

HOSPITAL MILITAR CENTRAL



SUBDIRECCION ADMINISTRATIVA GRUPO GESTION CONTRATOS

FORMULARIO N° 02 DE OBSERVACIONES Y RESPUESTAS AL INFORME DE EVALUACIÓN DE PROPUESTAS RECIBIDAS DENTRO DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA No. 019/2016.

OBJETO: "SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL"

EL DIRECTOR GENERAL DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL.

En uso de las facultades legales y reglamentarias y en especial las que le confiere la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 Decreto único reglamentario del sector administrativo de Planeación Nacional y el Decreto 0356 de 05 del 05 de Marzo de 2013, y demás normas concordantes en materia contractual, procede a dar respuesta oportuna a las observaciones realizadas por los oferentes dentro del proceso de Licitación Pública de la referencia de la siguiente forma:

OBSERVACIONES FORMULADAS POR UT CAPITALIÑOS MILITAR

OBSERVACIÓN N° 1:

A folio 0042 a 0045 y folio 0048 de la oferta del mencionado consorcio presentan el FORMULARIO No. 10 DECLARACION JURAMENTADA DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES del integrante ARDIKO A&S LTDA., documento este certificado por la profesional MÓNICA ALEJANDRA SOLANO GUTIÉRREZ, sin embargo en el aporte de documentos que soporta la profesión y antecedentes a folio 0045 adjunta el certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Junta Central de Contadores con la nota claramente:

EL CONTADOR NO HA CUMPLIDO CON LA OBLIGACIÓN DE ACTUALIZAR EL REGISTRO

VEAMOS:

Salud – Calidad – Humanización"

Que el contador público MONICA ALEJANDRA SOLANO GUTIERREZ identificado con Cedula de Ciudadanía No 52353805 de BOGOTÁ, D.C. (BOGOTÁ D.C) Y Tarjeta Profesional No 110724-T Si tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde los últimos 5 años.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS *****

EL CONTADOR PUBLICO NO HA CUMPLIDO CON LA OBLIGACION DE ACTUALIZAR EL REGISTRO

Analicemos la gravedad del incumplimiento de la obligación estipulada en la Resolución 973 de 2015 expedida por la UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE LA JUNTA CENTRAL DE CONTADORES, la cual en su artículo 27 estipula:

“ARTÍCULO 27. INFORMACIÓN PARA ACTUALIZAR POR PARE DE CONTADORES PÚBLICOS. Los Contadores Públicos en la información anual por actualizar deberán reportar los cambios que hubieren tenido en el último año concerniente a la dirección de domicilio, estudios realizados y experiencia profesional”. Subrayado fuera de texto.

Apoyándonos en las definiciones de la Real Academia de la Lengua tenemos en su primer ítem

Deber:

“1. tr. Estar obligado a algo por la ley divina, natural o positiva.”

Optar:

“1. tr. Escoger algo entre varias cosas.”

El profesional MONICA ALEJANDRA SOLANO GUTIERREZ al omitir el DEBER de actualizar el registro en la Junta Central de Contadores, comete una falta grave para el desarrollo pleno de su ejercicio profesional de rama de las ciencias contables, ya que al NO ACTUALIZAR el registro pudiéramos imaginarnos qué tan confiable puede ser la ‘supuesta profesional’ que está haciendo manifestaciones bajo la gravedad de juramento toda vez que puede ocurrir que esta persona para la fecha de su declaración haya fallecido

Salud – Calidad – Humanización”

o de hecho no esté domiciliada en el país. Por su ejercicio profesional que ejerce reviste de un riesgo social, es por ello que la Junta Central de Contadores está en permanente vigilancia para así asegurar que dicha contador se profese en los más estrictos márgenes éticos y legales.

En consecuencia qué nos da la certeza de que la persona que esté firmando certificaciones de aportes, estados financieros, dictámenes de revisoría fiscal, etc. sea realmente el profesional contable competente para dicho ejercicio.

Ahora bien en caso que el profesional no haya tenido datos que renovar y/o actualizar debió entrar en línea al portal web de la Junta Central de Contadores a confirmar que revisó y que no tuvo modificaciones señalando la casilla "De Acuerdo", tal como lo indica el formulario de actualización de registro puesto en el portal de la Junta Central de Contadores.

Finalmente de manera respetuosa que siendo este un documento que sustenta una declaración juramentada como es la certificación de aportes parafiscales y de seguridad social así como y otros documentos aportados para la renovación del Registro Único de Proponentes en cuanto al soporte financiero se refiere para este último caso, se rechace de plano la oferta del CONSORCIO NUTRIALIMENTOS por cuanto al intentar aportar dicha certificación de antecedentes disciplinarios de la Junta Central de Contadores con la actualización de los datos del revisor fiscal, estaría acreditando un hecho posterior al cierre de la presente licitación.

RESPUESTA N° 1:

El comité jurídico evaluador acepta la observación, en consecuencia y en atención al párrafo 1 del artículo 5 de la Ley 1150 del 2007 se solicita al proponente subsanar dicho documento, siempre y cuando el oferente NO se encuentre rechazado por algún comité evaluador.

OBSERVACIONES FORMULADAS POR CONSORCIO NUTRIALIMENTOS

OBSERVACIÓN N° 1:

OBSERVACIONES ASPECTOS JURÍDICOS:

- 1) **CARTA DE PRESENTACIÓN FORMULARIO No. 1:** a folio No. 5 correspondiente al formulario No. 1 Carta de presentación de la oferta, se observa que los representantes legales de los integrantes de la unión temporal no suscribieron el formulario No. 1 Carta de presentación de la propuesta, de acuerdo a la exigencia establecida en el pliego de condiciones cuando este señala que:

"En caso de ofertas presentadas en Consorcio o Unión Temporal, los representantes legales de cada uno de los miembros personas jurídica deberán diligenciar y suscribir el mismo anexo"

Por lo tanto al no suscribir los integrantes de la unión temporal el formulario No. 1 carta de presentación estos no hicieron las catorce (14) manifestaciones contenidas en el formulario No. 1,

Salud – Calidad – Humanización"

especialmente la manifestación No. 14 a saber, la cual es de forma plural:

- 14) Que declaramos bajo la gravedad del juramento que se entienda presentado con la suscripción de la presente carta de presentación de la propuesta que hemos declarado únicamente la verdad en la información y propuesta suministradas y que en consecuencia no existe ninguna falsedad en la misma ni en la documentación que se anexa a la oferta, siendo conscientes de las consecuencias penales que pueden derivarse de cualquier falsedad que se evidencie en la información aportada con la propuesta o en las declaraciones contenidas en la presente carta de presentación de la oferta

Solicitamos al comité evaluador tener como NO HABILITADA jurídicamente la propuesta presentada por la UT CAPITALIÑOS MILITAR, es más, el HOMIC tiene con esto, suficiente argumento para RECHAZAR de plano la oferta.

RESPUESTA N° 1:

El comité jurídico evaluador aclara al observante que a folio 5 de la oferta presentada por la UT Capitaliño se encuentra firma por el Representante Legal que fue designado por los miembros de la misma UT tal y como se evidencia en el formato compromiso unión temporal a folio 36, aunado a lo anterior en la cláusula octava se le otorga facultad expresa a la señora Monica Jimenez Barajas para presentar la oferta. Sin embargo y en atención al parágrafo 1 del artículo 5 de la Ley 1150 del 2007 se solicita al oferente subsanar dicho documento, siempre y cuando el oferente NO se encuentre rechazado por algún comité evaluador.

OBSERVACIÓN N° 2:

2) EXONERACIÓN DE APORTES A PARAFISCALES ICBF, SENA, Y AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD:

- a) En la certificación a portada a folio 61 por el integrante ECOALIMENTOS SAS no manifiesta expresamente de conformidad con lo exigido en la nota 3 del numeral 1.1.4 del Pliego condiciones que:

*"(...) se encuentre exonerada de la obligación de aportes SENA, ICBF y al sistema de seguridad social por los empleados a su cargo que devenguen menos de diez (10) salarios mínimos legales mensuales vigentes de que trata el Art. 25 y 31 de la Ley 1607 de 2012, deberán anexar certificación firmada, **mediante la cual especifique en que estado de aplicación se encuentra respecto a la exoneración de estos aportes**"*
(Negrilla fuera del texto original)

Salud – Calidad – Humanización"

parafiscales al SENA, ICBF y al sistema de seguridad social en salud.

Solicitamos al comité evaluador tener como NO HABILITADA jurídicamente la propuesta presentada por la UT CAPITALIÑOS MILITAR.

Lo anterior por cuanto en el documento aportado a folio 61 por el integrante Ecoalimentos manifiesta que: "(...) *está al día con el Impuesto sobre las Renta y Equidad*".

Este integrante no está especificando de qué manera se encuentra amparado en la Exoneración de aportes parafiscales SENA, ICBF y al sistema de seguridad social en salud.

b) El integrante Suministros y Servicios Tony SAS, no manifiesta que se encuentre exonerado de la obligación del pago de aportes

RESPUESTA N° 2:

El comité jurídico evaluador acepta la observación razón por la cual y en atención al párrafo 1 del artículo 5 de la Ley 1150 del 2007 se solicita al oferente subsanar dicho documento, siempre y cuando el oferente NO se encuentre rechazado por algún comité evaluador.

OBSERVACIÓN N° 3:

3) **CERTIFICACIÓN SOBRE EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PARAFISCALES Y DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRANTE MARIELA CENTENO:** el proponente U.T. CAPITALIÑOS MILITAR aporta a folio 64 certificación sobre pago de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales de la "firma", es decir, como persona natural empleadora, manifestación que incluso no es realizada directamente por la persona natural Mariela Centeno, de acuerdo a lo normado para personas naturales empleadoras.

Adicionalmente, la integrante Mariela Centeno no presenta manifestación de encontrarse al día en el pago de sus aportes como persona natural, los cuales deben ser con una base de cotización (IBC) de 25 SMMLV, lo anterior de conformidad con lo preceptuado en el inciso final del Artículo 135 de la Ley 1753 de 2015 y en concordancia con el artículo 5 de la Ley 797 de 2003.

Salud – Calidad – Humanización"

Ley 1753 de 2015, ARTÍCULO 135. INGRESO BASE DE COTIZACIÓN (IBC) DE LOS INDEPENDIENTES. ...

(...)Cuando las personas objeto de la aplicación de la presente ley perciban ingresos de forma simultánea provenientes de la ejecución de varias actividades o contratos, las cotizaciones correspondientes serán efectuadas por cada uno de los ingresos percibidos de conformidad con la normatividad aplicable. Lo anterior en concordancia con el artículo 50 de la Ley 797 de 2003.

Ley 797 de 2003, ARTÍCULO 50. El inciso 4 y párrafo del artículo 18 de la Ley 100 de 1993 quedarán así:

Artículo 18. Base de Cotización. La base para calcular las cotizaciones a que hace referencia el artículo anterior, será el salario mensual.

El salario base de cotización para los trabajadores particulares, será el que resulte de aplicar lo dispuesto en el Código Sustantivo del Trabajo.

El salario mensual base de cotización para los servidores del sector público, será el que señale el Gobierno, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 4a. de 1992.

El límite de la base de cotización será de veinticinco (25) salarios mínimos legales mensuales vigentes para trabajadores del sector público y privado.

Cuando se devenguen mensualmente más de veinticinco (25) salarios mínimos legales mensuales vigentes la base de cotización será reglamentada

por el gobierno nacional y podrá ser hasta de 45 salarios mínimos legales mensuales para garantizar pensiones hasta de veinticinco (25) salarios mínimos legales.

De acuerdo a lo anterior es necesario que la integrante persona natural Mariela Centeno acredite el pago de sus aportes como individuo cotizante y aportante al sistema de seguridad social.

Solicitamos al comité evaluador tener como NO HABILITADA jurídicamente la propuesta presentada por la UT CAPITALIÑOS MILITAR.

RESPUESTA N° 3:

El comité jurídico evaluador acepta la observación razón por la cual y en atención al párrafo 1 del artículo 5 de la Ley 1150 del 2007 se solicita al oferente subsanar dicho documento, siempre y cuando el oferente NO se encuentre rechazado por algún comité evaluador.

Salud – Calidad – Humanización"

OBSERVACIÓN N° 4:

4) ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA DEL PROPONENTE:

El proponente UT CAPITALIÑOS MILITAR con el fin de acreditar el cumplimiento del requisito del Numeral 3.2 del pliego de condiciones allegó el formulario No. 3 y el apéndice al Formulario No. 3 en los folios 585 y 586 de la propuesta en los cuales relacionó los siguientes contratos:

1. Contrato 267 del 16 de Abril de 1993 el cual según se referenció en el formulario anexo corresponde experiencia del integrante MARIELA CENTENO DE DELGADO, al respecto hemos de manifestar que la experiencia correspondiente al contenido en el Formulario No. 3 allegado con la propuesta no se puede verificar y por tanto no puede ser tenida en cuenta como cumplimiento del requisito habilitante del proponente, lo anterior por cuanto el proponente allegó copia de la certificación correspondiente al Contrato 263 de fecha 20 de abril de 1993 celebrado con el Instituto de Seguro Social; de los documentos allegados se evidencia que **la certificación allegada corresponde a un contrato diferente al relacionado en el Formulario No. 3**, esto es al contrato 263 del 20 de abril de 199 y NO al contrato 267 del 14 de abril de 1993.
2. Contrato 185 del 25 de mayo de 1994 el cual según se referenció en el formulario anexo corresponde experiencia del integrante MARIELA CENTENO DE DELGADO con el Consecutivo No.9 del RUP, al respecto hemos de manifestar que la experiencia correspondiente al contenido en el Formulario No. 3 allegado con la propuesta no se puede verificar y por tanto no puede ser tenida en cuenta como cumplimiento del requisito habilitante del proponente, lo anterior por cuanto el proponente allegó copia de la certificación correspondiente al Contrato 499 de fecha 1 de

mayo de 2006 celebrado con la UNIDAD HOSPITALARIA CLINICA LOS COMUNEROS; **de los documentos allegados se evidencia que la certificación allegada corresponde a un contrato diferente al relacionado en el Formulario No. 3**, esto es al contrato 499 del 1 de mayo de 2006 y NO al contrato 185 del 25 de Mayo de 1994; adicionalmente a lo anterior para efectuar de enfatizar que la experiencia que se pretende presentar no se puede verificar y no puede ser objeto de evaluación debemos referirnos al Consecutivo de contrato No.9 del RUP de la integrante Mariela Centeno de Delgado el cual corresponde a un contrato celebrado con el Instituto de Seguros Sociales y por el contrario la certificación allegada además de corresponder a un contrato diferente al relacionado en el Formulario No. 3, corresponde a un contrato ejecutado a favor de la Unidad Hospitalaria Clínica Los Comuneros.

Salud – Calidad – Humanización"

De los documentos allegados, es decir el formulario No. 3 ACREDITACIÓN EXPERIENCIA DEL PROPONENTE y las certificaciones de experiencia adjuntas al mismo se puede observar que el proponente UT CAPITALIÑOS MILITAR no dio cumplimiento a los requisitos establecidos en los literales de los literales A, B y C del Numeral 3.2 del Pliego de condiciones modificado mediante la Adenda No. 1 toda vez que la Información relacionada en el formulario No. 3 es una y las certificaciones allegadas corresponden a contratos totalmente diferentes, siendo lo anterior un requisito que no puede ser subsanable por implicar un mejoramiento de la propuesta.

3.2. EXPERIENCIA HABILITANTE DEL PROPONENTE

Para tal efecto diligenciará el formulario determinado en el pliego de condiciones "EXPERIENCIA HABILITANTE DEL PROPONENTE", de acuerdo con los siguientes parámetros:

- A) La información suministrada, se entiende bajo la gravedad de juramento y debe ser correlativa a la documentación aportada.*
- B) El formulario debe ir firmado por el representante legal del proponente y/o suplente.*
- C) Anexar los soportes que demuestren la acreditación de la experiencia requerida en el formulario.*

La propuesta presentada por la UT CAPITALIÑOS MILITAR se encuentra incurso en la causal de rechazo contenida en el Numeral 4 del Ordinal 1 del Capítulo 5 del Pliego de condiciones

CAPITULO V

1. CAUSALES DE RECHAZO DE LA OFERTA Y DE DECLARATORIA DE DESIERTO DEL PROCESO

Una propuesta será admisible cuando haya sido presentada oportunamente y se encuentre ajustada al Pliego de Condiciones.

Son causales para el rechazo de las propuestas, las siguientes:

4. Cuando en la propuesta se encuentre información o documentos que contengan datos tergiversados, alterados o tendientes a inducir a error a EL HOSPITAL

Solicitamos al comité evaluador tener RECHAZAR jurídicamente la propuesta presentada por la UT CAPITALIÑOS MILITAR.

RESPUESTA N° 4:

El comité jurídico evaluador no acepta la observación, ya que las certificaciones de los contratos allegados por el oferente con las cuales acredita experiencia TODAS se encuentran inscritas en el RUP de los miembros de la UT, sin embargo tal y como se evidencio en la evaluación jurídica publicada el día 10 de noviembre de 2016, el comité solicito al oferente UT Capitaliños Militar aclarar lo siguiente:

Sin embargo, referente a los Contratos No. 263 del 20 de abril de 1993 y No. 499 del 1 de mayo de 2006, con las certificaciones allegadas el comité jurídico no puede evidenciar el cumplimiento del requisito establecido en la Adenda No. 1 referente a:

Salud – Calidad – Humanización"

“demostrar como mínimo en dos (2) de los contratos aportados, que cuentan con la capacidad de atención necesaria para la cantidad estimada de pacientes del HOMIC (mínimo 250 dietas diarias) en los 3 tiempos de comida” (negrilla y subraya fuera de texto)

En consecuencia y con el fin de verificar dicho requerimiento se solicita al oferente allegar copia UNICAMENTE de los contratos enunciados, ya que estos fueron los que inicialmente se allegaron en la oferta el día del cierre.”

No obstante, durante el traslado de las evaluaciones el oferente allego copia del Contrato No. 499 del 2006, pero no se pudo evidenciar por parte de este comité lo establecido en la Adenda No. 1, ya que dichas copias no son legibles.

OBSERVACIÓN N° 5:

OBSERVACIONES ASPECTOS TÉCNICOS – NUTRICIONALES:

1) CICLO DE MENÚ DIETA NORMAL: El ciclo de menús para la dieta normal incumple con los requerimientos de la Entidad, ya que se observa en su oferta que:

- a) El ofrecimiento del farináceo I y farináceo II para el almuerzo y comida, no corresponde al tipo de alimento establecido en la minuta patrón: farináceo I arroz y farináceo II papa o yuca o pasta o leguminosa o plátano.
- b) El ofrecimiento de los acompañantes para las entre-comidas nueves y onces, algunos no son productos de panadería (elaborados en masa de hojaldre) y/o mantecada, como la almojábana y buñuelitos.
- c) El ofrecimiento de los alimentos proteicos opción 1 y 2 para el almuerzo y comida, algunos no son del tipo de carne especificado o del corte exigido, como el cerdo y la sobrebarriga.
- d) El ofrecimiento de los jugos de los cinco tiempos de comidas, frutas del desayuno, almuerzo y comida, el alimento proteico opción 1 y 2 del desayuno, el farináceo del desayuno y almuerzo, se repite el mismo alimento en la misma preparación en la semana.
- e) El glosario de preparaciones del ciclo de menús para la dieta normal, incumple con los requerimientos de la entidad, puesto que este define términos culinarios y no las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.

Salud – Calidad – Humanización”

RESPUESTA N° 5:

- a- El Comité Técnico Evaluador acepta la observación, se revisó el pliego de condiciones, donde el oferente **UT CAPITALIÑOS MILITAR**, el farináceo I y II, no corresponde a lo establecido en la minuta patrón, para lo tiempos de almuerzo y comida.
- b- El Comité Técnico Evaluador acepta la observación, se revisó el pliego de condiciones, donde el oferente **UT CAPITALIÑOS MILITAR**, tiene de acompañantes de comida nueves y onces no son productos de panadería, como lo especifica la minuta patrón.
- c- El Comité Técnico Evaluador acepta la observación, se revisó el pliego de condiciones, donde el oferente **UT CAPITALIÑOS MILITAR**, los alimentos proteicos no permitidos como el cerdo y la sobrebarriga, no corresponde a lo establecido en la minuta patrón, para lo tiempos de almuerzo y comida.
- d- El Comité Técnico Evaluador acepta la observación, se revisó el pliego de condiciones, donde el oferente **UT CAPITALIÑOS MILITAR**, en los diferentes tiempos de comida se repite los alimentos proteicos y farináceos no corresponde a lo establecido en la minuta patrón, para lo tiempos de almuerzo y comida. Existe repetición en el mismo ciclo de minutos de la dieta normal de alimentos como son: (frutas, farináceos y proteínas). En los diferentes tiempos de comidas.
- e- El Comité Técnico Evaluador acepta la observación, pero esta observación se puede allegar cuando sea adjudicado el contrato.

OBSERVACIÓN N° 6:

2) CICLO DE MENÚS PARA MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS: El ciclo de menús para residentes e internos incumple con los requerimientos de la entidad, ya que se observa en su oferta que:

- a) El ofrecimiento del farináceo I y farináceo II para el almuerzo y comida, no corresponde al tipo de alimento establecido en la minuta patrón: farináceo I arroz o pasta y farináceo II papa o yuca o leguminosa o plátano.
- b) El ofrecimiento de los acompañantes para el refrigerio, algunos no son productos de panadería (elaborados en masa de hojaldre) y/o mantecada, como la almojábana y buñuelos.
- c) El ofrecimiento de los alimentos proteicos opción 1 y 2 para el almuerzo y comida, algunos no son del tipo de carne especificado o del corte exigido, como el cerdo y la sobrebarriga.

Salud – Calidad – Humanización

RESPUESTA N° 6:

- a- El Comité Técnico Evaluador acepta la observación, se revisó el pliego de condiciones, donde el oferente **UT CAPITALIÑOS MILITAR**, el farináceo I Y II, no corresponde a lo establecido en la minuta patrón, para lo tiempos de almuerzo y comida.
- b- El Comité Técnico Evaluador acepta la observación, se revisó el pliego de condiciones, donde el oferente **UT CAPITALIÑOS MILITAR**, tiene de acompañantes de comida nueves y onces no son productos de panadería, como lo especifica la minuta patrón.
- c- El Comité Técnico Evaluador acepta la observación, se revisó el pliego de condiciones, donde el oferente **UT CAPITALIÑOS MILITAR**, los alimentos proteicos no permitidos como el cerdo y la sobrebarriga, no corresponde a lo establecido en la minuta patrón, para lo tiempos de almuerzo y comida.

OBSERVACIÓN N° 7:

- 3) El glosario de preparaciones del ciclo de menús para residentes e internos, incumple con los requerimientos de la entidad, puesto que este define términos culinarios y no las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.

RESPUESTA N° 7:

El Comité Técnico Evaluador acepta la observación, se revisó el pliego de condiciones, donde el oferente **UT CAPITALIÑOS MILITAR**, ya que no cumple con los requerimientos de la Entidad.

OBSERVACIÓN N°8:

OBSERVACIONES ASPECTOS TÉCNICOS – PLANES Y PROGRAMAS:

1) ESTABLECIMIENTO ALTERNO PARA LA PREPARACIÓN, EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LAS RACIONES:

En este punto, es INDISPENSABLE llamar la atención de la Entidad, teniendo en cuenta que la U.T ha presentado de manera equívoca los requisitos del Pliego, una "Planta de Producción" con una actividad económica TOTALMENTE DIFERENTE A LA REQUERIDA y sumado a esto, la misma pertenece a un tercero diferente a los integrantes del oferente plural,

Salud – Calidad – Humanización"

denominado INDUSTRIA PANIFICADORA EL CONUNTRY LTDA, a quien corresponde a la **elaboración de productos de panadería**, actividad que difiere totalmente de "Preparación, Empaque, Almacenamiento y Distribución de raciones" o dietas alimenticias como las requeridas dentro del objeto contractual del presente proceso de licitación, lo cual implica que sus instalaciones están habilitadas única y exclusivamente para la **operación de procesos de panificación**, alimentos mínimamente procesados y no para desarrollar procesos de preparación, empaque, almacenamiento, entrega y distribución de alimentos (dietas) necesarios a suministrar en caso que el Hospital así lo requiera.

En otras palabras, el Hospital requiere un proponente que tenga un centro de producción de alimentos y/o COMIDA CALIENTE, no de Panadería, tal como atrevidamente lo aportó la Unión temporal referida.

Dado que el INVIMA revisa las plantas de alimentos de acuerdo al tipo de producto a procesar, los registros sanitarios correspondientes y las condiciones de operación; las cuales para esta planta son únicamente destinadas para procesos de panificación, los cuales no hacen referencia ni tienen ninguna correlación con la operación de productos en húmedo, o preparaciones especiales como sopas, leguminosas, cárnicos, cereales, etc, y demás alimentos que deben ser transformados y procesados como parte de las dietas a suministrar a los pacientes y menús para médicos internos y residentes del Hospital, ni alimentos similares destinados para consumo inmediato en servicios hospitalarios para pacientes de alta y mediana complejidad.

La planta no se encuentra habilitada para la elaboración de alimentos con destino al servicio de suministro de alimentación o servicios de Catering, ni mucho menos con las particularidades de los alimentos que se deben suministrar para el objeto contractual a desarrollar, una planta que desarrolla proceso para productos de panificación es semejante al ensamble de productos como refrigerios escolares o raciones de campaña, los cuales corresponden a productos procesados y autorizados bajo su respectivo registro sanitario. Para poder emplear la planta de panificador El country en la elaboración de alimentos para servicio de catering específicamente para "Preparación, Empaque, Almacenamiento y Distribución de raciones" como lo indica el pliego de condiciones del presente proceso, para lo cual sería necesaria la autorización del INVIMA mediante la cual se evalúe y que el destino y uso de la planta sea para "Preparación, Empaque, Almacenamiento y Distribución de raciones", teniendo en cuenta los siguientes aspectos técnicos:

- Prevención de la contaminación cruzada

Salud – Calidad – Humanización"

- Cumplimiento de BPM
- Cumplimiento HACCP

Adicional a lo anterior, el integrante ECOALIMENTOS no aporta el certificado de tradición del inmueble ni copia del Acta de Inspección Sanitaria por el INVIMA realizada a su nombre correspondiente al "espacio" presuntamente arrendado por Panificadora El Country, mediante la cual se pueda verificar el cumplimiento de los aspectos técnicos evaluados por ese Ente de Control para desarrollar actividades concernientes a "Preparación, Empaque, Almacenamiento y Distribución de raciones" como lo exige el pliego de condiciones del presente proceso.

Con base en lo expuesto el proponente U.T. CAPITALIÑOS MILITAR **NO CUMPLE** con el requisito exigido en el pliego de condiciones dado que pretende acreditar un establecimiento alternativo para la preparación, empaque, almacenamiento y distribución de raciones que no se ajusta a los requisitos jurídicos y técnicos exigidos por el Hospital para su posterior utilización en caso de ser adjudicatario. De tal forma que el proponente ha incurrido en la causal de rechazo citada en el numeral 4 y 5 del capítulo V Causales de rechazo de la oferta:

- 4. Cuando en la propuesta se encuentre información o documentos que contengan datos tergiversados, alterados o tendientes a inducir a error a EL HOSPITAL,*
- 5. Cuando las ofertas estén incompletas en cuanto omitan la inclusión de información o alguno de los documentos necesarios para la comparación objetiva de las propuestas, o solicitada su aclaración, éstos no cumplan los requisitos establecidos en el pliego de condiciones, salvo cuando el evaluador pueda inferir o deducir la información necesaria para la comparación de los demás documentos que conforman la propuesta.*

Solicitamos al comité evaluador mantener en este sentido el informe inicial de evaluación y RECHAZAR la propuesta presentada por la UT CAPITALIÑOS MILITAR de conformidad con los Numerales 4 y 4 del CAPITULO V CAUSALES DE RECHAZO.

Valga resaltar que este requisito es INSUBSANABLE en estas condiciones, dado que de presentar documentación de otro inmueble o planta de producción, se estaría incurriendo en MEJORA O MODIFICACION DE LA PROPUESTA, hecho que esta prohibido

dentro de los procesos de selección del Estado, so pena de favorecimiento indebido por parte de la entidad contratante.

RESPUESTA N° 8:

ESTABLECIMIENTO ALTERNO PARA LA PREPARACION, EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION DE RACIONES.

Salud – Calidad – Humanización"

El Comité Técnico Evaluador acepta la observación, ya que **UT CAPITALIÑOS MILITAR**, no posee un establecimiento alterno, para la preparación, empaque, almacenamiento y distribución de las raciones, allegan el acta de Invima y el certificado de libertad de un tercero, ajeno a la unión temporal, donde se evidencia que las actividades que desarrollan son netamente de panadería (dado que el Invima revisa planta de alimentos de acuerdo al tipo de alimentos a procesar, los registros sanitarios correspondientes y condiciones de operación, los cuales para esta planta son destinados para procesos de panificación, y no guardan referencia con la operación de productos en húmedo o preparaciones especiales como sopas, leguminosas, cárnicos, etc. y además los alimentos que deben ser transformados como parte de las dietas y anexa una planta de producción con una actividad económica totalmente diferente a la requerida, por lo cual la entidad se mantiene en su evaluación inicial.

OBSERVACIÓN N°9:

2) FORMULARIO No. 9 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: aportado del folio 527 al folio 576 presenta los siguientes falencias, inconsistencias y errores:

a. Se observa que dentro del contenido del formulario No. 9 Especificaciones Técnicas presentado por la U.T. CAPITALIÑOS MILITAR no fueron incorporados los aspectos objeto de ajuste en la Adenda No. 01 publicada por el Hospital el día 31 de octubre de 2016, las cuales debían estar contenidas específicamente en el Formulario No. 9 documento mediante el cual el proponente manifiesta su ofrecimiento técnico y tiene implícita la obligación de CUMPLIMIENTO del mismo. Por lo tanto es de tenerse como No presentado el ofrecimiento del formulario No. 9 Especificaciones Técnicas, ya que no se ajusta a los requisitos modificados en la adenda No. 01.

De igual forma hemos de manifestar que el Anexo No. 9 no puede ser objeto de modificación porque ello implica el mejoramiento de la oferta, situación que se encuentra expresamente prohibida.

d. En la composición de la dieta No. 3 dieta blanda clara: reemplaza el término "preparación" por el término "reparación", dando un sentido diferente a la descripción del párrafo.

En esta dieta no se permite el empleo de frutas, verduras, lácteos, jugos, chocolate, preparaciones con grasa o alimentos que la contengan, tampoco alimentos con alto contenido de fibra.

e. Aspectos generales del ciclo de minutas: en el numeral 3 aspectos generales del ciclo de minutas no ofrece carne roja ni se compromete a entregar el inicio del contrato los análisis cuantitativos de la totalidad de la ofertas:

Salud – Calidad – Humanización"

3. ASPECTOS GENERALES DEL CICLO DE MINUTAS

Previo a la firma del contrato el oferente entregará, la derivación del ciclo de minutos de 30 días para Dieta Normal según especificaciones de la Minuta 15 que incluya desayuno, almuerzo, onces y comida, con doble opción de proteína al desayuno, almuerzo y comida. Se debe anexar glosario de preparaciones. Se aclara que la doble opción de proteína al desayuno debe ser con diferente clase de alimento y al almuerzo y a la comida incluye una opción de carne roja y una carne blanca. Se debe cumplir a cabalidad con todas las especificaciones técnicas y aspectos generales del ciclo de minutos y la derivación del ciclo de minutos de las 18 dietas, al igual debe incluirse lo correspondiente a la minuta 20 para de residentes e internos.

El oferente se compromete a presentar al Área de Nutrición el "Ciclo de Minutas" mensual y las respectivas derivaciones con un mes de anticipación a la preparación de los alimentos, para su aprobación. Durante la ejecución del contrato en caso de que se requiera hacer cambios en el menú deben ser autorizados e informados previamente al Área de Nutrición.

El oferente se compromete a entregar al inicio del contrato, los análisis cuantitativos de la totalidad de las dietas, así como de las respectivas derivaciones realizadas por profesionales en Nutrición y Dietética para su aprobación.

- f. Plan de aseguramiento de la calidad (análisis de riesgos y control de puntos críticos) HACCP: El proponente no se compromete a verificar y realizará "auditoria" al plan HACCP, como lo exige el pliego de condiciones:

El oferente se compromete a verificar y realizar auditoria al Plan HACCP o Control de Calidad solicitado

- g. Manejo de residuos: el oferente no manifiesta que se hace responsable del Mantenimiento, Aseo y Presentación de las zonas internas de la cocina central, ya que reemplaza el término "Presentación" por el término "preparación", dando un sentido diferente al párrafo del ofrecimiento, lo cual difiere del pliego de condiciones:

El oferente se hace responsable del MANTENIMIENTO, ASEO Y PRESENTACIÓN de las zonas internas de la cocina central y reposterías y de las áreas aledañas a: Cocina central, Comedores y Ascensores del 1er sótano, Montacargas de Alimentos, Zona de Cargue y Descargue de Alimentos y del centro de acopio en la cocina central del Hospital Militar Central. El oferente se compromete a cumplir con los estándares de calidad y manejo vigentes.

Las diferencias presentadas en el formulario No. 09 aportado en la propuesta del proponente U.T. CAPITALIÑOS MILITAR, el cual contiene el OFRECIMIENTO TÉCNICO y la ausencia de una parte del contenido corresponden a un ofrecimiento parcial sin que se dé cumplimiento al Ofrecimiento Técnico exigido en el pliego de condiciones, es decir, que el oferente NO OFRECIÓ no manifestó las especificaciones técnicas exigidas por el Hospital para el desarrollo del objeto contractual del presente proceso, sin que hayan hecho los ofrecimientos y manifestaciones de compromiso allí citados, puesto que los apartes observados contienen información para hacer este ofrecimiento acorde a las necesidades del Hospital.

Salud – Calidad – Humanización

Como ya se ha manifestado anteriormente el OFRECIMIENTO TÉCNICO contiene todas las obligaciones a cargo del proponente y es pieza esencial para exigir el cumplimiento del contrato, por lo tanto realizar modificaciones posteriores al cierre del proceso corresponde a mejoramientos, que impiden la comparación de las ofertas en igualdad de condiciones, el cual debe ser realizado conforme al OFRECIMIENTO contenido en el Formulario No. 9 presentado al cierre del proceso; por tratarse de un mejoramiento de la oferta vulnera el principio de Igualdad regente en estos procesos de selección de oferentes.

b. No señala el nombre de la primera dieta descrita en el formulario (No. 1 Composición de Dieta Astringente (Astrig), como se ilustra a continuación:

1. COMPOSICION Y ESPECIFICACIONES DE LOS TIPOS DE DIETAS REQUERIDAS (21 DIETAS)

CÓDIGO INTERNO
20601001

No. 1 COMPOSICION DIETA ASTRINGENTE (ASTRIG)

c. En la composición de la dieta No. 2 dieta Blanda: no ofrece el producto Uchuvas ni Borojo, como lo señala el pliego de condiciones.

“La Entidad considera: Frutas acidas: Lulo, Maracuyá, Tomate de Árbol, Mora, piña, Tamarindo, Naranja, Mandarina, Limón., Uchuvas, Curuba, arándano, uva, borojo, kiwi, toronja, manzana de aguay guayaba”

RESPUESTA N° 9:

- a- El Comité Técnico Evaluador no acepta según lo observado, en el contenido del formulario No 09, especificaciones técnicas presentado por **UT CAPITALIÑOS MILITAR**, si fueron incorporados los aspectos de objeto de ajuste en la adenda No 01.
- b- El Comité Técnico Evaluador no acepta la observación, realizada por ustedes ya que aunque falta la asignación del nombre **DIETA ASTRINGENTE** el oferente **UT CAPITALIÑOS MILITAR** muestra el código interno y componentes de alimentos de la dieta.
- c- El Comité Técnico Evaluador acepta la observación, ya que a **UT CAPITALIÑOS MILITAR**, en la dieta No 02, blanda no incluye todos los alimentos descritos en el pliego de condiciones. (uchuvas y borojo).
- d- El Comité Técnico Evaluador no acepta la observación, de la composición de la dieta blanda clara, la palabra (Reparación-Preparación) ya que es un error de digitación
- e- El Comité Técnico Evaluador no acepta su observación ya que la propuesta **UT CAPITALIÑOS MILITAR**, en el folio 11, existe carta de compromiso.
- f- El Comité Técnico Evaluador no acepta su observación, ya que **UT CAPITALIÑOS MILITAR**, en folios 726 al 730 y folio 1153, tienen el proceso de auditoría.

Salud – Calidad – Humanización”

- g- El Comité Técnico Evaluador acepta la observación ya el termino de **Presentación** lo remplace por **Preparación** dando un sentido diferente al párrafo lo cual difiere el término del pliego de condiciones.

OBSERVACIÓN N°10:

- 3) **PROGRAMA DE SANEAMIENTO – MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA:** De acuerdo con lo descrito en el pliego de condiciones en el formato No. 09 Especificaciones Técnicas en el ítem 19 Plan de aseguramiento de la calidad (análisis de riesgos y control de puntos críticos HACCP) en el cual el Hospital señala que “(...) El oferente debe presentar el plan e incluir los objetivos y componentes de: programa de saneamiento...”, en el cual se incluye las practicas higiénicas del manipulador de alimentos ,específicamente en el folio 658 del oferente U.T. CAPITALIÑOS MILITAR no indica claramente de que forma el “Técnico de Mantenimiento” tiene la competencia y conocimiento para realizar el proceso de verificación y cumplimiento de las Practicas Higiénicas para el personal manipulador de alimentos y de mantenimiento en el uso del gorro, tapabocas, lavado de manos, uso del uniforme limpio y adecuado,

para lo cual se requiere que este tipo de verificaciones sean realizadas por un profesional con la competencia y conocimiento en B.P.M. – Practicas Higiénicas.

RESPUESTA N° 10:

El Comité Técnico Evaluador acepta la observación, ya que Perfil de Técnico idóneo de Mantenimiento, No tiene la competencia para realizar el proceso mencionado en este numeral.

OBSERVACIÓN N°11:

- 4) **MANUAL DE FUNCIONES:** El oferente a folio 970, establece el cargo de Jefe de Mantenimiento de Equipos, el cual dentro de funciones del cargo en estas no se establece ninguna relación o se hace mención a los controles desarrollados sobre el personal en relación a las BPM, ya que en el folio 658 el proponente presenta una tabla titulada “Practicas Higiénicas del personal de mantenimiento” en donde el “Técnico de Mantenimiento” es el responsable de verificar dichas prácticas, es decir que no existe ninguna correlación entre el Jefe de Mantenimiento de Equipos y Técnico de Mantenimiento en las funciones de verificación de Practicas Higiénicas.

Tampoco se identifica dentro del manual de funciones y responsabilidades el cargo de “Técnico de mantenimiento” (no está descrito).

RESPUESTA N° 11:

El Comité Técnico Evaluador acepta su observación, ya que No posee el perfil solicitado para realizar las actividades propias del cargo.

Salud – Calidad – Humanización”

OBSERVACIÓN N°12:

- 5) **FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO TERMINADO:** El oferente del folio 694 al folio 704, presenta fichas técnicas de los productos que requieren refrigeración: preparación de ensalada de verduras – ensalada de frutas, fruta porcionada – fruta de mano (folio 694), preparación de jugos (folio 695), preparación de carnes (folio 696), productos energéticos (folio 697), preparación de arroz y grano (folio 698), preparación de postres (folio 700), preparación de bebidas calientes y frías (folio 701), preparación de salsas (folio 704), en las cuales establece que la temperatura de conservación en refrigeración es de hasta 7°C, lo cual difiere de acuerdo a los requisitos de la **Resolución 2674/2013** en relación a la Temperatura Máxima de Refrigeración aceptada la cual es de **6°C**, incumpliendo con el requisito legal de control de la temperatura establecido por la norma regente.

RESPUESTA N° 12:

El Comité Técnico Evaluador acepta la observación, ya que **UT CAPITALIÑOS MILITAR**, no cumple con las temperaturas según la normatividad., de acuerdo a la resol, 2674 de 2013.

OBSERVACIÓN N°13:

- 6) **PLAN DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD (ANÁLISIS DE RIESGOS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS HACCP):** relacionamos inconsistencias en el HACCP presentado por el proponente U.T. CAPITALIÑOS MILITAR.
- En el folio 689 y subsecuentes del oferente NO señala la temperatura máxima de cocción para las verduras calientes, preparación de arroz y granos, preparación de sopas, cremas

Salud – Calidad – Humanización"

y consomés, preparación de postres, preparación de bebidas calientes y preparación del Huevo. Lo anterior teniendo en cuenta que la temperatura en cocción deben ser mayor a 74°C siendo así un Punto Crítico de Control, por lo cual la cocción para estos alimentos NO está garantizada.

- En los folios 691 y subsiguientes los Puntos Críticos de Control solo contemplan Procesos de Conservación de Alimentos en Línea ó al momento de estar servidos, pero NO contempla procesos de conservación de alimentos en las fases de Recepción, Almacenamiento y Preparación (cocción), entre otros, con lo cual NO garantiza el cumplimiento de requisitos técnicos que comprenda todas las Etapas del proceso productivo de acuerdo a lo establecido en el Decreto 60/2002.
- En el folio 707 en el cual presenta el DIAGRAMA DE FLUJO, No se establecen los protocolos de preparación de alimentos conforme a la descripción del Plan HACCP, estipulado en el decreto 60/2002.
- Al comparar los folios 689 el cual contiene los "PCC – puntos críticos de control del plan HACCP" con el folio 710 que contiene "Establecimiento de los límites críticos, Plan de Monitoreo, Acciones Correctivas, sistemas de registro y verificación del Plan", en el folio 689 se identifica la recepción de la materia prima como PCC, sin embargo en el cuadro final del HACCP (folio 710) NO se hace mención a ningún control en la recepción y el almacenamiento de materias primas.
- La empresa TCV Fumigaciones ubicada en la ciudad de Paipa – Boyacá, no cuenta con registro de autorización para fumigaciones en la ciudad de Bogotá emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá. Al verificar al número celular adjunto a la propuesta, la persona responsable nos indica que no se cuenta con registro en la SDS de Bogotá ni tiene el permiso correspondiente.

RESPUESTA N° 13:

- El Comité Técnico Evaluador acepta observación ya que **UT CAPITALIÑOS MILITAR**, no cumple con las temperaturas máximas de cocción para los diferentes alimentos descritos.
- El Comité Técnico Evaluador acepta observación ya que **UT CAPITALIÑOS MILITAR**, no cumple con las temperaturas.
- observación ya que **UT CAPITALIÑOS MILITAR**, no describe según la norma.

Salud – Calidad – Humanización"

- El Comité Técnico Evaluador acepta la observación, en el folio 710 se encuentra relacionado lo solicitado en su observación.
- El comité técnico Evaluador se permite informar que dicho requerimiento esta solicitado en el pliego de condiciones de la siguiente manera:

“El oferente mediante la ejecución de un programa que deberá realizar mínimo una vez al mes, por parte de una firma especializada y autorizada por la Secretaría Distrital de Salud, realizará el CONTROL DE INSECTOS RASTREROS Y VOLADORES, ROEDORES, DESINFECCION AMBIENTAL Y PLAGAS con el cumplimiento de los procesos de calidad previstos para el efecto, certificando mensualmente dicho control en todas las áreas asignadas. El valor ocasionado por ésta actividad será por cuenta del oferente. En caso de requerirse un refuerzo durante el mes, la empresa estará en la capacidad de realizarlo”.

Razón por la cual dicho requisito es necesario dentro la ejecución del contrato al oferente que resulte adjudicatario.

- si acepta la observación ya verificado evidencio que efectivamente la empresa TCV Fumigaciones solo está habilitada por la Secretaria de Salud de Boyacá y no por la secretaria de Salud de Bogotá.

OBSERVACIÓN N°14:

7) PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

- En el folio 879 y subsiguientes NO se evidencia las fichas técnicas y fichas de seguridad (MSDS) de los productos empleados para el proceso de limpieza y desinfección, solo se

hace mención a ellos, tampoco se establece la concentración a emplear en cada una de los procesos y productos.

- A Folio 918 ubicado en el Hipoclorito de Calcio al 70% es empleado para limpieza de piscinas o como agente blanqueador en dichas concentraciones, y NO es apto para el uso en desinfección de frutas, verduras procesos de alimentos en especificaciones elevadas como ésta. Este tipo de producto NO es Apto para uso de la industria de alimentos (alta residualidad) y representa un riesgo para la salud del trabajador dado que es un producto altamente corrosivo, de tal forma que va en contravía del programa de SST.
- Al comparar los folios 865 “Manejo de sustancias utilizadas” y el folio 879 “Cronograma de rotación de sustancias”, se observa que las sustancias descritas de uso para desinfección, no se encuentran en su totalidad discriminadas por concentración a emplear y tiempo; en el caso del “Timsen” este es mencionado sin que se indique su forma de Uso, ni establece a qué clase de amonio cuaternario hace referencia.

Salud – Calidad – Humanización”

RESPUESTA N° 14:

- El Comité Técnico Evaluador acepta observación ya que **UT CAPITALIÑOS MILITAR**, no describe fichas técnicas y fichas de seguridad de los productos empleados para limpieza y desinfección.
- El Comité Técnico Evaluador acepta observación ya que **UT CAPITALIÑOS MILITAR**, se refiere al Hipoclorito de calcio al 70%, como empleado para la limpieza de piscinas, y no es el adecuado para el proceso de desinfección de alimentos.
- El Comité Técnico Evaluador acepta observación ya que **UT CAPITALIÑOS MILITAR**, no describe la clase de amonio cuaternario, ni la forma de uso.

OBSERVACIÓN N°15:

8) SISTEMA DE CONTROL DE PROCESOS – PROCEDIMIENTO DE COMPRAS:

En el folio 806 y subsiguientes NO se establece los criterios para la Aceptación ó Rechazo de las materias primas recibidas y sus métodos de control, los cuales son parámetros de comparación críticos de acuerdo a los tipos de producto.

RESPUESTA N° 15:

El Comité Técnico Evaluador acepta observación ya que **UT CAPITALIÑOS MILITAR**, no establece criterios de aceptación o rechazo de materias primas recibidas y sus métodos de control.

OBSERVACIÓN N°16:

- 9) **MANUAL DE ALMACENAMIENTO:** En el folio 785 "Carnes" indica que las carnes refrigeradas pueden ser almacenadas a temperaturas hasta 8°C cuando la norma (Resolución 2674/2013) establece que la temperatura Máxima permitida es de 6°C.

RESPUESTA N° 16:

El Comité Técnico Evaluador acepta observación ya que **UT CAPITALIÑOS MILITAR**, contiene una temperatura máxima de **7C** y la temperatura máxima permitida es de 6 C.

OBSERVACIÓN N°17:

- 10) **PROGRAMA DE USO Y AHORRO DE AGUA Y ENERGÍA:** El proponente no aporta en su propuesta el programa de uso y ahorro de agua y energía exigido en el formulario No. 09 Especificaciones Técnicas del pliego de condiciones del presente proceso.

Salud – Calidad – Humanización"

RESPUESTA N° 17:

El Comité Técnico Evaluador acepta observación ya que **UT CAPITALIÑOS MILITAR**, no aporta con su propuesta el programa exigido en el Formulario No 09.

OBSERVACIÓN N°18:

- 11) **PROTOCOLO PARA MARCACIÓN DE DIETAS:** En los folios 667 "Manual de procedimientos técnicos" el proponente No aporta en su propuesta el procedimiento o protocolo documentado para la Marcación de Dietas y alimentos, de acuerdo a lo señalado en el formulario No. 9 especificaciones técnicas "*Presentar una propuesta de los protocolos para los siguientes procesos... marcación de alimentos*"

RESPUESTA N° 18:

El Comité Técnico Evaluador acepta observación ya que **UT CAPITALIÑOS MILITAR**, folio 667 no aporta en su propuesta el procedimiento o protocolo documentado.

OBSERVACIÓN N°19:

- 12) **COMPROMISO DE SUMINISTRO DE INSUMOS TIPO PAÑO DESINFECTANTE:** el proponente no aporta en su propuesta el cronograma o compromiso de suministro de insumos relacionados con calidad, específicamente con el suministro de paños y reposición de esponjillas, como lo señala el formulario No. 9 especificaciones técnicas del pliego de condiciones

Compromiso de suministro de insumos tipo paño desechable o un cronograma de recambio de paños de limpieza y desinfección. Los paños de limpieza deben ser diferentes a los utilizados para la desinfección tanto para paredes y superficies como el de los pisos. Las esponjillas deben ser inoxidable y tener cronograma de recambio.

Con base en los numerales 1 al 12 antes descritos Solicitamos al comité evaluador tener como **NO HABILITADA** la propuesta presentada por la **UT CAPITALIÑOS MILITAR**.

RESPUESTA N° 19:

El Comité Técnico Evaluador acepta observación ya que **UT CAPITALIÑOS MILITAR**, no la aporta junto con su propuesta.

Salud – Calidad – Humanización"

OBSERVACIÓN N°20:

OBSERVACIONES ASPECTO ECONÓMICO:

Ahora bien, en consideración a los incumplimientos de la oferta presenta por la Unión temporal, lo que deriva en su **RECHAZO** del proceso, se solicita respetuosamente al HOMIC, **TENER COMO ÚNICO OFERENTE HABILITADO** al CONSORCIO NUTRIALIMENTOS y por tanto, asignar el máximo puntaje de la oferta económico a nuestra oferta.

En caso de que erradamente el HOMIC omita lo arriba esbozado, solicitamos tener en cuenta los siguientes argumentos para tener como NO cumple, la oferta económica presentada por la Unión temporal Capitaliños Militar:

En relación al formulario No. 02 valoración de la propuesta económica, se observa que en los ítem correspondientes al ofrecimiento del No. 21 Menú patrón chequeo médico especial tipo 1 (2 días con preparación) y No. 22 menú patrón chequeo médico especial tipo 2 (días sin preparación) no

fueron descritos en el formulario No. 02, sin que se especifique el nombre de estos dos tipos de dietas, los cuales son requisito indispensable para presentar el ofrecimiento económico acorde al formulario elaborado por el hospital para que los proponentes presenten su ofrecimiento económico.

Adicionalmente tenga en cuenta que cuando las dietas son solicitadas por el personal de Hospital, la solicitud es realizada por el nombre de la dieta no por el número de la dieta, ya que el nombre permite identificar y diferenciar las dietas entre sí, más aun cuando se trata de dietas que son para pacientes "Con" y "Sin" preparación.

Dado que las dietas No. 21 y No. 22 no fueron "Nombradas" con la designación establecida por el Hospital en el formulario No. 02 se tiene que este fue presentado de manera incompleta, el cual no puede ser ajustado, modificado o corregido, siendo este un requisito NO SUBSANABLE y por consiguiente la propuesta debe ser RECHAZADA.

RESPUESTA N° 20:

El Comité Económico Evaluador se permite informar que es claro para los Comités Evaluadores que las dietas No. 21 y 22 corresponden a MENU PATRON CHEQUEO MEDICO ESPECIAL TIPO 1 (2 DIAS CON PREPARACION) y MENU PATRON CHEQUEO MEDICO ESPECIAL TIPO 2 (2 DIAS SIN PREPARACION) respectivamente, se entiende que por error de transcripción no fue incluido el título pero si los ítems que los componen con sus respectivos precios unitarios, de igual forma fueron verificados del medio magnético anexo a la oferta el cual hace parte integral de la misma, por lo anterior no se acoge su observación y se mantiene lo consignado en el informe de evaluación.

Salud – Calidad – Humanización"

Proyecto,

ORIGINAL FIRMADO
PD. Natalia Pinto Mejia
Comité Jurídico Evaluador

ORIGINAL FIRMADO
PD. Yolima Gonzalez Soler
Comité Económico Evaluador

ORIGINAL FIRMADO
SM. Nury Andrea Cuervo Lozada
Comité Técnico Evaluador r

ORIGINAL FIRMADO
SM Luis Alfredo Gomez Granados
Comité Técnico Evaluador

ORIGINAL FIRMADO
SP. Jose Ricardo Borda Parrada
Comité Técnico Evaluador

Salud – Calidad – Humanización



PROSPERIDAD
PARA TODOS

