

CONVOCATORIA PUBLICA N° 001 DE 2017

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.

ADENDA No 005

RESPUESTA A OBSERVACIONES DE LAS EVALUACIONES PRESENTADAS POR LOS PROPONENTES

1. OBSERVACIONES ALIMSO CATERING SERVICES

OBSERVACIÓN

Con la presente, damos respuesta al requerimiento presentado por Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E. a la propuesta de ALIMSO CATERING SERVICES, correspondiente a la convocatoria pública N°001 de 2017 para contratar el suministro y dispensación de dietas hospitalarias para las unidades que conforman la Subred Integrada De Servicios De Salud Norte E.S.E, según documento publicado en la página oficial de la convocatoria en referencia, el día 14 de marzo de 2017.

Para este efecto, estamos adjuntando los siguientes documentos

- Cronograma de capacitación
- Formato de capacitación, Charla y/o entrenamiento
- Manual de dietas Alimso
- Ciclo de minutas Adultos
- Ciclo de menú refrigerio adultos
- Ciclo de menu refrigerio pediatria
- Ciclo de menú pediatria
- Anexo técnico de alimentos dietéticos utilizados para pacientes hipoglucidos, composición nutricional
- Menus especiales
- Ciclo de refrigerios madres lactantes
- Ciclo de refrigerios salas de partos
- Protocolo de prueba organoleptica A

RESPUESTA

El procedimiento y etapas establecidas en los pliegos o términos de condiciones determina que una vez realizada la evaluación de las propuestas en los temas jurídicos, financieros, económicos y técnicos, los oferentes tienen un periodo de tiempo para realizar observaciones sobre las mismas, no tratándose en consecuencia de hacer nuevas propuestas o cambiar los documentos inicialmente presentados.

Las observaciones se refieren a aclarar la interpretación dada a documentos inicialmente aportados o no tenidos en cuenta, presentar originales de documentos aportados no legibles, anexar documentos habilitantes que por su formalidad puedan ser tenidos en cuenta, aclarar cifras etc. No es dable aportar documentos nuevos para reemplazar otros que fueron objeto de calificación por cuanto se estarían violando principios como el de igualdad y transparencia, es decir al adjuntar documentos nuevos y diferentes a los aportados en la propuesta inicial para que nuevamente se produzca la evaluación no es el objeto de las observaciones, debido a que se estarían cambiado las reglas establecidas en los pliegos o términos de referencia.

Por lo anteriormente expuesto los documentos habilitantes presentados por ser formales

Ventanilla de Correspondencia: Cra. 6 A No. 119B-14
Sede Administrativa: Calle 66 No. 15-41
Tel.: 6583030/ 3499080
www.subrednorte.gov.co
Info: Línea 195

**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**

GD-F-07-01

son tenidos en cuenta, pero aquellos referidos a los Análisis químicos y ciclos de minutas por ser documentos evaluables y diferentes diametralmente a los presentados no son tenidos en cuenta.

2. OBSERVACIONES SERVINUTRIR S.A.S

OBSERVACIÓN

- Puntaje por experiencia:

El comité evaluador no otorga puntaje por este concepto a ésta sociedad, con el argumento que no presento en su propuesta "certificación firmada por el representante legal donde se manifiesta que proporcionará muebles para almacenamiento de insumos de aseo y cafetería". Revisados en su integridad los términos de referencia, sus anexos y sus Adendas, no se encontró que en alguno de estos documentos se hubiese requerido la presentación de tal certificación para la obtención de los 100 puntos, todo lo contrario, indicó la Entidad que los 100 puntos se otorgarían por acreditar experiencia, así:

Experiencia: CIENTO (100) puntos

El proponente deberá acreditar experiencia, dentro los últimos CINCO AÑOS, contados a partir de la fecha inicialmente prevista para el cierre del presente proceso, de contratos ejecutados que tengan relación directa con la prestación del servicio de alimentación a usuarios hospitalizados, por un valor igual o superior 5.000 SMMLV. Para lo anterior, el proponente, debe anexar máximo CINCO (05) contratos certificados, iniciados y ejecutados en su totalidad, dentro de los últimos cinco (5) años mencionados, que sumen como mínimo, la experiencia exigida en SMMLV. La verificación de la experiencia de los proponentes se realizará en el Registro Único de Proponentes conforme al Decreto 1082 de 2015.

Este proponente acreditó con el objeto de ser merecedor a dicho puntaje la siguiente experiencia a folios 451-472.

CONTRATANTE	AÑO DE TERMINACION	VALOR EN PESOS	VALOR SMMLV	No. CONTRATO RUP
HOSPITAL LA VICTORIA	15/08/2014	1.163.844.301	1.889,36	10
HOSPITAL LA VICTORIA	15/08/2015	1.102.196.847	1.710,56	16
INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGIA	30/06/2014	1.558.508.920	2.530,05	2
INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGIA	30/04/2013	1.226.828.990	2.081,13	8
INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGIA	31/05/2015	1.357.500.000	2.106,77	75

Razón por la cual solicitamos a la Entidad corregir el informe de evaluación, otorgando a éste proponente el puntaje de 100 puntos a los que tiene derecho.

RESPUESTA

Revisados los documentos presentados en la propuesta inicial por parte de los evaluadores técnicos del proceso se constata que no se tuvieron en cuenta todos los documentos que certificaban experiencia de la empresa, en consecuencia se acepta la observación y se procede a corregir la evaluación técnica inicialmente realizada.

OBSERVACIÓN

- Puntaje por manuales:

Considera el comité evaluador no otorgar 5 puntos del total de 85 por concepto de fichas técnicas (características de productos) a este proponentes, razón por la cual solicitamos a la Entidad revisar y evaluar detenidamente la fichas técnicas de todos los productos contenidas en un CD anexo a la propuesta, tal como consta en el acta de cierre.

En el CD obran todas las fichas técnicas de los productos que serán empleados en la prestación del servicio y en el objeto del contrato, por lo tanto somos merecedores a los 5 puntos, solicitando a la Entidad que sean otorgados.

RESPUESTA

El procedimiento y etapas establecidas en los pliegos o términos de condiciones determina que una vez realizada la evaluación de las propuestas en los temas jurídicos, financieros, económicos y técnicos, los oferentes tienen un periodo de tiempo para realizar observaciones sobre las mismas, no tratándose en consecuencia de hacer nuevas propuestas o cambiar los documentos inicialmente presentados.

Las observaciones se refieren a aclarar la interpretación dada a documentos inicialmente aportados o no tenidos en cuenta, presentar originales de documentos aportados no legibles, anexar documentos habilitantes que por su formalidad puedan ser tenidos en cuenta, aclarar cifras etc. No es dable aportar documentos nuevos para reemplazar otros que fueron objeto de calificación por cuanto se estarían violando principios como el de igualdad y transparencia, es decir al adjuntar documentos nuevos y diferentes a los aportados en la propuesta inicial para que nuevamente se produzca la evaluación no es el objeto de las observaciones, debido a que se estarían cambiado las reglas establecidas en los pliegos o términos de referencia.

Por lo anteriormente expuesto las fichas técnicas nuevas no presentadas en la propuesta inicial no serán tenidas en cuenta.

OBSERVACIÓN

- Respuesta observaciones finales:

- Asegurar el cumplimiento del requerimiento del personal para cada uno de los puntos: Se aclara que se cumplirá a cabalidad con lo requerido por la Entidad para el contratista, tal como consta en nuestra propuesta con una carta, a folios 77 a 87, la cual es denominada como – **COMPROMISOS FACTORES HABILITANTES**.
- Para los vehículos, presentar el aval por el INVIMA: Los vehículos que transportan alimentos cumplen los requisitos establecidos en la resolución 2505 de 2004, y el concepto sanitario de CUMPLIMIENTO para transportar alimentos, lo emite la Secretaria de Salud de Bogotá y no el INVIMA.
- Para la planta de producción presentar el aval por el INVIMA: Para la planta de producción, los requisitos evaluados son los establecidos en la Resolución 2674 de 2013, y el concepto sanitario de funcionamiento es emitido por la Secretaria de Salud de Bogotá, por estar catalogados “Como una empresa que realiza actividades de otros servicios de comidas, preparación, y distribución de comidas e caliente” Ver numeral 2.4 de actas de IVC No. 687383 del 3 de febrero de 2017 aportada en nuestra



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

propuesta. No somos regulados por INVIMA ya que no somos una fábrica de producción.

- Las especificaciones técnicas de numeral 2.3.1.5 se debe dar estricto cumplimiento: Se aclara que se cumplirá a cabalidad con lo requerido por la Entidad para el contratista, tal como consta en nuestra propuesta con una carta, a folios 77 a 87, la cual es denominada como – **COMPROMISOS FACTORES HABILITANTES**.
- Para los numerales 2.3.1.6 hasta 2.3.1.31 se debe dar estricto cumplimiento: Se aclara que se cumplirá a cabalidad con lo requerido por la Entidad para el contratista, tal como consta en nuestra propuesta con una carta, a folios 77 a 87, la cual es denominada como – **COMPROMISOS FACTORES HABILITANTES**.

RESPUESTA

Se aceptan las observaciones planteadas toda vez que no se está incluyendo ni modificando ningún documento de la propuesta inicial.

Para los numerales 2.3.1.6 hasta 2.3.1.31 cabe aclarar que después de revisar sus observaciones la entidad no acepta los siguientes numerales:

3. Las leguminosas deben salir del cálculo dentro del grupo de alimentos reguladores, mas no del ciclo de menús para ofrecer variedad de alimentos.

Rta: No se acepta debido a que las leguminosas no forman parte del grupo de alimentos reguladores

5. Se deben ofrecer postres light para las dietas hipoglucidas, no se acepta el cambio a fruta.

Rta: No se acepta por cuanto el requerimiento específico es postre

11. Definir el nombre de espesante a utilizar.

Rta: El requerimiento es específico en que se suministre el espesante comercial para determinar el componente nutricional.

16. Para la dieta líquida total se acepta tetero con el 100% de leche.

Rta: La observación se acepta parcialmente, debido a que se requiere el 100% de leche pura.

23. Incluir la sopa dentro de la complementaria III sin afectar la propuesta económica

Rta: No se acepta debido a que en el numeral 3.6.10. DIETA COMPLEMENTARIA III de los términos o pliegos de condiciones definitivas se encuentra incluida la sopa

24. Los refrigerios pediátricos deben ajustarse así: lácteo + fruta y lácteo + energético.

Rta: No se acepta debido a que en el numeral 3.6.10 DIETA COMPLEMENTARIA III y 3.6.11 .NORMAL PEDIATRICA de los términos o pliegos de condiciones definitivas se dan dos (2) opciones para nueves y onces, incluyendo siempre el lácteo: lácteo y fruta y lácteo y energético.

OBSERVACIÓN

- a. Ciclo de menús...

RESPUESTA

Se aceptan las observaciones planteadas toda vez que no se está incluyendo ni modificando ningún documento de la propuesta inicial.

Cabe aclarar que después de revisar sus observaciones la entidad no acepta los siguientes numerales:

16. En el ciclo 12 la cena del ciclo de menús debe ser sopa de cuchuco de trigo y torta de yuca. corregir en la dieta normal de la derivación.

17. Para el menú 13 incluir arroz atomatado.

OBSERVACIÓN

A LA PROPUESTA PRESENTADA POR ALIMSO:

- Puntaje por manuales:

Se le otorga a este proponente el puntaje total de 85 puntos, sin embargo debe la Entidad retirar 5 puntos correspondientes a la presentación de las fichas técnicas, por cuanto a folios 68 a 86 anexo las fichas técnicas solo de los productos de aseo, haciendo falta las fichas técnicas de los demás insumos y materia prima para el objeto del contrato que nos ocupa, como por ejemplo Abarrotes, proteínas, frutas y verduras, desechables, etc. De esta manera no se entiende la razón por la que la Entidad otorgo 5 puntos a este proponente que presentó fichas técnicas incompletas, y 0 puntos al proponente SERVINUTRIR, que presentó las fichas técnicas completas incluyendo productos de aseo y demás insumos y materia prima.

Me permito relacionar las carpetas donde se encuentran estas fichas técnicas dentro del cd aportado.

- Unidad de DVD RW (D:) FICHAS TECNICAS
 - ABARROTES
 - CARNES FRESCAS Y DERIVADOS CARNICOS
 - DESECHABLES
 - FRUTAS Y VERDURAS
 - LACTEOS Y DERIVADOS
 - LIMPIEZA
 - PULPAS DE FRUTA

- Evaluación técnica de ALIMSO.

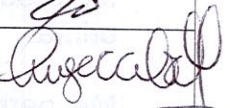
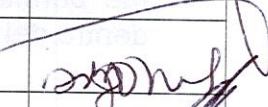
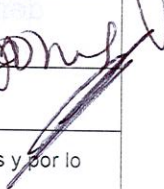
Al revisar la propuesta de la empresa ALIMSO se evidencia que al momento de formular sus minutas patrones y sus ciclos de menús no se tiene en cuenta el análisis por componentes de alimentos, ni por tiempo de comida por lo que no se puede formular, ni determinar cuáles alimentos por tiempo de comida se incluyeron para elaborar los dos documentos mencionados anteriormente, debido a esto la **propuesta técnica pierde validez y 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 y no se puede asegurar que se van a cumplir con una adecuación entre el 90 – 110% durante el transcurso de la ejecución del servicio.

RESPUESTA

En cuanto a la observación referida de los cinco (5) puntos otorgados a ALIMSO para el análisis de las fichas técnicas se acepta y se vera reflejado en la evaluación definitiva.

En lo referente a formular las minutas patrón los documentos habilitantes presentados por ser formales son tenidos en cuenta, pero aquellos referidos a los Análisis químicos y ciclos de minutas por ser documentos evaluables y diferentes diametralmente a los presentados no son tenidos en cuenta.

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

	Nombre	Cargo	Firma
Elaborado por:	Enrique Páez	Profesional Especializado	
Proyectado por	Dra: Ángela María Cabal Dra. Astrid Meneses Enrique Páez,	Nutricionista Referente Nutricionista UPSS Simón Bolívar Profesional Especializado	
Revisado por	Dra: Ángela María Cabal Dra. Astrid Meneses	Nutricionista Referente Nutricionista UPSS Simón Bolívar	
Aprobado por:	Álvaro Galvis Barrios	Asesor Jurídico	
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			