

**RESPUESTA A OBSERVACIONES PRESENTADAS
AL PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES
INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 004 DE 2024**

OBJETO: SUMINISTRO DE ALMUERZOS SUBSIDIADOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO MATRICULADOS EN EL PERIODO ACADÉMICO 2024-2.

La Suscrita Jefe del Departamento de Gestión de Compras y Contratación de la Universidad del Atlántico, en uso de sus facultades legales, se permite dar respuesta a las observaciones presentadas al proyecto del pliego de condiciones del proceso de **INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 004 DE 2024**, presentada por los siguientes posibles oferentes:

OBSERVANTE ÚNICO: SERVICIOS DE ALIMENTACION NP SAS

PRIMERA OBSERVACIÓN: En el numeral 4.3 REQUISITOS DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL, los proponentes deberán acreditar los siguientes requisitos de rentabilidad del patrimonio y rentabilidad sobre activos así:

Indicadores de capacidad organizacional	
INDICADOR	ÍNDICE REQUERIDO
Rentabilidad del patrimonio: Utilidad Operacional / Patrimonio	Mayor o igual a 0,35
Rentabilidad sobre activos: Utilidad Operacional / Activo Total	Mayor o igual a 0,30

Servicios de Alimentacion NP SAS solicita comedidamente cambiar el indicador de rentabilidad sobre activos mencionado, ya que esta modificación permite aplicar ciertos criterios proporcionales a la naturaleza y cuantía del contrato a suscribir, permitiendo la participación de proponentes que cuentan con índices positivos a nivel financiero de la siguiente manera:

Rentabilidad sobre activos	Mayor o igual a 0,10
----------------------------	----------------------

Servicios de Alimentacion NP SAS solicita comedidamente cambiar este indicador por: Ser mayor o igual a 0,10

La anterior modificación, permite aplicar criterios proporcionales a la naturaleza y

**RESPUESTA A OBSERVACIONES PRESENTADAS
AL PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES
INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 004 DE 2024**

cuantía del contrato a suscribir, permitiendo la participación de proponentes que cuentan con capacidad de organización para ejecutar el contrato.

RESPUESTA PRIMERA OBSERVACIÓN: En respuesta a su observación y con el objetivo de atraer un mayor número de oferentes y, por ende, una mayor pluralidad de ofertas, la universidad ha decidido modificar el indicador financiero ROA de la siguiente manera:

$$\text{Rentabilidad / Activo (ROA)} \Rightarrow 0.10$$

Los demás indicadores permanecen sin cambios.

Por lo tanto, se acepta su observación y se procederá a realizar la modificación correspondiente en el Pliego de Condiciones Definitivo y en los Estudios Previos Definitivos.

SEGUNDA OBSERVACIÓN: Revisando el numeral 3 de la página 97: “PERSONAL MINIMO REQUERIDO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO” en el punto 1.1 OPERARIOS manifiesta que el oferente deberá presentar carta suscrita por el representante legal, donde manifieste que cuenta con el personal requerido y suficiente para dar cumplimiento al objeto contractual. Para lo cual el oferente deberá adjuntar junto a la carta,

1. Copia de cédula de ciudadanía
2. Certificación de antecedentes judiciales
3. No estar condenado por delitos sexuales contra persona menor de 18 años (Policía Nacional).
4. Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM y/o manipulación de alimentos.
5. Certificado de capacitación, en las labores a desempeñar como, por ejemplo: en aspectos de exigencias en Seguridad Ambiental e Industrial y Seguridad y Salud en el Trabajo.
6. Además, el personal debe cumplir con los resultados bacteriológicos negativos para los exámenes de secreciones nasofaríngeas en cuanto a Estafilococos Áureus,

Sede Norte: Cra. 30 No. 8-49, Puerto Colombia - Atlántico.


Sede Centro: Cra. 43 No. 50-53, Barranquilla - Atlántico.

Bellas Artes - Museo de Antropología: Cll. 68 No. 53-45, Barranquilla - Atlántico.

Sede Regional Centro: Cll. 27 No. 4-291, Sabanalarga - Atlántico.

Sede Regional Sur: Cll. 7 No. 23-5, Barrio Abajo, Suán - Atlántico.



 **PBX: (60) (5) 316 26 66**

**RESPUESTA A OBSERVACIONES PRESENTADAS
AL PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES
INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 004 DE 2024**

estafilococos befa hemolítico y difteria. Coprocultivo negativo para salmonela y Shigela Sp.

7. Certificado general de salud, expedido por un médico legalmente registrado. E. coli. busca detectar la contaminación alimentaria causada por la Escherichia, según las disposiciones de la RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, (Julio 22) “Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.” Expedida por el MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL.

Consideramos que ningún oferente puede cumplir con este requisito, toda vez que las empresas contratan a los trabajadores de acuerdo con los requerimientos de operaciones, solicitamos eliminar los 7 puntos correspondientes a este ítem y solamente se solicite la carta compromiso de contar con el personal requerido en caso de adjudicación del contrato.

RESPUESTA SEGUNDA OBSERVACIÓN: En atención a su observación y conforme a la normatividad vigente, las características del proceso, el servicio a prestar, el sector comercial al cual se encuentra ligado y principalmente, los principios de la contratación pública, en especial, la transparencia y pluralidad, así como la selección objetiva, aceptamos parcialmente su observación, en cuanto a que se mantiene el requerimiento al oferente de aportar carta suscrita por el representante legal, donde manifieste que cuenta con el personal requerido y suficiente para dar cumplimiento al objeto contractual; sin embargo, la carga de aportar la documentación no será al oferente sino al contratista, una vez adjudicado el proceso de licitación, por lo que el texto quedaría de la siguiente manera:

El contratista deberá aportar la siguiente documentación de los operarios:

1. **Copia de cédula de ciudadanía**
2. **Certificación de antecedentes judiciales**
3. **No estar condenado por delitos sexuales contra persona menor de 18 años (Policía Nacional).**
4. **Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM y/o manipulación de alimentos.**

**RESPUESTA A OBSERVACIONES PRESENTADAS
AL PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES
INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 004 DE 2024**

“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” - RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, (Julio 22) “Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.” Expedida por el MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

5. Certificado de capacitación, en las labores a desempeñar en aspectos de exigencias en Seguridad y Salud en el Trabajo.

“El empleador o contratante debe definir los requisitos de conocimiento y práctica en seguridad y salud en el trabajo necesarios para sus trabajadores, también debe adoptar y mantener disposiciones para que estos los cumplan en todos los aspectos de la ejecución de sus deberes u obligaciones, con el fin de prevenir accidentes de trabajo y enfermedades laborales.” – Artículo 2.2.4.6.11. del decreto 1072 de 2015 6.

6. Además, el personal debe cumplir con los resultados bacteriológicos negativos para los exámenes de secreciones nasofaríngeas en cuanto a Estafilococos Áureus, estafilococos behahemolítico y difteria.

Los resultados bacteriológicos negativos para los exámenes de secreciones nasofaríngeas en cuanto se hacen necesarios debido a que las enfermedades producidas por las bacterias del estafilococo Áureus, estafilococos behahemolítico se contagian directamente a través del contacto directo con las manos de un manipulador infectado o que sea portador del organismo, al igual que al de la toxina difteria que se transmite a través del contacto directo o de la inhalación de las secreciones aerosolizadas por tos o estornudos de individuos infectados.

7. Certificado general de salud, expedido por un médico legalmente registrado.

“Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación 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.” - RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, (Julio 22) “Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras

**RESPUESTA A OBSERVACIONES PRESENTADAS
AL PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES
INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 004 DE 2024**

disposiciones.” Expedida por el MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL”.

Dado en Puerto Colombia Atlántico el día diecisiete (17) de julio de 2024.

Original Firmado

JESSICA PAOLA SANDOVAL HERRERA

Jefe del Departamento de Gestión de Compras y Contratación

Original Firmado

AURA PEREZ ROSAS

Jefe del Departamento de Gestión Financiera

Original Firmado

ALVARO GONZALEZ AGUILAR

Vicerrector de Bienestar Universitario

Proyectó: SMMP

Revisó: Jefe Dpto. Compras y C

Sede Norte: Cra. 30 No. 8-49, Puerto Colombia - Atlántico.
Sede Centro: Cra. 43 No. 50-53, Barranquilla - Atlántico.
Bellas Artes - Museo de Antropología: Cll. 68 No. 53-45, Barranquilla - Atlántico.
Sede Regional Centro: Cll. 27 No. 4-291, Sabanalarga - Atlántico.
Sede Regional Sur: Cll. 7 No. 23-5, Barrio Abajo, Suán - Atlántico.



PBX: (60) (5) 316 26 66