

ADENDA No. 002
CONVOCATORIA PUBLICA N° 006 de 2017

OBJETO:

“CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.”.

En Bogotá D.C, a los quince (15) días del mes de junio del año 2017, la **SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE ESE** procede a expedir la siguiente adenda a fin de dar respuesta a las observaciones y/o aclaraciones frente a las evaluaciones jurídica, financiera, técnica y económica del presente proceso contractual, a saber:

PRIMERO: Respuesta a las observaciones y/o aclaraciones presentadas por **ALIMSO CATERING SERVICES S.A.** (lunes, 12 de junio de 2017 03:37 p.m)

OBSERVACIÓN:

1 PROPUESTA ECONÓMICA

La oferta económica presentada por el oferente **SERVINUTRIR SAS** se encuentra sin firma por parte de su representante legal Sra. **JULIA MARITZA OMAÑA PEÑARANDA**, condición jurídica, que deja sin evidencia la confirmación formal de dicho ofrecimiento económico, conforme lo exige los términos de referencia de la convocatoria en referencia.

La oferta económica es parte integral de la propuesta y como tal, su presentación en físico, representa una comunicación seria y formal, y como tal, la obligación del proponente en mención era la de formalizarla con la firma del representante legal. Con dicha firma estaría confirmando, asegurando y dando fe de su ofrecimiento económico para los suministros de alimentación, objeto de la presente convocatoria. Por tanto, el hecho que **SERVINUTRIR SAS** hubiese presentado la propuesta económica sin firma, representa un factor deshabilitante, que no puede ser subsanable en fecha posterior a la del cierre de recepción de propuestas, acto ocurrido el 30 de mayo de 2017, a las 3:00 p.m.

Por lo anteriormente dicha oferta económica debe tomarse como no presentada y como documento ausente. Si bien es cierto, que la entidad no dispuso de un anexo explícito para tal efecto, no significa que la propuesta económica se saliera de los requisitos establecidos en todos los apartes de los pliegos de condiciones, en los que se hace mención a la formalización de los documentos habilitantes mediante la firma del representante legal del respectivo proponente. Por lo tanto, reitero que la propuesta económica de **SERVINUTRIR** debe considerarse como no presentada y, por ende, de manera respetuosa, solicito al comité evaluador se reste del puntaje asignado los 500 puntos inicialmente otorgado por este componente económico.

Soportamos nuestra observación y petición en las siguientes evidencias:



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SALUD

Sistema Integrado de Servicios
de Salud Norte E.S.E.



UNIDAD CLARA DESAYUNO	\$ 4.000	\$ -	\$ 4.000
UNIDAD CLARA ALMUERZO	\$ 4.000	\$ -	\$ 4.000
UNIDAD CLARA CENA	\$ 4.000	\$ -	\$ 4.000
TUJUNA TOTAL DESAYUNO	\$ 4.000	\$ -	\$ 4.000
REFRIGERIO TIPO 1)	\$ 1.800	\$ -	\$ 1.800
TUJUNA TOTAL ALMUERZO	\$ 4.000	\$ -	\$ 4.000
REFRIGERIO TIPO 1)	\$ 1.800	\$ -	\$ 1.800
TUJUNA TOTAL CENA	\$ 4.000	\$ -	\$ 4.000
REFRIGERIO TIPO 1)	\$ 1.800	\$ -	\$ 1.800
UNIDAD DESAYUNO	\$ 5.300	\$ -	\$ 5.300
UNIDAD ALMUERZO	\$ 7.500	\$ -	\$ 7.500
UNIDAD CENA	\$ 7.500	\$ -	\$ 7.500
UNIDAD DESAYUNO	\$ 1.000	\$ -	\$ 1.000
UNIDAD ALMUERZO	\$ 2.000	\$ -	\$ 2.000
UNIDAD CENA	\$ 2.000	\$ -	\$ 2.000
UNIDAD DESAYUNO	\$ 2.450	\$ -	\$ 2.450
UNIDAD ALMUERZO	\$ 4.000	\$ -	\$ 4.000
UNIDAD CENA	\$ 4.000	\$ -	\$ 4.000
UNIDAD DESAYUNO	\$ 3.950	\$ -	\$ 3.950
UNIDAD ALMUERZO	\$ 6.490	\$ -	\$ 6.490
UNIDAD CENA	\$ 6.490	\$ -	\$ 6.490
UNIDAD DESAYUNO	\$ 4.800	\$ -	\$ 4.800
UNIDAD ALMUERZO	\$ 2.500	\$ -	\$ 2.500
UNIDAD CENA	\$ 2.500	\$ -	\$ 2.500
UNIDAD DESAYUNO	\$ 2.500	\$ -	\$ 2.500
UNIDAD ALMUERZO	\$ 2.500	\$ -	\$ 2.500
UNIDAD CENA	\$ 2.500	\$ -	\$ 2.500

[illegible]

FILE# 48-47 PRX 743 0932

1990-1991: Bogotá, Colombia



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SALUD
Subred Integrada de Servicios
de Salud Norte E.S.E.



	VALOR	VALOR	VALOR
	UNITARIO	UNITARIO	UNITARIO
Sal de extracción de...	\$ 2.800	\$	\$ 2.800
Sal de extracción de...	\$ 3.000	\$	\$ 3.000
...	\$ 900	\$	\$ 900
...	\$ 1.800	\$	\$ 1.800
...	\$ 1.000	\$	\$ 1.000
...	\$ 4.200	\$	\$ 4.200
...	\$ 800	\$	\$ 800
...	\$ 2.100	\$	\$ 2.100
...	\$ 1.000	\$	\$ 1.000
...	\$ 1.000	\$	\$ 1.000
...	\$ 800	\$	\$ 800
...	\$ 1.600	\$	\$ 1.600
...	\$ 2.000	\$	\$ 2.000
...	\$ 1.700	\$	\$ 1.700
VALOR ECONOMICA POR VALOR U			\$ 317.850

RESPUESTA: En los pliegos o términos de condiciones en el aparte referido a la oferta económica no se estableció taxativamente que la misma debería ser firmada por el representante legal de la persona jurídica que presentara la propuesta, igualmente dentro de las causales de rechazo de la oferta no se encuentra este aspecto relacionado como causal. Por estas circunstancias no sería procedente inhabilitar al proponente SERVINTRIR SAS, además que con la decisión se garantiza la transparencia, la igualdad y la participación del mayor número de proponentes en la convocatoria.

2. ANEXO 2 – CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA:

En revisión física a los documentos que el proponente SERVINTRIR SAS adjunto con su propuesta, se evidencia que el "ANEXO No. 2 – CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA", que esta empresa aporta en los folios 5 y 6, en la misma, **no se dejó registrado el valor total de la respectiva**

cotización o de la oferta económica, quedando el espacio en blanco, presentándose de esta manera, el diligenciamiento incompleto del mencionado documento.

En relación con la inconsistencia observada, en el pliego de condiciones se estableció:

"Capítulo II – DOCUMENTOS QUE DEBEN ANEXAR TODOS LOS PROPONETES EN SUS OFERTAS

2.1 DE CARÁCTER JURIDICO. FACTOR HABILITADOR

2.1.1 CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

La presentación de la propuesta se deberá hacer conforme al siguiente anexo: Anexo No. 2 "Carta de presentación de la propuesta"

Ahora bien, teniendo en cuenta, que el pliego de condiciones es ley para las partes y que por ende los proponentes deben ceñirse al cumplimiento de todos y cada uno de los requerimientos explícitos en el mismo, de manera integral, para el caso del ANEXO 2 – CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA, no da a lugar a presentaciones parciales.

Al considerarse la presentación y el diligenciamiento del "ANEXO 2 – CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA" como un factor habilitante; de manera comedida, solicito al comité evaluador, se sirva establecer el incumplimiento presentado en la propuesta de **SERVINUTRIR** como un factor inhabilitante y no subsanable, que da curso al rechazo de la propuesta, según las condiciones establecidas en el numeral "4.1 CAUSALES QUE DAN LUGAR AL RECHAZO DE LA PROPUESTA" en los siguientes puntos:

- "cuando las propuestas no cumplan en su totalidad con algún documento no subsanable o **algún requisito solicitado en los pliegos de condiciones**"....
- "cuando en la propuesta se encuentre información o documentos.....**tendientes a incurrir en error a la SUB RED NORTE**
- Cuando **no cumpla con los requisitos** habilitantes establecidos en la presente convocatoria.

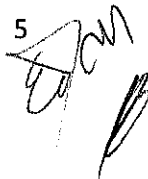
RESPUESTA: Revisada nuevamente la propuesta presentada por SERVINUTRIR SAS se determinó que en el anexo donde aparece la oferta económica, igualmente se observa la carta de presentación, la cual contiene el valor de la oferta económica.

A folio 5 y 6 del folder se observa una carta de presentación que está firmada pero no tiene valor de la propuesta económica, ambos documentos fueron presentados en el mismo instante por lo que es procedente tomar el que aparece en el anexo con la propuesta económica como el valido. Por lo tanto, no se acepta la observación.

3 CERTIFICACIÓN DE APORTES PARAFISCALES

A folio 15 el oferente presenta CERTIFICACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES

Exige el pliego de condiciones:

5


2.1.10 APORTES AL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES

El proponente persona natural deberá acreditar la afiliación al Sistema General de Seguridad Social en los términos previstos en la ley.

El proponente persona jurídica deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, durante un lapso no inferior a seis (06) meses anteriores a la fecha de entrega de la propuesta, mediante certificación expedida por el Representante Legal o Revisor Fiscal (según el caso), de acuerdo con lo estipulado en el Artículo 50 de la ley 789 de 2002. Para el caso de consorcios y uniones temporales, cada uno de los integrantes debe cumplir con el requisito.

La acreditación de lo anterior deberá surtir conforme al **Anexo No.3**
"Certificación de cumplimiento aportes parafiscales"

..." Subrayado y cursiva fuera de texto.

Lo anterior significa que bien sea el representante legal o revisor fiscal del proponente debe certificar el pago de dichos aportes y entiéndase claro utilizar el formato dado por la entidad caso que no ocurrió así como acreditar dichos pagos DURANTE UN LAPSO NO INFERIOR A SEIS (06) MESES ANTERIORES A LA FECHA DE ENTREGA DE LA PROPUESTA, hecho éste que ocurrió el **30 DE MAYO DE 2017**.

El comité evaluador puede evidenciar a folio 15 que el revisor del proponente **SERVINUTRIR SAS** Dr. Eder Pérez Gómez certifica dichos pagos en un documento de fecha **1 DE MAYO DE 2017**, lo que refleja, que únicamente pudo certificar los pagos de los **APORTES AL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES** de los **últimos 5 meses**, incumpliendo así con lo mandado por el pliego de condiciones, lo cual era en acreditar dichos pagos durante un lapso **NO INFERIOR A SEIS (6) MESES** anteriores a la fecha de entrega de la propuesta (30 de mayo de 2017).

Teniendo en cuenta el CAPITULO II, DOCUMENTOS QUE DEBEN ANEXAR TODOS LOS PROPOENNTES EN SUS OFERTAS numeral 2.1 DE CARÁCTER JURÍDICO. FACTOR HABILITADOR

Aunque dicho oferente hubiese incluido en su oferta el documento con que pretendía acreditar dichos pagos al sistema de seguridad social y aportes parafiscales, incumple con los términos señalados en el numeral 2.1.10 como documento habilitador.

Por lo anterior de manera respetuosa solicito se declare la propuesta de **SERVINUTRIR SAS. INHABIL** por incumplir con este requisito estipulado en el numeral 2.1.10 del pliego de condiciones para la presente Convocatoria Pública.

RESPUESTA: El proceso de convocatoria pública No 006-2017, se inició el día 10 de Mayo del presente año y el anexo No 3 referente al pago de aportes de seguridad social y parafiscales, certifica con la firma del Revisor Fiscal que se encuentran a paz y salvo con esta obligación durante los últimos seis (6) meses, En consecuencia independientemente de la fecha de expedición

SERVINUTRIR SAS cumplió con el requisito señalado en los términos o pliegos de condiciones. Por tal razón no se acepta la observación.

3 COMPONENTE NUTRICIONAL

3.1 ANALISIS QUIMICO DE DIETAS

Hacemos las siguientes observaciones de incumplimiento, por parte del proponente SERVINUTRIR, al análisis químico que presento a las dietas terapéuticas:

Inconsistencias en el análisis químico con relación de la Tabla de composición de alimentos 2005.

- 3.1.1 Al comparar el dato suministrado en el Folio 241 Análisis químico de la dieta hiperprotéica hipercalórica, la verdura Remolacha reportan para 70 gr, 33 calorías y 7,3 g de carbohidratos, se confirma con la Tabla de composición de alimentos del 2005 y la Remolacha para 70 g aporta 29 calorías y 6,7 g de carbohidratos.
- 3.1.2 Al comparar el dato suministrado en el Folio 243 Análisis químico de la dieta hiperprotéica hipercalórica de la carne de res reportan para 140 g, 202 calorías, se confirma con la Tabla de composición de alimentos del 2005 y la carne para ese gramaje aporta 210 calorías.
- 3.1.3 Al comparar el dato suministrado en el Folio 241 Análisis químico de la dieta hiperprotéica hipercalórica del azúcar reportan para 10 g, 40 calorías, se confirma con la Tabla de composición de alimentos del 2005 y el azúcar para ese gramaje aporta 38 calorías.
- 3.1.4 Al comparar el dato suministrado en el Folio 240 de la papa común sin cascara reporta para 100 g, 95 calorías y 21,6 g de carbohidratos, se confirma con la Tabla de composición de alimentos del 2005 y la papa común sin cascara para ese gramaje aporta 91 calorías y 21,1 g de carbohidratos.
- 3.1.5 Al comparar el dato suministrado en el Folio 232 de la papaya se reporta para 110 g, 27 calorías, 0,4 g de proteínas, 0,1 g de grasa, 6,0 g de Carbohidratos y 334 ER de Vitamina A, se confirma con la Tabla de composición de alimentos del 2005 y la papaya para este gramaje aporta 30 calorías, 0,5 g de proteína, 0,1 g de grasa, 8,1 g de carbohidratos y 70 ER de Vitamina A.
- 3.1.6 Al comparar el dato suministrado en el Folio 232 de la leche entera pasteurizada se reporta para 240 cc, 127 calorías, 8,2 g de proteínas, 7,4 g de grasa y 7,8 g de Carbohidratos, se confirma con la Tabla de composición de alimentos del 2005 y la leche entera pasteurizada para este gramaje aporta 120 calorías, 6 g de lípidos y 9,4 g de carbohidratos.
- 3.1.7 Al comparar el dato suministrado en el Folio 222 – 223 de la leche el aporte nutricional de grasa presenta incoherencia con relación de la Tabla de composición de alimentos del 2005, puesto que en el análisis químico presentado la bebida láctea aporta 0,8 g y al compararlo con la tabla del ICBF 2005 para lograr ese aporte únicamente se debería utilizar con 30cc de leche aproximadamente incumpliendo en lo solicitado en el pliego de condiciones que las bebidas lácteas del desayuno contengan 100% leche.
- 3.1.8 Inadecuación de menús. En el pliego de condiciones de suministro de alimentos de la Sub Red Norte en el numeral 3.6 calidad nutricional, 3.6.1 programación de menús



hace la anotación que el proponente presentara análisis químico con una adecuación entre **90 % y 110%** para calorías, macronutrientes y micronutrientes en la población colombiana (calcio, hierro y vitamina A) según las recomendaciones de ingesta diaria de ICBF, veamos:

- 3.1.8.1 En el folio 218 en la dieta Normo calórica Hiperprotéica el Hierro esta sobre adecuado (**118%**), sobrepasando la adecuación en un 18%.
- 3.1.8.2 En el folio 215- 216 en la dieta Hiperprotéica- Hipercalórica está sobre adecuado en Hierro (**139%**) y Calcio (**163%**), sobrepasando la adecuación en un 39% y 63% respectivamente.
- 3.1.8.3 En el folio 222-223 en la dieta Hipoglúcida esta sobre adecuado la proteína (**128%**) y el Calcio (**128%**), sobrepasando la adecuación en un 28% para macronutriente y micronutriente.

Por lo anteriormente expuesto el proponente SERVINUTRIR SAS incumplió con lo ordenado en el pliego de condiciones para los análisis químicos de cada una de las dietas, es por ello que de manera respetuosa solicito al COMITÉ EVALUADOR se verifique el puntaje inicialmente otorgado a dicho proponente **y se resten los puntos por las inconsistencias presentadas en el análisis químico.**

RESPUESTA: El puntaje establecido para el Análisis químico de las dietas en los términos de condiciones es de 150 puntos, luego de las revisiones de las propuestas se determinaron diferencias entre lo solicitado y lo ofrecido, circunstancia que determino el puntaje otorgado inicialmente en la evaluación que corresponde para ambas empresas a 70 puntos. Las diferencias referidas no afectan el componente nutricional de las dietas requeridas por lo insignificante de los aportes.

En consecuencia, las observaciones realizadas en este ítem ya fueron consideradas en el puntaje inicial.

3.2 EVALUACION TECNICA – CALIDAD NUTRICIONAL

En el anexo 1. de la evaluación técnica – Calidad nutricional, realizada por el comité evaluador, se describe en inciso “C” del numeral 1 – ANALISIS QUIMICO, la siguiente observación para la documentación presentada por el proponente SERVINUTRIR:

“A nivel general para el análisis químico de las minutas patrón de las diferentes dietas, se debe realizar una revisión y ajustes pertinentes ya que se incluyen en laguna dietas **alimentos que no aplican, gramajes elevados** de algunos macronutrientes, **alimentos sin aportes calóricos, alimentos que no se encuentran en la tabla** de composición de alimentos, entre otras, **lo cual hace que el aporte de calorías, proteína, grasa y carbohidratos cambie**” restando por este concepto 30 puntos.

Como se puede evidenciar, lo observado por el comité evaluador, refleja y pone de manifiesto, un incumplimiento mayor en el análisis químico presentado por SERVINUTRIR, toda vez, que el mismo presenta falencias que cambian las condiciones en los requisitos relacionados con los aportes calóricos, proteína, grasa y carbohidratos, así como en la composición de los alimentos asignados a las respectivas dietas, por no encontrarse en las tablas o porque sus gramajes son elevados, cuyo incumplimiento no puede ser objeto de ser subsanado, al entenderse, que un cambio en estas especificaciones, representaría una mejora sustancial a la propuesta ya presentada. Ante este hecho, comedidamente solicitamos al comité valuador, se sirva considerar como no cumplido el

- 3.2.13 En el folio 330 se ofrece caldo de pollo para la Dieta Líquida clara el cual en el numeral 3.6.5 debe ofrecerse consomé de carne y/o pollo.
- 3.2.14 En el ciclo de menú es repetido las cremas de verduras y/o ensaladas y/o fruta sin describir los componentes de cada preparación.

Por lo anteriormente expuesto, el proponente SERVINUTRIR SAS incumplió con lo ordenado en el pliego de condiciones para la elaboración de los menús de cada una de las dietas, colocando alimentos prohibidos en algunos de ellos e igualmente preparaciones inadecuados para cada dieta; es por ello que de manera respetuosa solicito al COMITÉ EVALUADOR se verifique el puntaje inicialmente otorgado a dicho proponente **y se resten los puntos por las inconsistencias presentadas en el ciclo de menús.**

RESPUESTA: Las observaciones planteadas por ustedes ya fueron tenidas en cuenta en la evaluación inicial que tuvo como consecuencia que no se le otorgarán al proponente Servinutrir SAS el puntaje máximo establecido sino el equivalente a 120 puntos. Se hará énfasis por el supervisor del contrato al proponente seleccionado para que en la ejecución del mismo se realicen los ajustes pertinentes.

5 FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS

No se encuentran todas las fichas técnicas de producto, por ejemplo aceite, chocolate, papaya, remolacha, entre otros; por el contrario se encuentran documentos como, RUT, certificados de existencia y representación legal, entre otros, así mismo encontramos ficha técnica de ají (al parecer hay preparaciones picantes para los pacientes).

Por lo anteriormente mencionado, solicito de manera respetuosa se resten los puntos otorgados a dicho proponente por este concepto.

RESPUESTA: La observación referida a las fichas técnicas ya fue tenida en cuenta en la evaluación inicial, restándosele al proponente Servinutrir SAS 2.5 del puntaje total de 85.

6 MANUALES

PROCESO DE GESTIÓN DE TALENTO HUMANO folios 81 a 84 y anversos sin numerar, se evidencia este proceso con una versión 9.

A folios 00507 y siguientes encontramos igualmente el PROCESO DE GESTION DE TALENTO HUMANO, pero en versión 8, versión anterior, lo que significa que hubo cambios en dicho manual o proceso sin que se hubiese tenido en cuenta que debe coincidir tanto el manual adjuntado en la parte de documentos habilitantes como en el factor ponderable.

Por lo anterior deja en la incertidumbre cuál de los dos manuales o procedimientos se va a ejecutar en el desarrollo del posible contrato derivado del presente proceso, no puede ser que una empresa disponga de manera simultánea de dos versiones de un mismo proceso, pretendiendo confundir a la administración.

Por lo anterior solicito al comité evaluador se reste los 5 puntos por este factor

análisis químico presentado por SERVINUTRIR, restando el valor total de los puntos que otorga este requisito.

RESPUESTA: El puntaje establecido para el Análisis químico de las dietas en los términos de condiciones es de 150 puntos, luego de las revisiones de las propuestas se determinaron diferencias entre lo solicitado y lo ofrecido, circunstancia que determino el puntaje otorgado inicialmente en la evaluación que corresponde para ambas empresas a 70 puntos. Las diferencias referidas no afectan el componente nutricional de las dietas requeridas por lo insignificante de los aportes.

En consecuencia, las observaciones realizadas en este ítem ya fueron consideradas en el puntaje inicial.

3.3. CICLO DE MENÚ

- 3.2.1 En el folio 267-269-328- 330 se ofrece ahuyama para la dieta hipoglúcida en el numeral 3.6.3 dieta hipoglúcida del pliego de condiciones suministro de alimentación Sub Red Norte refiere que no se debe ofrecer ahuyama ni remolacha.
- 3.2.3 En el folio 278-318-329 se ofrece café para la dieta líquida total en el numeral 3.5.2 especificaciones dietarias del pliego de condiciones suministro de alimentación Sub Red Norte se prohíbe la inclusión del café.
- 3.2.2 En el folio 288 se ofrece presa de pollo con piel para la dieta complementaria II en el numeral 3.6.9 del pliego de condiciones suministro de alimentación Sub Red Norte se refiere que las carnes deben ser magras o pollo sin piel.
- 3.2.4 En el folio 316-322 se ofrece aderezo graso y dulce para la dieta Astringente en el numeral 3.6.2 minuta patrón dieta astringente del pliego de condiciones suministro de alimentación Sub Red Norte no se especifica dar estos componentes.
- 3.2.5 En el folio 316 se ofrece a la dieta Hipograsa la preparación de papa gratinada.
- 3.2.6 En el folio 317-321-325 se ofrece piña para la dieta hipoglúcida en el numeral 3.6.3 dieta hipoglúcida del pliego de condiciones suministro de alimentación Sub Red Norte refiere que no se debe ofrecer esta fruta.
- 3.2.7 En el folio 320 se ofrece huevo tibio a la dieta Astringente como proteico del desayuno en el numeral 3.6.2 minuta patrón dieta astringente del pliego de condiciones suministro de alimentación Sub Red Norte refiere que el proteico del desayuno a ofrecer debe ser caldo de carne y/o pollo
- 3.2.8 En el folio 320-327 se ofrece leguminosa a la dieta Astringente en almuerzo y cena en el numeral 3.5.2 especificaciones dietarias del pliego de condiciones suministro de alimentación Sub Red Norte refiere que está prohibido dar leguminosas.
- 3.2.9 En el folio 321-322-324- 328 no se ofrece proteico al desayuno. Como proteico se reporta consomé de carne o pollo.
- 3.2.10 En el folio 324-327 se ofrece torta de espinaca para la dieta Hipograsa en el numeral 3.6.7 del pliego de condiciones suministro de alimentación Sub Red Norte refiere que no se deben ofrecer tortas.
- 3.2.11 En el folio 328 se ofrece pescado al horno y yuca cocida a la dieta semiblanda en el numeral 3.5.2 del pliego de condiciones suministro de alimentación Sub Red Norte los licuados se deben ofrecer en presentación licuada espesa, puré, molido o rallados.
- 3.2.12 En el folio 329 se ofrece carne asada a la dieta blanda en el numeral 3.5.2 especificaciones dietarias del pliego de condiciones suministro de alimentación Sub Red Norte esta dieta debe contener alimentos en consistencia molido, picado y desmechado.



RESPUESTA: Se acepta la observación realizada debido a que efectivamente las versiones son diferentes en los folios 00507 y subsiguientes. En cuanto a los folios 81 a 84 no corresponden al proceso de Gestión de Talento Humano.

La aceptación de la observación se verá reflejada en la evaluación final.

7. PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

A folios 85 a 101 y anversos sin numerar adjuntan a la oferta el PROGRAMA DE CAPACITACIÓN en su versión 04, acompañado de un cronograma versión 4. ahora bien, en el sector de la oferta a que refiere el factor ponderable por este programa folios 599 a 626 adjuntan documento denominado ANEXO 1. PROGRAMA DE CAPACITACIÓN, pero en su *versión 01*, así mismo lo acompaña el cronograma de capacitación en su *versión 04*. Para el año de enero a diciembre de 2017.

Lo que genera duda este cruce de versiones, cuál se aplicaría en caso de ser adjudicatario del presente proceso, la versión 1 ó la versión 4, igualmente me pregunto por qué dispone de varias versiones simultáneamente, se pueden aplicar varias versiones de un programa e igualmente de su cronograma con versiones cruzadas?

Por lo anterior solicito al comité evaluador se reste los 5 puntos por este factor

Por último, agradezco al comité evaluador y demás administradores del proceso, se realice un análisis minucioso a las observaciones aquí presentadas y en espera de una selección objetiva para el presente proceso.

RESPUESTA: La observación realizada ya se había tenido en cuenta en la evaluación inicial, situación que quedó reflejada en los puntos otorgados.

SEGUNDO: Respuesta a las observaciones y/o aclaraciones presentadas por **ALIMSO CATERING SERVICES S.A.** (lunes, 12 de junio de 2017 03:37 p.m)

1 EVALUACION TECNICA - CALIDAD NUTRICIONAL

OBSERVACIONES 1 - ANALISIS QUIMICO (150 PUNTOS)

OBSERVACION

- A. "Para la evaluación del aporte nutricional de las dietas terapéuticas incluidas en el Manual de Dietas y Derivadas en el ciclo de Menús, se debe presentar un análisis químico promedio de por lo menos 5 menús para cada dieta terapéutica con los ingredientes de alimentos, presentados en la propuesta.
- B. No se presenta los promedios de las preparaciones incluidas en el ciclo de menús dentro de la propuesta, para el análisis químico de cada una de las dietas terapéuticas (-30 puntos)."

Respuesta:

- **OBSERVACIONES PUTOS A Y B – ANALISIS QUIMICO:**

Dentro del pliego de condiciones para el suministro de alimentos para la Sub Red Norte, se establece el siguiente requisito en el numeral "**3.6 Calidad Nutricional; 3.6.1 Programación de Menús; a. Análisis Químico**" *"El análisis químico presentado por el proponente será de acuerdo a la tabla de composición de alimentos colombiano del 2005, con la distribución del valor calórico total especificado para cada una de las diferentes dietas terapéuticas establecidas en la presente convocatoria; el proponente presentará*

análisis químico con una adecuación entre el 90 - 110 % para calorías, macronutrientes, micronutrientes en la población colombiana (Calcio, Hierro, Vitamina A) según las recomendaciones de ingesta diaria del ICBF y fibra."

ALIMSO CATERING SERVICES S.A. EN REORGANIZACION, solicita de manera respetuosa sean restituidos los 30 puntos que se restaron de estos dos ítems, ya que de acuerdo al texto arriba transcrito, tomado directamente del pliego de condiciones de la presente Convocatoria Pública, lo manifestado en la observación indicada en la evaluación inicial, no corresponde a lo requerido en el pliego o términos de referencia, toda vez, que el mismo NO hace mención a que el análisis químico se realice sobre un promedio de cinco menús para cada dieta terapéutica, por tanto la oferta presentada acató y cumplió a cabalidad con lo estipulado en el numeral en mención.

Es necesario recordar el Manual de Contratación de la Sub Red Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E. (Resolución No. 0371 del 8 de julio de 2016), el cual me permito destacar:

En la fase de selección de dicho manual en su numeral (2) El Informe de evaluación para la Convocatoria Pública que es el caso que nos aplica (pág. 15), reza:

"c) Fase de selección. Etapa a través de la cual se determina el ofrecimiento más favorable a la entidad y a los fines que ella busca. La oferta más favorable será aquella que, teniendo en cuenta los factores habilitantes, técnicos y económicos de escogencia contenidos en la convocatoria pública, resulta ser la más ventajosa para entidad. Esta fase comprende:

...

"(2). **El informe de evaluación** a través del cual se debe indicar si el oferente cumplió con los requisitos habilitantes, técnicos y económicos o de otro tipo establecidos en la invitación a participar, el valor de su oferta y la hora de presentación de la misma. **(Formato de evaluación de propuestas. Código RF – F-07-01).**

En esta fase el Comité de Contratación de la entidad, revisará las evaluaciones efectuadas a las propuestas siguiendo las reglas establecidas en los pliegos de condiciones y así poder recomendar al ordenador del gasto la adjudicación del contrato al proponente que haya obtenido el mayor puntaje en la evaluación."
Subrayado y cursiva fuera de texto.

Como puede verse el comité evaluador no podrá extralimitarse en requerir documentos que no estaban explícitos inicialmente en el pliego de condiciones.

Así mismo recordemos el numeral (1) de la fase de selección del manual de contratación:

(1) Acta de recepción de propuestas, Documento elaborado para dejar constancia de la presentación de las ofertas en la cual debe consignarse el nombre del oferente y la hora de presentación de esta. *La E.S.E. podrá solicitar al proponente subsanar inconsistencias o errores, siempre y cuando la corrección de las inconsistencias o de los errores no represente una reformulación de la oferta.*
(Formato de recepción de propuestas. Código. RF-F06-01.

No obstante, lo anterior, con el único fin de dar respuesta a la observación recibida, se anexa la información de esta **NUEVA SOLICITUD**, dejando de presente y con la aclaración, que ello NO se



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SALUD
Superintendencia de Servicios
de Salud Norte E.S.E.

considere una reformulación de la oferta, **por cuanto insisto, que es una nueva solicitud**, no sin antes reiterar la inclusión de los 30 puntos por este factor inicialmente restado.

RESPUESTA SRN: Se aceptan las observaciones presentadas por el proponente en consideración a que las evaluaciones iniciales de estos ítems se tuvieron en cuenta factores que no se encontraban formulados en los pliegos o términos de condiciones. Debe tenerse en cuenta que el puntaje otorgados contempla las deficiencias presentadas en la presentación de los análisis químicos para las diferentes dietas terapéuticas

OBSERVACION PUNTO “C” – ANALISIS QUIMICO:

“En el análisis químico de las dietas no se relacionan los ingredientes de los componentes de cada uno de los tiempos de comida. (-40 puntos).”

Respuesta:

En los términos de referencia, no se hace referencia a este requerimiento, por lo tanto, recibimos la observación como una NUEVA SOLICITUD.

Con el fin de dar respuesta a LA NUEVA SOLICITUD recibida, Adjuntamos análisis químico de cada una de las dietas aclarando los ingredientes de los componentes, sin que ello represente una reformulación de la oferta (Manual de Contratación, pág. 15) y por tanto de manera atenta y respetuosa solicito se nos otorgue los 40 puntos inicialmente descontados, toda vez que por nuestra parte cumplimos con las condiciones y requisitos establecidos para este ítem en los términos de referencia.

RESPUESTA SRN: Se acepta la observación presentada por el proponente en consideración a que la evaluación inicial de este ítem se tuvo en cuenta factores que no se encontraban formulados en los pliegos o términos de condiciones. Debe tenerse en cuenta que el puntaje otorgados contempla las deficiencias presentadas en la presentación de los análisis químicos para las diferentes dietas terapéuticas

ONSERVCION PUNTO “D” – ANALISIS QUIMICO.

“En el análisis químico de la dieta normal se analizan 15 gramos de aderezo graso y dulce y se totaliza en las calorías y nutrientes, el tamaño de porción del aderezo es de 5 gramos. El aporte nutricional no debe sumarse sino contemplarse como un promedio del aporte nutricional de los aderezos, teniendo en cuenta que su inclusión en la dieta es voluntario por el paciente. (-5 PUNTOS)”.

Respuesta:

En los pliegos de condiciones para el suministro de alimentos de la Sub Red Norte, encontramos en las minuta patrón de la dieta normal enunciado 3.6.1 a las cuales les aplica el aderezo dulce y graso con gramaje de (15 gr / 10 gr),:



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SALUD

Subred Integrada de Servicios
de Salud Norte E.S.E.

FILE:///C:/Users/NUTRICION/Downloads/PLIEGOS%20DEFINITIVOS%20CONVOCATORIAS%20005-2017.pdf

3.6. MINUTA PATRON

3.6.1 DIETA NORMAL/ BLANDA CONSISTENCIA/ TODO PURE/HIPOSODICA

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida láctea	1 pocillo	240cc
	Proteico	1 porción o unidad	50g

30

	Energético	1 unidad	40g
	Fruta o jugo	1 porción/ 1 vaso	100g/ 240cc
	Aderezo graso /dulce	1 porción	10 grs/ 15grs

Mostrar todo

Lo anterior significa que ALIMSO CATERING SERVICES S.A. dio total cumplimiento para este tipo de dieta, por tanto solicito de manera respetuosa se restaure los 5 puntos por este factor. (Párrafo 2 , numeral (2) literal c) Fase de selección Convocatoria Pública del Manual de contratación de la Sub Red Norte).

RESPUESTA SRN: Se acepta la observación presentada por el proponente en consideración a que la evaluación inicial de este ítem se tuvo en cuenta factores que no se encontraban formulados en los pliegos o términos de condiciones. Debe tenerse en cuenta que el puntaje otorgados contempla las deficiencias presentadas en la presentación de los análisis químicos para las diferentes dietas terapéuticas

OBSERVACION "E" – ANALISIS QUIMICO

"El aporte de proteínas para el componente del almuerzo y cena, es menor en el almuerzo (20,8 gr) que en la cena (22 gr) cuando el tamaño de porción en el tiempo de comida del almuerzo es mayor que en el tiempo de comida de la cena en el análisis químico de la dieta normal (-5 puntos)."

Respuesta.

Al respecto informamos que en el almuerzo se tomó como punto de partida la proteína pescado y para la cena se tomó de referencia la carne de res magra, teniendo estos dos alimentos diferencia en su composición.

Bagre 100 gr: 18,9 gr Proteína
Carne de res 100 gr: 21,5 gr Proteína

Por lo anterior de manera respetuosa solicito se reincorporen los cinco (5) puntos restados inicialmente por cuanto está ceñido al pliego de condiciones.

RESPUESTA SRN: No se acepta la observación, teniendo en cuenta que en la propuesta presentada no se determinó el tipo de alimento objeto del análisis.

2 OBSERVACIONES 2. - CICLOS DE MENUS Y DERIVACIONES (+ 150 PUNTOS)

OBSERVACION A – CICLO DE MENUS

“Se deben especificar los alimentos permitidos y no permitidos y las indicaciones para cada una de las dietas terapéuticas estipuladas en el manual de dietas.”

Respuesta:

Los alimentos permitidos y no permitidos para cada una de las dietas se encuentran estipulados en el Manual de Dietas presentado con la propuesta, en la folios 714 a 739.

RESPUESTA SRN: Se acepta la observación. En consecuencia, en la evaluación final se verá reflejado esta circunstancia en la calificación que se otorgue.

OBSERVACIÓN B – CICLO DE MENÚ

“para la dieta semiblanda el día 3 y 4 se repite maicena en el tiempo de comida del desayuno”

Respuesta:

El pliego de condiciones no contempla de manera específica esta prohibición, por lo tanto, nuestra oferta se ciñó a lo estipulado en dichos pliegos cumpliendo así la programación del ciclo para la dieta semiblanda.

RESPUESTA SRN: Se acepta la observación. En consecuencia, en la evaluación final se verá reflejado esta circunstancia en la calificación que se otorgue.

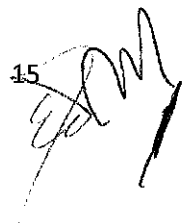
OBSERVACIÓN C – CICLO DE MENÚ

“En el tiempo de comida del almuerzo y cena para la dieta hipoglúcida en el componente energético para las 4 semanas es arroz, se requiere mayor variedad (papa, yuca, pasta, etc.)”

Respuesta:

El pliego de condiciones no contempla prohibición para el suministro de arroz para este tipo de dieta. Su repetición corresponde a los hábitos de consumo de los usuarios del servicio (pacientes), para lo cual, se debe tener en cuenta las diferentes preparaciones de este alimento. Por lo tanto, nuestra oferta se ciñó a lo estipulado en dichos pliegos, cumpliendo así la programación del ciclo para la dieta hipoglúcida.

15



RESPUESTA SRN: Se acepta la observación. En consecuencia, en la evaluación final se verá reflejado esta circunstancia en la calificación que se otorgue.

OBSERVACION D – CICLO DE MENÚ

“En la derivación del menú del día miércoles de la semana 1 para la dieta Hipoglúcida se incluye la guatila, la cual es una verdura con alto contenido de carbohidratos por lo cual debería restringirse para esta dieta.”

Respuesta

En el numeral 3.6.3 DIETA HIPOGLUCIDA: dentro de las observaciones esta explícita la prohibición **“No ofrecer remolacha y ahuyama”**, en este enunciado no está incluida la prohibición de la guatila, por lo tanto, nuestra oferta para la dieta hipoglúcida está conforme al pliego de condiciones.

RESPUESTA SRN: Se acepta la observación. En consecuencia, en la evaluación final se verá reflejado esta circunstancia en la calificación que se otorgue.

OBSERVACION E – CICLO DE MENÚ

Para el componente energético en la semana 1 se presenta por 3 días seguidos papilla de arroz para la dieta semiblanda.

Respuesta

En el ítem 3,6 Minuta Patrón; 3,6, 1 Dieta Semiblanda **“El energético del desayuno será tipo será tipo papilla variando el tipo de cereal industrializado a utilizar (arroz y Trigo).”**

A manera de ejemplo relacionamos el **Ciclo de Menús Adultos** correspondiente a la semana 1 Dieta, para dieta Semiblanda:

Lunes, miércoles, viernes y domingo: se ofrece papilla de arroz

Martes, jueves y sábados: se ofrece papilla de trigo.

Estos datos se pueden verificar en el Ciclo de Menús de Adultos, de esta manera se intercalan las preparaciones.

RESPUESTA SRN: Se acepta la observación. En consecuencia, en la evaluación final se verá reflejado esta circunstancia en la calificación que se otorgue.

OBSERVACION F – CICLO DE MENÚ:

Para la dieta astringente no se deben contemplar preparaciones en salsa criolla.

Respuesta:

Atendemos la observación recibida.

RESPUESTA SRN: No existe Observación

OFERTA ECONÓMICA

Teniendo en cuenta que la oferta económica del proponente **SERVINUTRIR SAS**, la presentó sin firma, así como en el **ANEXO 2 – CARTA DE PRESENTACIÓN** no estipuló el valor de la misma, motivo por el cual dicho anexo fue diligenciado de manera incompleta y que tal incumplimiento representa un factor Inhabilitante y que como tal, debe tomarse como no presentada; solicito de manera respetuosa se otorgue a la oferta económica de mi representada (**ALIMSO CATERING SERVICES S.A. EN REORGANIZACIÓN**) los 500 puntos por este factor.

Es de recordar que en el pliego de condiciones la **ESE SUBRED NORTE** estipuló todos los requisitos necesarios para que los proponentes se ciñan al cumplimiento de ellos y así lo ha hecho **ALIMSO CATERING SERVICES S.A.** en su oferta, por ello se solicita se verifique toda la puntuación de nuestra oferta y así se ratifique la calificación final aumentando los puntos inicialmente restados en el primer informe de evaluación.

RESPUESTA SRN: La respuesta a esta observación ya fue dada en los puntos 1 y 2 de su primer escrito de observación

TERCERO: Respuesta a las observaciones y/o aclaraciones presentadas por **SERVINUTRIR S.A.S.** (lunes, 12 de junio de 2017 03:15 p.m)

Observaciones SERVINUTRIR.

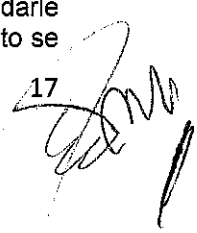
1. **PUNTAJE POR CONCEPTO DE "PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y NORMAS DE CORTESÍA PARA PERSONAL (ATENCIÓN AL CLIENTE)":** Califica la Entidad (-5 puntos) correspondiente al criterio "Programas de capacitación y normas de cortesía para personal (Atención al Cliente)", motivando su decisión en que **SERVINUTRIR** aporta solo una presentación y manifestando que no es propiamente un programa.

Revisada la oferta de **SERVINUTRIR S.A.S.** SI lo aporta a folios 92, aportando además cronograma de capacitación el cual hace parte del programa a folios 104A – 104E; dentro de los documentos habilitantes.

SERVINUTRIR S.A.S. aporta además el programa de capacitación y el cronograma de capacitación junto con la presentación de servicio al cliente a folios 638 a 666.

No se entiende como los criterios de evaluación varían de un proceso a otro en la entidad (siendo el mismo proceso), cuando en el pasado proceso No. 001, la Entidad otorga los 5 puntos a este criterio (con el mismo programa aquí presentado), lo cual para este proceso nos parece muy extraño que resten los 5 puntos, cuando para este proceso aportamos los mismos documentos que en el anterior, quedando en evidencia un criterio **SUBJETIVO** de evaluación prohibido por la Constitución y la Ley, porque el criterio de evaluación del técnico solo debe ser el de valorar **OBJETIVAMENTE** los requisitos del pliego contra los documentos aportados y de esta manera no puede **SUBJETIVAMENTE** considerar que un programa es una presentación y menos cuando ya ha sido evaluada anteriormente en la misma entidad como **CUMPLE** para este criterio, salvo que la entidad tenga un interés subjetivo de darle apariencia de cumplimiento o no cumplimiento a un documento a su acomodo, aspecto se

17



reitera, PROHIBIDO POR LA CONSTITUCIÓN Y LA LEY y además sancionado por los entes de control, porque la evaluación de las ofertas solo deben atender a criterios OBJETIVOS de comparación.

Solicitamos a la Entidad otorgar los 5 puntos ya que SERVINTURIR CUMPLE y aporfo a folios 638 a 666lo requerido por el Pliego de Condiciones más una presentación de servicio al cliente que advertimos pudo haber sido confundida por la entidad sin considerar como objeto de evaluación "Programas de capacitación y normas de cortesía para personal (Atención al Cliente)", obrante en la oferta antes de la citada presentación.

RESPUESTA: el punto objeto de la observación comprende el programa de capacitación y normas de cortesía para personal (atención al cliente). Documento que se presenta incompleto debido que en la segunda parte no constituye un programa sino una presentación en power point, circunstancia que genere la calificación otorgada. Igualmente, dentro de las observaciones presentadas por el proponente Alimso Catering Service se acepta la referente a que las versiones de la parte del programa presentada esta en diferentes versiones en lo atinente a los perfiles de personal.

Debe aclararse que cada proceso de convocatoria pública es diferente constituyéndose por resolución equipo evaluador para cada aspecto. En este sentido si los criterios tenidos en cuenta en el primer proceso no corresponden a los del presente significa que el análisis y argumentos van en concordancia con los requisitos de los términos o pliegos de condiciones y en el eventual caso que se haya avalado el programa en la anterior convocatoria no significa que en esta deba hacerse por esa circunstancia. No se trata en consecuencia de evaluaciones subjetivas, sino rigurosas.

2. PUNTAJE POR CONCEPTO DE FICHAS TÉCNICAS PARA SERVINTURIR

Señala el Pliego de Condiciones en el NUMERAL 3.6.11. MANUALES (85 PUNTOS) lo siguiente:

"El oferente debe presentar los siguientes documentos dentro de la propuesta técnica:

- a) (...)
- b) Ficha técnica de productos (características de productos)".

En el informe de evaluación ANEXO 1 numeral 3º literal B califica la Entidad (-2.5) PUNTOS correspondiente al literal b, fichas técnicas: Citando que SERVINTURIR no allega registros INVIMA completos y los allegados están vencidos.

Frente a este criterio manifestamos que de acuerdo con el pliego de condiciones definitivo (tercer ejemplar publicado), en ningún aparte solicita la Entidad allegar los certificados INVIMA, simplemente las fichas técnicas (características de los productos), las cuales fueron debidamente aportadas en el CD por este proponente.

Además de lo anterior, recordamos a la Entidad que para el pasado proceso No. 001 de 2017, se aportaron las fichas técnicas con características de los productos, siendo este el mismo requerimiento del proceso que nos ocupa actualmente, calificando en el anterior proceso NO. 001 como CUMPLE este aspecto técnico y sin justificación alguna siendo el mismo requerimiento y las mismas fichas aportadas a los dos procesos, ahora para este proceso el No. 006 se nos quita puntaje por unos certificados INVIMA que se reitera el Pliego de Condiciones NO SOLICITA.

A continuación, citamos la respuesta de la Entidad en la Adenda No. 5, del pasado proceso frente a las fichas técnicas.

Teniendo en cuenta lo anterior, solicitamos a la Entidad otorgar a SERVINUTRIR la totalidad de los puntos para este criterio ya que si se revisa la oferta en el CD

aportado obran todas las fichas técnicas que fueron requeridas en el Pliego de Condiciones y las mismas cuentan con las características de los productos.

Sin perjuicio de lo anterior y a pesar que el Pliego de Condiciones no requiere registros INVIMA la entidad MOTIVA la irregular decisión de quitar los puntos en que "no allega registros INVIMA completos y los allegados están vencidos", entonces encontramos desde esta afirmación dos causales de ilegalidad de la decisión:

No puede la entidad pedirle al oferente registros INVIMA completos, cuando el Pliego no los ha pedido, porque ello resulta una modificación unilateral del Pliego de Condiciones, al incorporar unos requisitos para el proponente que no estaban incorporados en las cláusulas del pliego definitivo.

Es necesario citar la Sentencia del CONSEJO DE ESTADO, SALA DE LO CONTENCIOSO ADMINISTRATIVO, SECCION TERCERA, CONSEJERO PONENTE: RAMIRO SAAVEDRA BECERRA de fecha, Bogotá, D.C., tres (3) de mayo de dos mil siete (2007) señaló:

"a) La carga de claridad y precisión en la elaboración de las reglas en los pliegos de condiciones y su obligatoriedad

El pliego de condiciones, tal y como se explicó, recoge las condiciones y reglas jurídicas, técnicas, económicas y financieras a las cuales debe sujetarse tanto el proceso licitatorio como la posterior relación contractual. Es por eso que la obligación por parte de la administración de fijar previamente y consignar en los pliegos de condiciones o términos de referencia los criterios de selección y la forma de evaluarlos según dimana de la Ley 80 de 1993, en condiciones de objetividad, igualdad y justicia, comporta una extraordinaria carga de corrección, claridad y precisión al momento de su redacción, tanto para garantizar la libre concurrencia de los interesados al proceso de selección, quienes de antemano deben conocer esos criterios y reglas que regirán en el estudio de sus ofertas en caso de que decidan participar, como para su válida aplicación por parte de la entidad estatal (numeral 2 del artículo 30 y numeral 5 del artículo 24 de la Ley 80 de 1993, entre otras), de suerte que en el estudio de las propuestas esas reglas no se presten a confusión o dudas y permitan en condiciones de transparencia e igualdad el cotejo y la comparación de las ofertas presentadas, y con la atribución de los efectos que animaron su concepción en el proceso, que no pueden ser otros que asegurar una escogencia objetiva y evitar la declaratoria de desierta de la licitación o concurso.

(...)

Se recuerda también que el numeral 5º del artículo 24 de la Ley 80 de 1993, al cual ya se hizo referencia en la presente providencia, consagró las pautas y parámetros que, en armonía con los principios y otras disposiciones de la citada ley, debe cumplir con estricto rigor la entidad estatal al elaborar los pliegos de condiciones, so pena de ineficacia por violación a las mismas y del control de legalidad por parte del juez

por vía de las acciones correspondientes; y además, que las cláusulas confusas o pobres serán interpretadas en contra de la administración, por ser quien las elaboró.

Así las cosas, y una vez fijados los criterios de selección y sus mecanismos de ponderación ellos no sólo vinculan a los participantes, sino a la propia entidad estatal, quien viene así a autorregular, entre otros aspectos, su actividad de estudio y evaluación de las propuestas para determinar aquella que sea más favorable para los fines de la contratación que persigue en determinado proceso, lo cual excluye, de suyo, cualquier discrecionalidad en la aplicación o no de los mismos o en la asignación de los puntajes y las fórmulas o en la manera o forma que para este efecto ella misma consagró, conducta que pugna con el deber de selección objetiva de que trata el artículo 29 de la Ley 80 de 1993. Ello, claro está, sin perjuicio y distinto a que, como lo ha dicho la Sala: "a la entidad pública le cabe cierta discrecionalidad en la valoración y ponderación de las propuestas, toda vez que en muchas ocasiones ni el pliego de condiciones, ni las disposiciones legales pertinentes regulan la totalidad de los aspectos propios de una licitación pública", y además a que se permita subsanar aspectos formales siempre que con esa conducta

no se atente contra los principios de la contratación estatal establecidos en la Ley 80 de 1993.

De manera que, luego que el pliego de condiciones ha tenido la publicidad correspondiente y transcurrido los plazos establecidos para realizar alguna modificación o adición, el cual precluye una vez presentadas las propuestas, no le es dable a la administración apartarse de lo que ella misma consignó en él para realizar el estudio y calificación de las propuestas e ir más allá de lo expresamente regulado a este respecto, o inventarse reglas, maneras o fórmulas de calificar que atiendan supuestos no contemplados inicialmente, para luego imponerlas en la etapa de evaluación a los participantes en el mismo, pues ello se contrapone a los principios y normas de la contratación estatal y constituye una irregularidad o vicio que puede afectar la legalidad del proceso.

Vale decir, para no atentar y debilitar los principios y derechos al debido proceso administrativo y sus corolarios de defensa y contradicción (art. 29 de la C.P.), así como los de planeación, transparencia, igualdad, publicidad, responsabilidad y el deber de selección objetiva de que trata la Ley 80 de 1993 (artículos 24 No. 5, 25 No. 1, y 2, 26 y 29), en los procesos de selección de la contratación estatal está vedado cualquier cambio sobre la marcha a las reglas de juego previamente establecidas en la ley del mismo, o sea en el pliego de condiciones, y una vez precluida la etapa respectiva de precisión, aclaración, adición o modificación de los mismos, de manera unilateral, subrepticia y oculta, que tome por sorpresa a los participantes y genere incertidumbre en la etapa de evaluación y estudio del mérito de la mejor propuesta. Con ello, a la postre, se compromete la legalidad del proceso precontractual y la adjudicación o declaratoria de desierta de la licitación o concurso, según el caso, siempre y cuando constituya una irregularidad que incida sustancialmente en la selección objetiva de la mejor propuesta, esto es, en la escogencia de la oferta más favorable a la entidad de conformidad con la totalidad de los criterios que rigen el proceso correspondiente y en atención a lo preceptuado por el artículo 29 de la Ley 80 de 1993. (El resaltado es nuestro).



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SALUD
Subred Integrada de Servicios
de Salud Norte E.S.E.

Es pues evidente, que el pliego de condiciones, elaborado por la Administración unilateralmente, contiene una serie de disposiciones que, una vez abierta la licitación y entregado el pliego a los participantes en la misma, se tornan obligatorias e inmodificables, salvo las expresas excepciones permitidas por la ley, y tal obligatoriedad se pregonó no sólo frente a los proponentes, sino también, y con mayor razón, de cara a la misma entidad que lo elaboró; cuando se dice que el pliego de condiciones es ley del proceso de selección y del futuro contrato, debe entenderse que lo es, para todos los intervinientes en el primero, y para las partes del segundo; luego dicho documento, es ley también para la entidad licitante, que en consecuencia, está sujeta a sus términos. (El resaltado es nuestro).

De acuerdo con las definiciones anotadas, para la Sala no queda duda alguna de que el legislador, al establecer que los términos o plazos de los procesos de selección de contratistas en materia de contratación estatal son perentorios y preclusivos, quiso imprimirles obligatoriedad, de tal manera que, el funcionario encargado de decidir si adjudica la licitación o concurso o los declara desiertos, debe actuar, expidiendo el respectivo acto administrativo, dentro del plazo expresamente establecido en el pliego de condiciones, o legalmente prorrogado, en los términos que la ley autoriza hacerlo, so pena de tomar una decisión viciada, por ilegal.

Sin embargo, considera la Sala que en estos casos, quienes participaron en la respectiva licitación o concurso público sí sufren un daño antijurídico, en la medida en que, si bien los costos y gastos en los que incurren los participantes en un proceso de selección de contratistas son el costo de oportunidad que deben afrontar por contar con la posibilidad de ser favorecidos con la adjudicación, ello es así en la medida en que el procedimiento adelantado por la Administración,

tenga la posibilidad de concluir con una decisión válida y que si ello no se da, sea por una ilegalidad surgida del acto mismo; porque si es una irregularidad que vicia el trámite licitatorio previo, la que imposibilita la obtención de una adjudicación válida a favor de alguno de los proponentes, habrán éstos incurrido en tales gastos y costos en vano, y por lo tanto, tendrán derecho a que les sean reembolsados. (El resaltado es nuestro).

Es por lo anterior que la entidad a través de su evaluador técnico al incorporar un nuevo requisito que no estaba en los pliegos de condiciones, durante la etapa de evaluación, atenta y debilita los principios y derechos al debido proceso administrativo y sus corolarios de defensa y contradicción (art. 29 de la C.P.), así como los de planeación, transparencia, igualdad, publicidad, responsabilidad y el deber de selección objetiva de que trata la Ley 80 de 1993 (artículos 24 No. 5, 25 No. 1, y 2, 26 y 29), con lo que la decisión de no otorgar el puntaje se estructura en ILEGAL en los términos del Consejo de Estado y por lo mismo, hace menester y necesario que la entidad OTORQUE EL PUNTAJE DE 5 PUNTOS por concepto de FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS.

RESPUESTA: La evaluación técnica no fue subjetiva toda vez que fue evaluada por un comité técnico, siguiendo lo establecido en el pliego o términos de condiciones.

Para el ítem b) FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS (CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTOS) En dicho pliego en el numeral "2.3 OBLIGACIONES GENERALES Y ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA, punto 13 ítem N, el contratista se compromete a adquirir insumos de óptima calidad para la producción de alimentación. Se debe tener en cuenta utilizar productos de marca

debidamente reconocida por el INVIMA o la autoridad competente con información nutricional completa, fecha de vencimiento, rotulado según Resolución 2652 del 2004 utilizando tamaño y empaque que asegure el menor riesgo epidemiológico. Por lo cual, las fichas técnicas presentadas en la propuesta deben incluir el registro sanitario INVIMA del proveedor o el registro INVIMA del producto, toda vez que el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 reglamenta 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. Además, la forma prevista en la norma vigente sobre alimentos en el territorio nacional establece que todos los alimentos aptos para el consumo humano deberán contar con registro sanitario INVIMA, tal cual como esta descrito en la Resolución 2674 de 2013 y el Decreto 3075 de 1997, cuyo cumplimiento se establece en el pliego de condiciones para esta convocatoria.

Así el pliego no hubiese contemplado explícitamente tanto el registro sanitario como el registro INVIMA, la normatividad nacional vigente está por encima de los pliegos de condiciones, por lo tanto no es aceptable lo descrito en las observaciones al informe de evaluación de la convocatoria pública 006 de 2017, presentada por SERVINUTRIR SAS

3. VIOLACIÓN AL PRINCIPIO DE IGUALDAD EN ESTE ASPECTO TÉCNICO EN LA COMPARACIÓN OBJETIVA DE LAS PROPUESTAS FRENTE A LA DECISIÓN ADOPTADA POR LA ENTIDAD AL EVALUAR LA PROPUESTA DEL PROPONENTE ALIMSO COMO CUMPLE OTORGANDO EL PUNTAJE:

Revisada la propuesta presentada por el proponente ALIMSO, a folios 183 y siguientes, aportados en el Tomo II, aporta las fichas técnicas (características de productos) y luego de revisadas las fichas técnicas encontramos que los registros INVIMA no se encuentran aportados para la totalidad de los productos a ser utilizados en el servicio.

Ejemplo de ello es que a folios 523 azúcar blanco, 529 café lam, 530 huevo entero santa reyes, 537 a 539 yogurt, gelatina, endulzante, galletas dux, tostadas integrales, 540 comino, 543 laurel, 544 paprika dulce, 546 pimienta negra etc., podrá la entidad advertir que no tienen registro sanitario INVIMA, con lo cual de manera inmediata surge la inquietud de porque la entidad evalúa a SERVINUTRIR sin los 5 puntos y a ALIMSO si le otorga el puntaje, siendo evidente un trato DESIGUAL frente a las ofertas, con lo cual se viola y vulnera el derecho de IGUALDAD consagrado en la Constitución Política y la Ley para efectos de evaluación de propuestas.

Por lo anteriormente expuesto solicitamos formalmente, retirar los puntos otorgados al proponente ALIMSO por no aportar los certificados INVIMA para los ítems azúcar blanco, café lam, huevo entero santa reyes, yogurt, gelatina, endulzante, galletas dux, tostadas integrales, comino, laurel, paprika dulce, pimienta negra etc

RESPUESTA: Se acepta la observación. En consecuencia, en la evaluación final se verá reflejado esta circunstancia en la calificación que se otorgue.

II OBSERVACIONES A LA EVALUACIÓN TÉCNICA-CALIDAD NUTRICIONAL PRESENTADA POR EL PROPONENTE SERVINUTRIR S.A.S.:

Dentro de la oferta técnica la empresa SERVINUTRIR SAS solicita revisar las respuestas que a continuación presenta el comité técnico ya que algunas de las observaciones planteadas violan el

RTA: Queso doble crema código 1156, tabla ICBF 2005. Se solicita a la entidad Revisar que no estén comparando con ICBF 1996.

RESPUESTA SRN: No se acepta la observación debido a que el análisis se realizó con la tabla de composición de alimentos del ICBF 2.005, no sobre la tabla de 1.996 teniendo en cuenta lo establecido en los términos o pliegos de condiciones.

c. Para el pan blandito se debe especificar el código de tabla de composición de alimentos.

RTA: Pan blandito código 92, tabla del ICBF 2005. Se solicita a la entidad Revisar que no estén comparando con ICBF 1996.

RESPUESTA SRN: No se acepta la observación debido a que el análisis se realizó con la tabla de composición de alimentos del ICBF 2.005, no sobre la tabla de 1.996 teniendo en cuenta lo establecido en los términos o pliegos de condiciones.

d. En la Minuta patrón la parte de aderezo especificar si se ofrece adicional a la preparación y separar el aporte de azúcar y grasa que va dentro de las preparaciones, ya que no es claro.

RTA: Dentro de la minuta patrón por la subred norte se especifica en el numeral 3.6.1 en el componente de aderezo se incluye la adición dulce y la adición grasa que se le va a adicionar a las bebidas, cereales y proteínas. Por eso Servinutrir dentro de este componente incluye los aderezos que tienen las diferentes preparaciones el azúcar, panela o mermelada (días especiales) el cual no debe superar los 10g y por otra parte el aderezo graso de 15g incluido en el alimento proteico como aceite o la mantequilla empleada en las arepas.

RESPUESTA SRN: Se acepta la observación presentada por el proponente en consideración a que la evaluación inicial de este ítem se tuvo en cuenta factores que no se encontraban formulados en los pliegos o términos de condiciones. En consecuencia, en la evaluación final se verá reflejado esta circunstancia en la calificación que se otorgue.

e. ALMUERZO

a. No es claro cómo se obtuvo el promedio de las sopas y cremas, se debe especificar más.

RTA: En el promedio de las sopas y cremas se incluyeron los diferentes ingredientes necesarios para cumplir con el ciclo de menús. Se separaron los ingredientes necesarios para las sopas y los ingredientes necesarios para las cremas se realizó un promedio simple de los ingredientes de la sopa y crema; posteriormente se hizo el promedio simple de cada componente. Ya que a diario se ofrece sopa o crema no se puede sumar si no se realiza un promedio simple.

RESPUESTA SRN: En la evaluación inicial no resultaba claro la información suministrada referente al promedio de las sopas y cremas, la explicación otorgada en la observación sigue siendo confusa y en consecuencia no hay lugar a modificaciones.

b. Para el promedio de fruta Mango de azúcar incluir alimento con aportes.

contenido del pliego de condiciones; por lo que solicitamos revisar y asignar nuevamente el puntaje en el análisis químico y en el ciclo de menús.

Señala el informe de evaluación técnica:

ANÁLISIS QUÍMICO:

A. La distribución del aporte de calorías y nutrientes cumple con los criterios.

RESPUESTA: No existe observación

B. Frente a los componentes para el desayuno especificar el aporte de grasas y azúcares que va incluido dentro de las preparaciones y aparte el que se ofrecerá como adicional (Mermelada y mantequilla). RTA: Dentro de la minuta patrón descrita por la subred norte se especifica en el numeral 3.6.1 en el componente de aderezo se incluye la adición dulce y la adición grasa que se le va a adicionar a las bebidas, cereales y proteínas. Por eso Servinutrir dentro de este componente incluye los aderezos que tienen las diferentes preparaciones el azúcar, panela o mermelada (días especiales) el cual no debe superar los 10g y por otra parte el aderezo graso de 15g incluido en el alimento proteico como aceite o la mantequilla empleada en las arepas.

RESPUESTA El puntaje establecido para el Análisis químico de las dietas en los términos de condiciones es de 150 puntos, luego de las revisiones de las propuestas se determinaron diferencias entre lo solicitado y lo ofrecido, circunstancia que determino el puntaje otorgado inicialmente en la evaluación que corresponde para ambas empresas a 70 puntos. Las diferencias referidas no afectan el componente nutricional de las dietas requeridas por lo insignificante de los aportes.

En consecuencia, las observaciones realizadas en este ítem ya fueron consideradas en el puntaje inicial.

C. A nivel general para el Análisis Químico de las minutas patrón de las diferentes dietas, se debe realizar una revisión y ajustes pertinentes ya que se incluyen en algunas dietas alimentos que no aplican, gramajes elevados de algunos macronutrientes, alimentos sin aporte calórico, alimentos que no se encuentran en la composición de alimentos, entre otras, lo cual hace que el aporte de calorías, proteína, grasa y carbohidratos cambie.

RESPUESTA: No existe Observación

D. DESAYUNO

a. En los promedios el jamón no presenta análisis, se debe ajustar.

RTA: El análisis químico del jamón se realizó tomando los valores proporcionados por la tabla de composición de alimentos del 2005 del ICBF como lo especificaba el pliego, tomando el jamón magro como referencia. EL ciclo que no tiene el análisis se ajustara una vez adjudicado el contrato.

RESPUESTA SRN: En caso, que el proponente que observa sea seleccionado, se le solicitara el ajuste del análisis del Jamón conforme lo solicita.

b. Para el queso doble crema se debe especificar el código de tabla de composición de alimentos.

23



RTA: Es de aclarar que el análisis químico ofertado cumple a cabalidad con el pliego de condiciones. Sin embargo y debido a la solicitud de la entidad se realiza el ajuste pertinente.

RESPUESTA SRN: No existe Observación

c. Para el arequipe se debe especificar el código de la tabla de composición de alimentos.

RTA: Tabla ICBF 2005. Anexo 1 código 44. Revisar que no estén comparando con ICBF 1991.

RESPUESTA SRN: El puntaje establecido para el Análisis químico de las dietas en los términos de condiciones es de 150 puntos, luego de las revisiones de las propuestas se determinaron diferencias entre lo solicitado y lo ofrecido, circunstancia que determino el puntaje otorgado inicialmente en la evaluación que corresponde para ambas empresas a 70 puntos.

En consecuencia, las observaciones realizadas en este ítem ya fueron consideradas en el puntaje inicial.

F. PARA EL ANÁLISIS QUÍMICO DE LA MINUTA PATRÓN DE LA DIETA LÍQUIDA COMPLETA

a. Dentro del aporte de la bebida se incluye café y este se debe eliminar de la minuta patrón.

b. El aporte de grasa es muy elevado para este tiempo de comida, ajustar.

d. Se incluye aderezo mermelada el cual no aplica en la dieta.

RTA: Se aceptan las tres observaciones planteadas y se excluirá del análisis químico el café y la mermelada y se ajustará el gramaje de grasa a 10 g.

RESPUESTA SRN: No existe Observación

G. PARA EL ANÁLISIS QUÍMICO DE LA MINUTA PATRÓN DE LA DIETA COMPLEMENTARIA I:

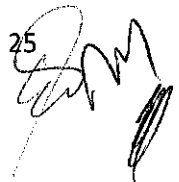
a. En el licuado el gramaje de la minuta patrón para el tubérculo es de 25 gr y en el análisis químico se analizan 30g

b. Se indica aderezo el cual no se debe incluir, para aceite se analizan 7 gr por lo cual indicar en que va incluido, en la minuta patrón se incluyen 5 gr de azúcar y pero no se incluyen en el análisis químico.

RTA: Las dos inconsistencias en cuanto al gramaje de la minuta patrón y el análisis químico, se relacionan con un error en la corrección de la minuta patrón ya que el gramaje suministrado en el análisis químico permite cumplir con la adecuación de carbohidratos. Se eliminó del análisis químico el azúcar debido a los requerimientos generados por la subred ya que a un bebe de 6 a 7 meses no se le debe estimular el consumo de alimentos con azucarados o dulces, si no lo más natural posible.

RESPUESTA SRN: No existe Observación

c. Para las cremas de verduras se deben especificar los ingredientes con el fin de poder evaluar la variedad de las mismas.

25


RTA En el análisis químico de la dieta Complementaria I son explícitos los ingredientes que se van a utilizar en cada crema. Adjuntamos la imagen.

RESPUESTA SRN: Se acepta la observación. En consecuencia, en la evaluación final se verá reflejado esta circunstancia en la calificación que se otorgue.

H. EN LA DIETA HIPOGLUCIDA SE DEBE ESPECIFICAR LOS INGREDIENTES CON EL FIN DE VERIFICAR LA VARIABILIDAD DE ESTAS.

RTA: En el análisis químico de la dieta hipoglucida son explícitos los ingredientes que se van a utilizar en cada crema. Adjuntamos la imagen.

RESPUESTA SRN: Se acepta la observación. En consecuencia, en la evaluación final se verá reflejado esta circunstancia en la calificación que se otorgue.

I EN LA DIETA ASTRINGENTE ADJUNTAR EL TIPO DE PAPA QUE TENGA APORTE CALÓRICO.

RTA: El aporte de la papa de los desayunos es la misma que la ofertada en el almuerzo en el adjunto enviamos el análisis el cual se puede corroborar con el análisis químico.

RESPUESTA SRN: No se acepta la observación. Debido a que el análisis químico debe presentarse completo por cada momento de alimentación para determinar el aporte nutricional de la dieta astringente.

J EL ANÁLISIS PRESENTADO DE LA AROMÁTICA DE JENGIBRE Y LIMONCILLO NO SE ENCUENTRA EN LA TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS.

RTA: Para este alimento se utilizó la tabla más actualizada (ICBF, 2015), con el fin de dar mayor variabilidad y sustentar el aporte de aromáticas del ciclo de menús de la dieta astringente ya que si no se incluye en el análisis no se puede incluir en el ciclo de menús. Código 672 tabla ICBF 2015.

RESPUESTA SRN: No se acepta la observación. Debido a que como lo manifiestan los términos o pliegos de condiciones se debe hacer el análisis con la tabla del ICBF 2.005 y no con la tabla de 2015

K. PARA EL ANÁLISIS QUÍMICO DE LA MINUTA PATRÓN DE LA DIETA COMPLEMENTARIA II, PARA LAS CREMAS DE VERDURAS SE DEBE ESPECIFICAR LOS INGREDIENTES CON EL FIN DE EVALUAR LA VARIABILIDAD DE LAS MISMAS. PARA EL DESAYUNO NO SE OBSERVA VARIEDAD EN LA PROTEÍNA MUY REPETITIVO POLLO DESMECHA, CARNE MOLIDA, FAVOR REALIZAR AJUSTE, ACLARAR CÓMO SE OFRECE ESE POLLO SI EN CALDO O SUFLE DE POLLO OFRECER HUEVO POR LO MENOS 4 VECES A LA SEMANA, INTERCALAR CON CALDO DE POLLO O CARNE.

RTA: En el análisis químico de la dieta Complementaria II son explícitos los ingredientes que se van a utilizar en cada crema. Adjuntamos la imagen.

Por otra parte, en el análisis químico no se incluyen las preparaciones si no se incluyen los ingredientes. Por lo que hay un error conceptual a solicitar suflé en el análisis químico y aún más grave que durante el pliego en el numeral 3.6.9 se deja muy claro que para este tipo de



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SALUD
Subred Integrada de Servicios
de Salud Norte E.S.E.

dieta solo se debe incluir pollo y carne, debido a que son niños en edades entre los 8 y 9 meses, en los cuales aumenta el riesgo de alergias al huevo debido a la inmadurez intestinal, si tienen patologías como el asma la vitamina A de la yema de huevo en los últimos estudios se ha relaciona con agudización de bronquiolitis. Por lo que Servinutrir está de acuerdo con lo contemplado en el pliego.

RESPUESTA SRN: El puntaje establecido para el Análisis químico de las dietas en los términos de condiciones es de 150 puntos, luego de las revisiones de las propuestas se determinaron diferencias entre lo solicitado y lo ofrecido, circunstancia que determino el puntaje otorgado inicialmente en la evaluación que corresponde para ambas empresas a 70 puntos.

En consecuencia, las observaciones realizadas en este ítem ya fueron consideradas en el puntaje inicial.

CICLOS DE MENUS

A. Desayuno: Menú 4 y 5 ajustar queda seguida bebida achocolatada

RTA: Son diferentes tipos de bebida un día es milo y el otro día es chocolate, pero si la subred decide que no pueden ser seguidas se cambia a Avena.

RESPUESTA SRN: No existe Observación

B. Almuerzo:

C. Dentro de la minuta patrón ofertada se especifican 5 días sopa y dos cremas

D. En el ciclo 2 no hay ninguna crema, en la semana 3 una sola, para el ciclo 1 y 4 cumple. Realizar ajustes pertinentes.

RTA: Dentro de la minuta patrón se especifican 2 días de aporte de cremas, pero como el servicio es transportado, el riesgo de fermentación de las cremas aumenta por lo que se dejó entre uno a dos días a la semana el aporte de cremas. En el ciclo 2 se incluirá en el menú 13 se cambiará la sopa de pintado por crema de ahuyama.

RESPUESTA SRN: No existe Observación

E. Especificar el tipo de pescado a utilizar.

RTA: Dentro del análisis químico de las diferentes dietas se especifica las variedades de pescado que se van a utilizar.

RESPUESTA SRN: No existe Observación

F. Menú 26 pescado apanado, en el pliego no se permite pescado apanado.

RTA: Es pescado a la plancha en el ciclo sale pescado apanado, pero en las derivaciones se puede observar que desde la dieta normal y sus derivaciones se ofrecerá es pescado a la plancha. Este aspecto se corregirá.

RESPUESTA SRN: No existe Observación

G. Menús 10 y 11 se ofrece plátano

27

H. Menús 17 y 18 se ofrece yuca

RTA: Hay que tener en cuenta que solo se pueden ofrecer cuatro tubérculos, plátanos o raíces que son plátano, yuca, papa y arracacha. En los pliegos de condiciones no se es explícito de un día a otro no se puede repetir, lo importante es que entre los diferentes días se cambie la preparación como esta en el ciclo de menús.

RESPUESTA SRN:: El puntaje establecido para el Análisis químico de las dietas en los términos de condiciones es de 150 puntos, luego de las revisiones de las propuestas se determinaron diferencias entre lo solicitado y lo ofrecido, circunstancia que determino el puntaje otorgado inicialmente en la evaluación que corresponde para ambas empresas a 70 puntos.

En consecuencia, las observaciones realizadas en este ítem ya fueron consideradas en el puntaje inicial.

- I. En las derivaciones establecidas donde se define crema de verduras especificar el tipo de verduras a llevar en cada una para evaluar la variabilidad de las mismas.

RTA: Como se consignó en los comentarios anteriores los ingredientes de las cremas están explícitos en cada análisis químico y allí se puede observar la variabilidad de los mismos.

RESPUESTA SRN:: El puntaje establecido para el Análisis químico de las dietas en los términos de condiciones es de 150 puntos, luego de las revisiones de las propuestas se determinaron diferencias entre lo solicitado y lo ofrecido, circunstancia que determino el puntaje otorgado inicialmente en la evaluación que corresponde para ambas empresas a 70 puntos.

En consecuencia, las observaciones realizadas en este ítem ya fueron consideradas en el puntaje inicial.

J. Cena:

K. Dentro de la minuta patrón ofertada se especifican 5 días sopa y dos cremas.

L. En el ciclo 1, 3 y 4 solo hay una crema. Ciclo 2 cumple. Se observa muy repetitiva la crema de cebolla dar más variabilidad.

RTA: En el ciclo 3 se ofrecen 2 cremas también. Menú 17, crema de zanahoria y el Menú 21 crema de Ahuyama. Al igual que en el almuerzo la minuta patrón se especifican 2 días de aporte de cremas, pero como el servicio es transportado, el riesgo de fermentación de las cremas aumenta por lo que se dejó entre uno a dos días a la semana el aporte de cremas.

RESPUESTA SRN: El puntaje establecido para el Análisis químico de las dietas en los términos de condiciones es de 150 puntos, luego de las revisiones de las propuestas se determinaron diferencias entre lo solicitado y lo ofrecido, circunstancia que determino el puntaje otorgado inicialmente en la evaluación que corresponde para ambas empresas a 70 puntos.

En consecuencia, las observaciones realizadas en este ítem ya fueron consideradas en el puntaje inicial.

M. En las derivaciones de dieta semiblanda en donde se describe papilla se debe especificar el tipo de papilla.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SALUD
Subred Integrada de Servicios
de Salud Norte E.S.E.

RTA: En el análisis químico de la dieta se especifican los dos tipos de papilla a emplear los cuales son de trigo y arroz. Además, en el análisis químico se incluye la papa a emplear en los licuados. El ciclo se alterna una por día.

RESPUESTA SRN: El puntaje establecido para el Análisis químico de las dietas en los términos de condiciones es de 150 puntos, luego de las revisiones de las propuestas se determinaron diferencias entre lo solicitado y lo ofrecido, circunstancia que determino el puntaje otorgado inicialmente en la evaluación que corresponde para ambas empresas a 70 puntos.

En consecuencia, las observaciones realizadas en este ítem ya fueron consideradas en el puntaje inicial.

N. En las derivaciones para dieta semiblanda dada su consistencia se debe especificar el tipo de producto a utilizar para que de la consistencia espesa de los alimentos entregados.

RTA: Dependiendo del tipo de preparación e ingredientes utilizados se cuantifica la cantidad de espesante a utilizar. La marca comercial Espezante de boydorr nos da unos parámetros de estandarización, en tazas medidoras según el tipo de consistencia que se desea y la preparación. En el CD de análisis nutricional se adjuntó la información nutricional de este producto.

Compromiso: Después de las observaciones realizadas en la evaluación técnica Servinutrir SAS como proponente se compromete a realizar los ajustes pertinentes al momento que se adjudique el contrato como uno de los posibles contratistas, buscando como fin último cumplir con todas las recomendaciones nutricionales y velar por la salud nutricional de los pacientes de la Sub Red Norte.

RESPUESTA SRN: El puntaje establecido para el Análisis químico de las dietas en los términos de condiciones es de 150 puntos, luego de las revisiones de las propuestas se determinaron diferencias entre lo solicitado y lo ofrecido, circunstancia que determino el puntaje otorgado inicialmente en la evaluación que corresponde para ambas empresas a 70 puntos.

En consecuencia, las observaciones realizadas en este ítem ya fueron consideradas en el puntaje inicial.

III OBSERVACIONES A LA EVALUACIÓN TÉCNICA-CALIDAD NUTRICIONAL PRESENTADA POR EL PROPONENTE ALIMSO.

Al revisar la propuesta de la empresa ALIMSO se evidencia que al momento de formular sus minutas patrón y sus ciclos de menús no se tiene en cuenta el análisis por componentes de alimentos, ni por tiempo de comida por lo que no se puede formular, ni determinar cuáles alimentos por tiempo de comida se incluyeron para elaborar los dos documentos mencionados anteriormente, debido a esto la propuesta técnica NO CUMPLE con lo solicitado en el pliego de condiciones ya que los análisis químicos suministrados no se incluyen la totalidad de alimentos presupuestados en la minuta y en los ciclos debido a esto no se puede asegurar que se va a cumplir con una adecuación nutricional entre el 90 – 110% durante el transcurso de la ejecución del servicio

Como se puede observar el análisis químico que realizo ALIMSO fue de solo 1 menú. En este no se incluyen los diferentes ingredientes que se van a emplear durante todo el ciclo de menús y no se

29

realiza un promedio por componentes y como si fuera poco no hay un promedio por tiempo de comida.

Lo que significa que este análisis químico solo da cuenta de la adecuación de un día y no incluye los diferentes ingredientes a emplear de los otros 27 días como por ejemplo en el desayuno el componente de la proteína huevo, carne, pollo, jamón.

Según la evaluación realizada por el área de nutrición, jurídica y asesor externo (Académico). Esta parte técnica no cumple con lo requerido en el numeral 3.6.1 a (análisis químicos).

No existe un criterio técnico desde la comparación objetiva de las propuestas que nos permita verificar los aspectos objetivos que tuvo en cuenta para que le otorguen el mismo puntaje a una propuesta técnica de 13 hojas en análisis químicos que presenta los análisis químicos de un solo día, sin especificar en 12 de estos los ingredientes de ese día. Cuando en el pliego de condiciones se especifica que es el análisis químico de la minuta patrón.

Lo más extraño es lo siguiente:

No existen criterios que expliquen bajo qué motivación técnica, se otorga en la evaluación técnica el puntaje, porque no tuvieron en cuenta el factor habilitante del numeral 3.6.1 en el cual se establece que todas las dietas deberían tener análisis químico.

No entendemos como una dieta normal aporta, lo mismo que una dieta hiposodica y blanda ya que hay alimentos que se eliminan de estas dos últimas como los alimentos crudos o con alto contenido de sodio. Pero quizás el factor determinante para establecer que los documentos de la propuesta de Alimso no cumplen con los requerimientos y NO SON análisis químicos, Es que no incluye alimentos como se puede ver en la imagen anterior de los 13 "análisis químicos" de 1 día, 12 no tienen los ingredientes por lo que NO se pueden considerar ni siquiera un análisis químico de un día ya que no incluye alimentos y mucho menos un análisis químico de una minuta patrón.

CICLO DE MENÚS DEL PROPONENTE ALIMSO:

Debido a los anteriores argumentos la propuesta de Ciclos de Menús de Alimso pierde validez ya que en solo un análisis químico se incluyó alimentos y estos alimentos fueron de solo 1 día, por lo que se podría evaluar un día del ciclo de menús pero no los otros 27 días. En cuanto a las otras 14 dietas no se incluyeron los alimentos del ciclo, ni si quiera de un día por lo que no se puede corroborar que el ciclo de menús presentado cumpla con los requerimientos nutricionales establecidos en el numeral 3.6.1

Sin embargo el cuerpo técnico de nutrición de Servinutir reviso el ciclo para observar si la rúbrica que aplicaron a Servinutrir fue la misma que aplicaron a Alimso y se hallaron los siguientes aspectos: A Nuestra propuesta le revisaron que no podía de un día a otro repetir el mismo alimento regulador pero a Alimso no le evaluaron lo mismo como por ejemplo:

- Semana 1 martes y miércoles se repite en la cena papa.
- Semana 2 miércoles y jueves se repite papa en la cena.
- Semana 2 sábado y domingo repite papa en el almuerzo.
- Semana 3 martes y miércoles se repite papa en el almuerzo.
- Semana 3 domingo y semana 4 lunes se repite yuca en el almuerzo.

En el numeral 3.6.1 B se especifica que se debe entregar dentro de la propuesta el ciclo de menús y las derivaciones. En la propuesta de Alimso no hay un ciclo de menús de los 28 días en los cuales se pueda observar la variabilidad, la combinación de colores, el intercambio de ingredientes entre los diferentes 28 días. Por lo que no hay equidad, ni igualdad de condiciones ya que la anterior premisa limita la evaluación del ciclo menús, debido a que se ofertan las derivaciones.

Por otra parte, se observaron los siguientes aspectos:

- Se incluye bagre como pescado con espinas lo cual no está permitido.
- Para la dieta hipoglúcida semana 1 lunes, semana 2 día lunes, semana se ofrece dieta crema de ahuyama la cual tiene un alto índice glicémico.
- En la semana 1 día miércoles incluye mousse de naranja en la dieta astringente, lo cual no está permitido, al igual que pollo al ajillo
- Semana 1 día jueves y sábado en la cena incluyen en la dieta astringente papa en salsa criolla, no permitido • En la semana 2 día lunes incluyen croissant en la dieta astringente
- Hipograsa:
 - Semana 1 lunes en el almuerzo utilizan Spaggeti en salsa criolla
 - Semana 1. viernes en la cena: incluye carne de hamburguesa y en la semana 2 día martes.
 - Incluye sopa de minestrone en la semana 2 días jueves
 - Semana 3 incluye salsa de champiñones en la cena incluye e en la semana 3 pudin de cocoa en la dieta hipograsa. Pudín alto contenido de grasa
- Hiposódica:
 - incluye salsa crema con champiñones en la dieta, En la semana 2 día martes en la cena se ofrece hamburguesa
- En la semana 3 día martes se incluye en la cena ceviche

Solicitamos formalmente que como quiera que es evidente que la propuesta técnica presentada por el oferente ALIMSO NO CUMPLE con lo requerido por el Pliego de Condiciones, se de aplicación al contenido de la cláusula 3.6.1. RECHAZANDO la propuesta de este oferente.

Solicitamos a la Entidad sea rechazada esta propuesta teniendo en cuenta las siguientes causales de rechazo:

No. 3 que cita "Cuando las propuestas no cumplan en su totalidad con algún documento no subsanable..."

No. 13 que cita "La no presentación completa de los documentos exigidos en el presente documento, que no sean objeto de subsanación"

RESPUESTA SRN: Para dar respuesta a estas observaciones es necesario aclarar varios aspectos

1. Como se manifestó en las respuestas a las observaciones presentadas por Alimso en referencia al promedio de los diferentes tipos de alimentos para el análisis nutricional no existe en los términos o pliegos de condiciones ítem alguno en que se obligue al proponente o se establezca como requisito el que deba promediar los componentes en los diferentes tiempos de comida. Significando lo anterior que al presentar un solo menú estaría cumpliendo, igualmente lo estaría quien dentro de la propuesta presentara promedio de los diferentes componentes independientemente que se hubiesen exigido o no. Por esta razón no es procedente aceptar la observación respecto a este aparte.

2. El punto 3.6.1. No es factor habilitante como lo manifiesta Servinutrir, hace parte del capítulo 3 – Evaluación Técnica y la calificación otorgada a Alimso tiene en cuenta los factores no presentados en forma adecuada o deficiente, igual como ocurrió con la oferta presentada por ustedes.
3. Retomando lo manifestado respecto al punto 3.6.1. que determina como factor a calificar el presentar el análisis químico de cada una de las dietas terapéuticas, dicho análisis fue presentado por Alimso, no pudiéndose decir que se incumplió con este requisito por el hecho de haberse presentado como un solo análisis a las dietas normal, blanda e Hiposodica; en consideración a que los aportes nutricionales no cambian y solo se modifica la consistencia para la dieta blanda. Para la dieta Hiposodica varia solo el componente de sodio que no fue solicitado dentro del análisis químico.
4. Respecto a los criterios que se tuvieron en cuenta para evaluar las propuestas debe aclararse que fue el mismo, variando únicamente en lo referente a que Alimso se le evaluó el análisis químico de la minuta patrón que como ya dijimos está ajustada a los términos o pliegos de condiciones y Servinutrir se le evaluó teniendo en cuenta el análisis químico de la minuta patrón promediada, que no estando como exigencia es viable tenerla en cuenta. Se observa que ambos cumplieron con el ciclo de 28 días y por la repetición de alimentos y preparaciones se otorgaron puntajes menores al máximo establecido a ambas propuestas.
5. En cuanto a los alimentos propuestos en los ciclos de menú ambas propuestas presentan deficiencias, que deberá ajustar el oferente seleccionado a solicitud del supervisor del contrato. Se repite nuevamente que estas deficiencias ocasionaron que se otorgara un puntaje inferior al máximo establecido.
6. Respecto a la solicitud de rechazo de la propuesta de Alimso conforme los puntos citados es necesario aclarar que las observaciones presentadas se refieren a aspectos a evaluar y no a aquellos habilitantes. Lo anterior indica que el puntaje obtenido por cada uno de los proponentes tiene relación directa por las posibles deficiencias presentadas en el contenido de los documentos mas no en la carencia de los mismos

IV INCUMPLIMIENTO DE LA PROPUESTA DE ALIMSO EN FACTORES TÉCNICOS QUE OTORGAN PUNTAJE - RETIRO DE PUNTAJE OTORGADO:

En el numeral 3.6. literal b: CICLOS DE MENU (150 PUNTOS): El pliego requiere que:

“El oferente se comprometerá a suministrar las dietas especiales prescritas por las nutricionistas de la E.S.E., cumpliendo las especificaciones técnicas en término de alimentos, que se requieran para el tratamiento terapéutico del paciente”

El proponente ALIMSO NO presenta tal compromiso mediante ningún documento, solamente presenta los menús especiales, siendo este un requerimiento totalmente diferente.

Por tanto, solicitamos a la Entidad quitar el puntaje de los ciclos de menú, dado que el requerimiento de dicho compromiso está dentro del capítulo del puntaje que es el numeral 3.6.1. LITERAL B CICLOS DE MENUS: (150 PUNTOS).

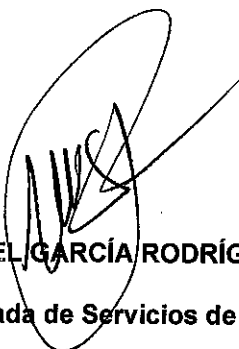
Además de lo anterior solicitamos sea rechazada la oferta teniendo en cuenta las siguientes causales de rechazo.

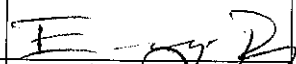
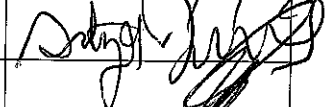
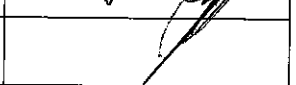
No. 3 que cita "Cuando las propuestas no cumplan en su totalidad con algún documento no subsanable..."

No. 13 que cita "La no presentación completa de los documentos exigidos en el presente documento, que no sean objeto de subsanación"

RESPUESTA SRN: No se acepta la observación por cuanto el documento en referencia aparece a folio 751 de la propuesta de Alimso

Atentamente,


YIDNEY ISABEL GARCÍA RODRÍGUEZ
 Gerente
Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.

	Nombre	Cargo	Firma
Elaborado por:	Luis Enrique Páez Falla	Prof Especializado – Compras	
Proyectado por	Dra. Astrid Meneses	Área de Nutrición	
Revisado por	Álvaro Galvis Barrios	Director de Contratación	
Aprobado por:	Álvaro Galvis Barrios	Director de Contratación	
Declaramos que hemos revisado el presente documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales y por lo tanto lo presentamos para la firma			