **100%** los estándares mínimos del sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo del año inmediatamente anterior es decir del año 2023 expedido por la respectiva ARL con una vigencia no superior a tres (03) meses y copia del reporte de la autoevaluación de los estándares mínimos del año 2023 ante el ministerio de trabajo de acuerdo con lo establecido en la circular 0093 de 2023, la norma ídem y demás normas vigentes en el componente de seguridad y salud en el trabajo,

En cuanto a la observación No. 1, con respecto a la observación anterior, se pudo establecer qué dada la naturaleza del proceso contractual y la ejecución del mismo, no se estima necesario técnicamente requerir dicho documento, en razón que es un documento obligatorio que deben tener las empresas y no es la presente entidad la encargada de verificar el cumplimiento de este requisito.

OBSERVACIÓN 2- En el numeral 5.2.5 la entidad establece el personal mínimo requerido a ofertar como requisito habilitante:

CANT	PERSONAL	EXPERIENCIA	FORMACION ACADEMICA
1	TECNOLOGO EN GESTION LOGISTICA	Más de Diez (10) años de experiencia en coordinador de personal logistico	Tecnólogo en gestión logística y Curso en organización de eventos, acreditar los dos (2)
1	TECNICO EN COCINA	Experiencia laboral de más de 3 años en servicios de apoyo logistico	Técnico en cocina, Curso en cocina básica, preparación básica de cocina caliente, cocina fría, preparación de comidas rapidas, cocina colombiana, cocina internacional acreditar al menos tres (3)

En concordancia con lo anterior:
1: solicitamos a la entidad que revise los requisitos establecidos para el perfil del "tecnólogo en gestión logística" y adicione y/o técnico en operaciones logísticas y/o profesional en administración de empresas". Específicamente, pedimos que se considere la experiencia acreditada de 5 años como coordinador logístico, además que la inclusión del "curso en organización de eventos" carece de fundamento. Los profesionales en estas áreas poseen las capacidades y conocimientos necesarios para la realización y organización de eventos, lo cual debe ser reconocido para garantizar un proceso justo e imparcial que fomente la participación de todos los oferentes.

2-Teniendo en cuenta los estudios previos del presente proceso para la ejecución del objeto de este proceso "PRESTACION DE SERVICIOS APOYO LOGISTICO Y **SERVICIOS DE CATERING**" las especificaciones técnicas del EVENTO DE CONMEMORACION, EXALTACION Y RECONOCIMIENTO ITEM 9 Y 10 especificaciones solicitan 330 refrigerios y 330 almuerzo respectivamente donde se puede apreciar que la entidad solicita "manipulada por personal certificado, soportado debidamente con lo carnet y documentación de manejo de alimentos"
Sin embargo, en el personal mínimo requerido, la entidad solo está solicitando una (1) persona para llevar a cabo esta actividad. Esta solicitud resulta incongruente dada la cantidad de almuerzos y refrigerios a suministrar, así como las condiciones establecidas por la entidad para la correcta realización del evento.
Por lo anterior, solicitamos que:

- TECNICO EN COCINA, cuente con el certificado de manipulación de alimentos, con los debidos soportes y el carnet de manipulación al menos desde antes de la fecha de publicación del presente proceso.
- Se incluyan Tres (3) auxiliar de cocina con experiencia acreditada de 3 años que este cuente con el certificado de manipulación de alimentos, con los debidos soportes y el carnet de manipulación, al menos desde antes de la fecha de publicación del presente proceso.

EVENTO DE CONMEMORACIÓN, EXALTACION Y RECONOCIMIENTO		
9	330	**Refrigerios:** Garantizar la entrega de refrigerios en el lugar, día y hora que se le indique, según las siguientes opciones de menú: **Tipo1.** Emparedado de jamón, queso y vegetales en pan aliñado, 1 porción de fruta de cosecha y jugo natural de 200ml. **Tipo2.** Pastel horneado de pollo y champiñones (200gr), 1 porción de fruta de cosecha y jugo natural de 200ml. **Tipo3.** Wrap de pollo y vegetales (200gr), 1 porción de fruta de cosecha y jugo natural de 200ml. **Tipo 4.** Quiches de jamón, tocineta y queso (200gr), 1 porción de fruta de cosecha y jugo natural de 200ml. Los refrigerios deben ser entregados en el lugar del evento en empaque de material biodegradable. Los refrigerios deben ser empacados en caja de alimentos personalizada con la imagen del evento, manipulada por personal certificado, soportado debidamente con lo carnets y documentación de manejo de alimentos.
10	330	**Almuerzos:** Garantizar la entrega de almuerzos en el lugar, día y hora que se le indique, según las siguientes opciones de menú: **Tipo1.** (Sancocho: Sopa de sancocho 200grs, pierna pernil 350grs, Arroz 80grs, Papa, Yuca, Plátano, Mazorca, Guacamole y limonada 7 onzas.) Servicio en empaque individual Icopor. **Tipo2.** (Parrilla: Mixta de carne: 100grs pechuga, 100grs carne de res, 100grs carne de cerdo, Papa, Yuca, Guacamole y limonada 7 onzas. Servicio en empaque individual Icopor. **Tipo 3.** Entrada: (80gr de ensalada suiza lechuga, tomate cherry, champiñón, queso, jamón, aderezo) Carne: (180gr Pechuga rellena de queso en salsa de maracuyá) Cereal: (100gr Arroz con ajonjoli negro, arroz blanco o arroz verde) Acompañante: (100grs Croquetas de papa) Postre: (70gr Mus de fresa) Bebida: Jugo natural de 200cc. **Tipo 4.** Entrada: (80gr Timbal de frutas) Carne: (180gr Pechuga rellena con pera y manzana en salsa de vino. Cereal: (100gr Arroz con rafees y salsa de soya) Acompañante: (100gr pepa a la cebolla o papa al perejil Postre: 70gr Mus de guanábana o mus de limón) Bebida: Jugo natural 200cc. **Tipo 5.** Entrada: (80gr Ensalada cesar: Espinaca, queso, tocineta, pan en cuadritos) Carnes: (180gr Pechuga a la cordón blue) Cereal: (100 gr Arroz verde o arroz blanco) Acompañante: (100gr papa a la crema o pure amarillo) Postre: (70gr Durazno en almíbar con queso) Bebida: Jugo natural 200cc. **Tipo 6.** Crocante de cerdo, acompañado de mix de legumbres estofadas, cocidas al horno en porción de 250 gr, con acompañamiento de pudín dulce y en plato de cerámica blanca con hoja de bijao, acompañado de postres dulce tradicional tipo tolimense (mielmeseabe, leche asada, arroz con leche) y bebida de 200ml. Los almuerzos deben ser servidos a

Lo anterior de acuerdo al **DECRETO 3075 DE 1997 y RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 EL MINISTRO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL, CAPÍTULO III Personal manipulador de alimentos** donde se establece los requisitos que deben cumplir el personal manipulador:

Artículo 11. Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la mani-pulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo mo-tivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.

3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.

Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

Parágrafo 1°. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

Parágrafo 2°. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

En cuanto a la observación No. 2, con respecto a la observación anterior, se pudo establecer qué se solicitará un auxiliar de cocina adicional al técnico de cocina, con las especificaciones técnicas requeridas a continuación:

AUXILIAR EN COCINA CON EXPERIENCIA DE 2 AÑOS, CON CERTIFICADO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS CON LOS DEBIDOS SOPORTES Y EL CARNET DE MANIPULACIÓN AL MENOS DESDE ANTES DE LA FECHA DE PUBLICACIÓN DEL PRESENTE PROCESO.

Quedando de la siguiente forma:

CANT	PERSONAL	EXPERIENCIA	FORMACION ACADEMICA
1	TECNOLOGO EN GESTION LOGISTICA	Más de Diez (10) años de experiencia en coordinador de personal logístico	Tecnólogo en gestión logística y Curso en organización de eventos, acreditar los dos (2)
1	TECNICO EN COCINA	Experiencia laboral de más de 3 años en servicios de apoyo logístico	Técnico en cocina, Curso en cocina básica, preparación básica de cocina caliente, cocina fría, preparación de comidas rápidas, cocina colombiana, cocina internacional acreditar al menos tres (3)
1	AUXILIAR DE COCINA	Carnet de manipulación de alimentos	Auxiliar de Cocina

OBSERVACIÓN 3- Teniendo en cuenta el objeto del presente proceso "PRESTACIÓN DE SERVICIOS APOYO LOGISTICO Y SERVICIO DE CATERING PARA EL DESARROLLO DEL RECONOCIMIENTO DEL LIDER COMUNAL DEL DEPARTAMENTO DE TOLIMA, EN CUMPLIMIENTO A LA ORDENANZA 003 DEL 22 DE FEBRERO DE 2021", solicitamos a la entidad que el oferente cuente con un local comercial abierto al público donde se pueda evidenciar el proponente cuente con ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS del respectivo local comercial.

Según lo establece la resolución 2674 de 2013 "CONCEPTO SANITARIO. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada."

De acuerdo al la normatividad legal vigente **DECRETO 019 DE 2012 ARTICULO 126. NOTIFICACIÓN SANITARIA, PERMISO SANITARIO O REGISTRO SANITARIO** "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto.

Parágrafo 1. Mientras se expide la citada reglamentación, los alimentos que se fabriquen, elaboren, comercialicen, importen y envasen en el territorio nacional se regirán por la normatividad vigente.

Parágrafo 2. Todo establecimiento fabricante nacional y/o extranjero de alimentos debe inscribirse ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA.

Parágrafo 3. El INVIMA contará con un sistema de información que fortalezca las acciones de inspección, vigilancia y control, que de manera conjunta ejerzan las autoridades sanitarias competentes, que además deberá permitir a los solicitantes formular, adelantar y hacer seguimiento a sus trámites a través de medio electrónicos dentro de los seis (6) meses siguientes a la fecha vigencia de este decreto.

Y en la RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 "Artículo 2°. *Ámbito de aplicación*. Las disposiciones contenidas en la presente resolución se aplicarán en todo el territorio nacional a:

a) Las personas naturales y/o jurídicas dedicadas a todas o alguna de las siguientes actividades: fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos;..."

"CAPÍTULO VIII Restaurantes y establecimientos gastronómicos **Artículo 1°. *Objeto.*** La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas."

Para ello solicitamos a la entidad que el oferente deberán contar con al menos UN (1) puntos físicos abierto al público en la ciudad de Ibagué de su propiedad y/o en arriendo Esto se verificará mediante el Certificado de libertad y tradición, certificado de existencia y representación legal donde se encuentre debidamente registrado el domicilio, el establecimiento deberá tener dentro de sus actividades económicas registradas la 5621 (Catering para eventos) y/o 5611 (Expendio a la mesa de comidas preparadas). El proponente deberá presentar ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS del local comercial, otorgado por la entidad competente para ello, vigente a la fecha de cierre del presente proceso, respecto del punto de servicio abierto al público en la ciudad de Ibagué. Lo anterior será verificado, mediante el

Certificado de libertad y tradición, certificado de existencia y representación legal, además del acta de inspección sanitaria expedida para el establecimiento comercio principal.

En caso de ser punto físico en calidad de arrendamiento se verificará con el contrato de arrendamiento, el cual debe estar debidamente autenticado al menos desde la fecha de publicación de este proyecto.

OBSERVACIÓN 4: con respecto a el numero 5.3 CAPACIDAD FINANCIERA 5.3.3 CAPACIDAD FINANCIERAS Y 5.3.4 CAPACIDAD ORGANIZACIONAL, la entidad establece los siguientes indicadores:

En cuanto a la observación No. 3, En aras de garantizar la pluralidad de oferentes, la solicitud requerida por la observante resulta limitante al proceso de selección, por lo cual la entidad no acepta la observación

Certificado de libertad y tradición, certificado de existencia y representación legal, además del acta de inspección sanitaria expedida para el establecimiento comercio principal.

En caso de ser punto físico en calidad de arrendamiento se verificará con el contrato de arrendamiento, el cual debe estar debidamente autenticado al menos desde la fecha de publicación de este proyecto.

OBSERVACIÓN 4: con respecto a el numero 5.3 CAPACIDAD FINANCIERA 5.3.3 CAPACIDAD FINANCIERAS Y 5.3.4 CAPACIDAD ORGANIZACIONAL, la entidad establece los siguientes indicadores:

	FORMULA	INDICADOR
INDICE DE LIQUIDEZ	(Activo Corriente/ Pasivo Corriente)	Mayor o igual a 6.86
NIVEL DE ENDEUDAMIENTO	(Total Pasivo/ Total Activo)	Menor o Igual al 35 %
RAZON DE COBERTURA DE INTERESES	(Utilidad Operacional y Gastos de Intereses)	Mayor O Igual al 13.2
CAPITAL DE TRABAJO	(Activo Corriente - Pasivo Corriente)	Mayor O Igual al 100%

RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO	(Utilidad Operacional/ Total Patrimonio)	Mayor o igual al 0.12
RENTABILIDAD DEL ACTIVO	(Utilidad Operacional/ Total Activo)	Mayor o igual al 0.72

Vemos con extrañeza estos indicadores financieros tan desproporcionados a la realidad económica del departamento del TOLIMA, y además tan desfasados de anteriores procesos similares realizados por el departamento del Tolima y otras entidades del departamento como lo son algunos de los siguientes procesos estos procesos:

Entidad	No proceso	Modalidad	Presupuesto	Liquidez	Endeudamiento	Cobertura de intereses	ROE	ROA
GOBERNACION DEL TOLIMA	MEN-087-2024	Selección abreviada de menor cuantia	217.300.000	>=1.53%	<=60%	>=2.30%	>=0.09%	>=0.05%
ALCALDIA MUNICIPAL ESPINAL TOLIMA	SAMC-017-2024	Selección abreviada menor cuantia	140,500,000	>=1.56%	<=17%	>=4.70%	>=0.23%	>=0.03%

GOBERNACION DEL TOLIMA	MEN-099-2024	Selección abreviada menor cuantia	250.000.000	>=1.89%	<=45.17%	>=1.18%	>=0.10%	>=0.05%
PROMEDIO				>=1.66	<=40.72	>=8.18	>=0.14	>=0.04

Cabe resaltar que todas las entidades publicas que adelantan proceso de contratación, están sujetas a desarrollar un análisis del sector los cuales deben estar sujetos a lo que establece Colombia compra eficiente:

GUÍA DE ELABORACIÓN DE ESTUDIOS DE SECTOR - GEES
Versión 02 del 24 de junio de 2022
Página 9 de 59

Agencia Nacional de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente

1. DESARROLLO DEL ESTUDIO DEL SECTOR

1.1. Consideraciones para la realización del Estudio del Sector

Para realizar un adecuado estudio del sector, deben tenerse en cuenta las siguientes consideraciones:

- El alcance del análisis del sector debe ser proporcional al valor y la complejidad del Proceso de Contratación, la naturaleza del objeto a contratar, el tipo de contrato y los riesgos identificados en el Proceso de Contratación.
- El estudio de sector y los lineamientos de la presente guía no deben utilizarse de manera mecánica. Cada proceso tiene unas características y particularidades propias.
- El análisis del sector comprende diversos aspectos, entre ellos, técnicos, comerciales, organizacionales, legales y financieros, por lo que se recomienda que en su desarrollo participe un equipo multidisciplinario.
- Para el desarrollo del estudio del sector, la Entidad Estatal deberá observar la normatividad aplicable al Proceso de Contratación.

https://colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/cce-eicp-gi-18._gees_v.2_2.pdf

tal como se puede evidenciar en lo planteado anteriormente y lo que cita el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015:

ARTÍCULO 2.2.1.1.1.6.1. Deber de análisis de las Entidades Estatales. *La Entidad Estatal debe hacer, durante la etapa de planeación, el análisis necesario para* ***conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional****, técnica, y de análisis de Riesgo. La Entidad Estatal debe dejar constancia de este análisis en los Documentos del Proceso.*

ARTÍCULO 2.2.1.1.1.6.2. Determinación de los Requisitos Habilitantes*. La Entidad Estatal debe establecer los requisitos habilitantes en los pliegos de condiciones o en la invitación, teniendo en cuenta: (a) el Riesgo del Proceso de Contratación; (b) el valor del contrato objeto del Proceso de Contratación;* ***(c) el análisis del sector económico respectivo;*** *y (d) el conocimiento de fondo de los posibles oferentes desde la perspectiva comercial. La Entidad Estatal no debe limitarse a la aplicación mecánica de fórmulas financieras para verificar los requisitos habilitantes.*

Con el fin de garantizar una mayor pluralidad de oferentes y mantener la transparencia en el presente proceso solicitamos a la entidad establecer indicadores de acuerdo al sector económico del Tolima así:

INDICADOR DE LIQUIDEZ: >=1.66
INDICADOR DE ENDEUDAMIENTO: <=40.72
COBERTURA DE INTERES: >=8.18
RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO: >=0.14
RENTABILIDAD DEL ACTIVO: >=0.04

En cuanto a la observación No. 4, En el presente proceso contractual los indicadores de capacidad financiera y organizacional buscan establecer unas condiciones mínimas que reflejan la salud financiera de los proponentes a través de su liquidez, endeudamiento, Rentabilidad sobre el patrimonio y Rentabilidad sobre el activo. Estas condiciones muestran la aptitud del proponente para cumplir oportuna y cabalmente con el objeto del contrato.

En este caso lo más importante es que el proponente tenga liquidez financiera para adquirir compromisos y obligaciones, es decir que el cálculo del Capital de Trabajo (Activo Corriente menos Pasivo Corriente) es un indicador fundamental junto con el índice de Liquidez que nos permiten indagar inicialmente si la empresa podrá cumplir con los compromisos pactados a corto y mediano plazo. Este indicador representa la liquidez operativa del proponente, es decir el remanente del proponente luego de liquidar sus activos corrientes (convertirlos en efectivo) y pagar el pasivo de corto plazo. Además, un capital de trabajo positivo contribuye con el desarrollo eficiente de la actividad económica del proponente. Es recomendable su uso cuando la Entidad Estatal requiere analizar el nivel de liquidez en términos absolutos.

La capacidad financiera requerida en este proceso de contratación es adecuada y proporcional a la naturaleza y al valor del contrato. En consecuencia, la entidad estatal, estableció los requisitos financieros habilitantes de capacidad financiera, con base al resultado de un estudio económico responsable hecho conforme lo establece el artículo 26 de la ley 80 de 1993 "Del principio de responsabilidad", el Artículo 2.2.1.1.1.6.3. Evaluación del Riesgo del Decreto único reglamentario 1082 de 2015 "La Entidad Estatal debe evaluar el Riesgo que el Proceso de Contratación representa para el cumplimiento de sus metas y objetivos, de acuerdo con los manuales y guías que para el efecto expida Colombia Compra Eficiente". En especial, el "Manual para Determinar y Verificar los Requisitos Habilitantes en los Procesos de Contratación".

De esta forma, para la entidad es muy importante mitigar el posible riesgo inherente, e inclinarse por proponentes con niveles adecuados y normarles en términos de rentabilidad, solvencia, endeudamiento y capacidad organizacional, que permitan también garantizar la pluralidad de oferentes y la libre competencia como aspectos y objetivos principales de la contratación pública estatal.

En virtud de lo anterior, los requisitos financieros establecidos en el proyecto de pliego de condiciones son coherentes, consistentes, suficientes y objetivos respecto del objeto de la contratación y su determinación se ha basado en consideraciones previas ajustadas al valor del contrato y a la dimensión del nivel del riesgo aceptable para cada proceso, teniendo en cuenta, entre otras variables, la duración del contrato, toda vez que estos indican una solidez financiera aceptable que debe poseer el oferente dentro del presente proceso. La entidad no acepta la observación.

La entidad se permite dar respuestas a las observaciones presentadas conforme al cronograma fijado por la entidad en el SECOP II y que a su vez fue presentada mediante la

plataforma electrónica SECOP II por el oferente: FUNDACIÓN XIRIUS **NIT:** 900.019.591-1 **RL:** LUCERO NIYERETH PARRA HERNANDEZ C.C. N°. 1.105.685.381

Dentro de las cuales solicita específicamente lo siguiente:

OBSERVACIÓN 5:

- **SOBRE LOS INDICADORES DEL PROCESO:**

En la página 28 del prepliego de condiciones, se puede observar:

F. CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

El Proponente debe cumplir los siguientes indicadores con base en la información contenida en el RUP.

Tabla4-Indicadores de capacidad organizacional

TIPO DE REQUISITO	DESCRIPCIÓN DEL REQUISITO / FORMULA	MARGEN / REQUERIDO
RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO	UTILIDAD OPERACIONAL DIVIDIDA POR EL PATRIMONIO	Mayor o igual al 0.12
RENTABILIDAD DEL ACTIVO	UTILIDAD OPERACIONAL DIVIDIDA POR EL ACTIVO TOTAL	Mayor o igual al 0.72

Que la rentabilidad del activo solicitada por la entidad es 0,72 lo cual corresponde al 72%.

Al verificar el estudio del sector la entidad tiene el siguiente porcentaje:

4	Gobernación de norte de Santander	SAMC GEG-02126-2022	Selección abreviada menor cuantía	700.000.000 COP	0	25,00%	0	15,00%	11,00%
PROMEDIO					9,86	35,00%	13,2	12,00%	7,28%

La rentabilidad del activo según estudio es de 7,28%, lo cual corresponde al 0,0728.

Teniendo en cuenta lo anterior, solicito de manera respetuosa a la entidad, que la rentabilidad del activo se corrija y se deje el correspondiente al estudio por valor de 0,072.

En cuanto a la observación No. 5, con respecto a la observación anterior, se pudo establecer qué en los prepliegos de condiciones pagina 27.

F. CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

En el tipo de requisito: Rentabilidad del Activo, Descripción del Requisito / Formula: Utilidad operacional dividida por el activo total, Margen / Requerido: ***Mayor o igual al 0.72***
No se encuentra como dio resultado en los estudios del Sector como ya lo menciono la entidad FUNDACIÓN XIRIUS. Por tal motivo se procede a corregir quedando de la siguiente manera:

F. CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

El Proponente debe cumplir los siguientes indicadores con base en la información contenida en el RUP.

Tabla4-Indicadores de capacidad organizacional

TIPO DE REQUISITO	DESCRIPCIÓN DEL REQUISITO / FORMULA	MARGEN / REQUERIDO
RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO	UTILIDAD OPERACIONAL DIVIDIDA POR EL PATRIMONIO	Mayor o igual al 0.12
RENTABILIDAD DEL ACTIVO	UTILIDAD OPERACIONAL DIVIDIDA POR EL ACTIVO TOTAL	Mayor o igual al 0.07

No siendo más, me despido dejando claro las respuestas a las observaciones del proceso No. **MEN-123-2024.**

28 OCT 2024

JESUS ALBERTO SAAVEDRA BARRIOS
Secretaria de Interior
Ordenador del Gasto – Ejecutor