

RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES A LA EVALUACIÓN TÉCNICA CONVOCATORIA SERVICIO DE ALIMENTOS CORPORACIÓN SALUD UN

1. PROPONENTE UT MEDITERRÁNEA HUNC

b) Certificado de libertad y tradición del inmueble alternativo donde garantizará la producción de alimentos o el contrato de arrendamiento junto con el certificado de libertad y tradición del inmueble arrendado: **NO CUMPLE**

Observación del proponente a la evaluación:

“Nos permitimos adjuntar el contrato de arrendamiento suscrito entre MAURICIO ENRIQUE PEÑA MARTINEZ en su condición de Representante Legal de DOTACERO SUPPLEY S.A.S., como ARRENDADOR, y por otra parte MARIA CAMILA ZULUAGA ALVAREZ en su condición de Representante Legal de MEDITERRANEA DE CATERING S.A.S., como ARRENDATARIA.

En dicho documento, legalmente suscrito por las partes se da cuenta del vínculo jurídico mediante el cual accedemos al uso y goce del bien inmueble mediante la figura de arrendamiento comercial por el término de la ejecución del contrato que eventualmente se suscriba con la entidad”.

Respuesta del equipo de evaluación técnica

La evaluación realizada en este punto, en la cual se determina el incumplimiento debido a que a pesar que existe el contrato de arrendamiento del inmueble entre las partes relacionadas (Dotacero y Mediterranea Catering), que se aporta nuevamente en las observaciones a la evaluación; se evidencia que la planta alterna propuesta está a su vez en operación y administrada por otro tercero (Caja de Compensación Familiar CAFAM), que además se soporta con el documento de Acta de Visita de Inspección por parte de la autoridad sanitaria competente; no existiendo relación alguna para la presente convocatoria para el suministro de alimentos, entre la Caja de Compensación Familiar CAFAM y UT Mediterranea HUNC (ni ninguna de las empresas que hacen parte de la UT).

Evaluación definitiva punto b): **NO CUMPLE.**

c) Concepto favorable del INVIMA o de la Secretaría Distrital de Salud del inmueble alternativo: **NO CUMPLE**

Respuesta:

“1. Con respecto a la enunciación de la presencia de un acta de visita del INVIMA en nuestra propuesta, nos permitimos precisar que dicha mención corresponde a un yerro al momento de la elaboración de la propuesta, toda vez que por la naturaleza del centro de producción alterno presentado, la verificación de los requisitos mínimos de salubridad y funcionamiento no es competencia de la mencionada entidad, sino que por el contrario, la autoridad competente es la Secretaria de Salud Distrital a través de la subred en salud que corresponda según la ubicación geográfica del establecimiento. Dicho documento se presentó y hace parte integral de nuestra oferta.

2. Nos permitimos adjuntar nuevamente el Acta de Inspección Sanitaria expedida por la Subred Centro Oriente del Distrito Capital (entidad delegada por la Secretaría Distrital de Salud) con fecha de 22 de marzo de 2024 completa, evidenciando la inclusión del capítulo edificaciones e Instalaciones.

3. Respecto a la visita evidenciada en el acta el 14 de marzo de 2024, la misma fue una visita de inspección inicial sobre la cual se dejan anotaciones que se deben corregir o mejorar, por eso la calificación inicial del 42%; Luego, dichas observaciones fueron corregidas y que sobre la evaluación de las mismas se obtuvo la calificación final de 83% con concepto favorable con requerimiento.

En la pagina 2 del acta de inspección la evaluación del CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA SANITARIA es decir la que se hace el 22 de marzo de 2024, la misma comienza haciendo un resumen de la ultima visita realizada el 14 de marzo donde se obtenía el 42% de cumplimiento y un concepto desfavorable, la calificación final para el día de la última visita es decir la del 22 de marzo de 2024 se califica en 83% con concepto favorable con requerimiento y esta es la que debe tener en cuenta la entidad.

Conforme a lo anterior, solicitamos al comité evaluador tener en cuenta única y exclusivamente el último documento público valido y expedido por la autoridad distrital competente para tal fin, en el cual se establece de manera clara y expresa el sentido favorable del concepto requerido. Cualquier documento anterior no puede ser evaluado o considerado sino como un simple antecedente procedimental para el mencionado tramite.

4. Con respecto a que la Planta Alterna genera objeción ya que el Acta de Inspección está registrada para la Caja de Compensación Familiar CAFAM, mas no para MEDITERRANEA CATERING SAS ni para Dotacero Supplay SAS que es el que presenta el convenio de colaboración para la presente convocatoria; Nos permitimos manifestar lo siguiente:

Teniendo en cuenta las disposiciones legales aplicables a las condiciones de infraestructura y salubridad para la producción y/o preparación de alimentos queremos empezar por remitirnos a la Resolución 2674 del 22 de julio de 2013 “Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones”, la cual en su Capítulo 1 “Edificaciones e Instalaciones” la cual establece:

“Artículo 6. Condiciones generales. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación...” Subrayado fuera de texto.

De la norma citada con anterioridad, y en general de la totalidad del contenido de dicha resolución, se colige de manera clara que todas y cada una de las disposiciones tendientes a garantizar las buenas prácticas de manufactura, preparación, almacenamiento...etc, recaen de manera exclusiva sobre los establecimientos destinados para cualquiera de los fines descritos en la norma, es decir las condiciones técnicas deben ser vistas desde su cumplimiento como requisitos obligatorios para el lugar específico en el cual se pretende realizar la actividad que involucre la manipulación de alimentos.

De tal suerte que nos apartamos de manera respetuosa de su apreciación según la cual el acta de inspección presentada no puede ser tenida en cuenta toda vez que aparece suscrita o registrada a nombre de un tercero diferente, aun cuando resulta claro que se trata del mismo lugar, establecimiento e instalaciones en las cuales pretendemos realizar nuestras actividades operativas en caso de una contingencia.

Si bien es cierto que el acta aparece registrada a nombre de la Caja de Compensación Familiar CAFAM, también lo es que la finalización de operaciones de dicha organización en el establecimiento ofertado en nuestra propuesta NO implica que con ello este lugar perdiera de plano sus características técnicas y capacidades operacionales claramente descritas y avaladas en su momento por la autoridad que realizó la inspección, ni que el concepto sanitario propiamente dicho pierda su vigencia.

Conforme a lo anterior, y como resultado del análisis factico y jurídico podemos concluir que en materia sanitaria las actas, visitas, inspecciones y cualquier otra actuación de carácter técnico debe recaer única y exclusivamente sobre el lugar propiamente dicho, sobre el

establecimiento sujeto a vigilancia y control y no sobre la persona jurídica y/o natural que los operen. En ese orden de ideas, solicitamos amablemente al comité evaluador aceptar como válidos y procedentes los documentos presentados con respecto al centro de producción alterno”.

Respuesta del equipo de evaluación técnica

- 1) Se acepta la aclaración.
- 2) Se acepta la recepción del documento de acta de inspección completo.
- 3) El equipo evaluador tiene en cuenta la última Acta de visita de inspección llevada a cabo el día 22 de marzo de 2024. Sin embargo, en la evaluación realizada se deja constancia que se presenta un antecedente de concepto desfavorable emitido el 14 de marzo de 2024. Ahora bien, frente al Acta de inspección que se evalúa se tiene concepto **favorable con requerimiento** con calificación del 83%. Dentro de las especificaciones técnicas que hacen parte de la presente convocatoria se establece que: *“El proponente deberá allegar el Acta de Visita de Inspección Sanitaria otorgada por el INVIMA o autoridad competente, con fecha de expedición en la vigencia 2024. Los resultados de la certificación o la visita deben ser de concepto favorable. En caso que el permiso o concepto sanitario este condicionado, solo se acepta, siempre y cuando el concepto exprese que las causales que motivan el condicionamiento no afecten la calidad, inocuidad y seguridad de los alimentos. Este es un requisito obligatorio que deben cumplir los proponentes”.*

Verificada el acta en mención se encuentra que en el numeral 3.4. Personal Manipulador de Alimentos, educación y capacitación presenta observación de *“...registros de recepción de productos y materia prima incompletos”*. En el numeral 4.1. Requisitos higiénicos, control de materias primas e insumos *“presenta registros de verificación en la recepción de productos y materia prima incompletos”*. En el numeral 4.3. Manejo de Temperaturas *“presentan registros de toma de temperatura incompleta en la recepción de materia prima y producto terminado. Toma de temperatura in situ: Lomo de cerdo 3.7 ° C.* Con estos hallazgos el equipo evaluador manifiesta que afectan la calidad, inocuidad y seguridad de los alimentos.

- 4) No se acepta observación. No se presenta Acta de visita de inspección por parte de autoridad sanitaria a Planta Alterna a nombre de UT Mediterranea HUNC o alguna de las empresas que la conforman de acuerdo a lo establecido en la convocatoria. Se complementa con la respuesta dada en el numeral a).

Evaluación definitiva punto c): **NO CUMPLE.**

e) Especificaciones técnicas (Anexo)

Respuesta:

“Subsanación – Incumplimiento de Especificaciones Técnicas Definitivas De acuerdo con lo observado, se identificaron discrepancias en algunas minutas respecto a las especificaciones nutricionales requeridas por la Corporación, basadas en las RIEN (Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes, Resolución 3803 de 2016).

Nota: Al realizar la revisión de los tres ciclos de minutas patrón que presentaron incumplimientos, se ha evidenciado que la dieta Hiposódica superaba los aportes de sodio establecidos en las recomendaciones nutricionales. Asimismo, en la dieta modificada en

carbohidratos se detectaron excesos en calorías, proteínas, grasas, carbohidratos y sodio, atribuidos a un desajuste en los gramajes registrados en el software de análisis nutricional durante la parametrización de las porciones evaluadas. Estos hallazgos indican la necesidad de ajustar los datos de ingreso para garantizar el cumplimiento de los estándares requeridos." A continuación, se detallan las acciones correctivas adoptadas para la subsanación del incumplimiento:

1. Minuta patrón dieta Hiposódica: o Inconsistencia: Aporte de sodio (1712 mg) superior al límite establecido (1500 mg).

Acción: Se reformuló la minuta ajustando los ingredientes con alto contenido de sodio (ej.: reducción de sal añadida, sustitución por alternativas bajas en sodio) y se verificó el nuevo cálculo nutricional para asegurar el cumplimiento.

2. Minuta Modificada Carbohidratos: o Inconsistencia: Exceso en los porcentajes de macronutrientes (proteína 199%, grasas 170%, carbohidratos 122%) y sodio (3844 mg).

Acción: Se realiza de nuevo la parametrización en el software de los gramajes para los componentes a analizar, priorizando fuentes de proteína magra, carbohidratos complejos y grasas saludables, ajustando los ingredientes con alto contenido de sodio y se recalculó el aporte nutricional para alinearlos con las RIEN.

3. Minuta Alta en Fibra: o Inconsistencia: Falta de información sobre el aporte de fibra. •

Acción: Se incluyó el análisis detallado del contenido de fibra dietaria en la minuta, utilizando bases de datos nutricionales avaladas, ya que en el análisis nutricional entregado inicialmente no se realizó la inclusión del aporte de fibra para ninguna de las dietas analizadas. Se adjuntan los nuevos análisis nutricionales para las minutas que presentaron consistencias. Archivos que se adjuntan: - Subsanación Minutas patrón.pdf - Subsanación análisis minutas patrón.xls"

Respuesta del equipo de evaluación técnica

Una vez revisados los documentos aportados con relación a los aportes nutricionales de las minutas patrón, el equipo evaluador se acepta.

Evaluación definitiva punto e): **CUMPLE**.

Finalmente, frente a las observaciones generales de los demás proponentes, se da respuesta según corresponda a cada uno de los mismos, de acuerdo a los criterios establecidos en la presente convocatoria por parte del equipo evaluador.

PROPONENTE SERVICIO DE ALIMENTOS QP

- a) "Si bien en cierto que en las especificaciones técnicas solicitan un inmueble alterno en la ciudad de Bogotá, nuestra compañía cuenta con un Centro de Producción de Alimentos en Tocancipá la cual produce diariamente más de 3500 servicios diarios y a tan solo 15 minutos de la entrada a Bogotá, entre ellos atendemos servicios de alimentación en operaciones en la ciudad de Bogotá, por lo que solicitamos reconsiderar que el inmueble alternativo de Tocancipá sea aceptado en la evaluación técnica, dado que cuenta la capacidad técnica y logística para atender servicios de Catering con total cumplimiento de norma"

Respuesta del equipo de evaluación técnica

Conforme a las especificaciones técnicas que hacen parte de la convocatoria se establece que: **“ESTABLECIMIENTO ALTERNO PARA LA PREPARACION, EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION DE LAS RACIONES.**

El proponente deberá acreditar con su propuesta que cuenta con un establecimiento para la preparación, empaque, almacenamiento y distribución de los alimentos, en la ciudad de Bogotá D.C.” Por tanto, con los documentos anexos por parte del proponente se determina que la planta alterna no se encuentra ubicada en la ciudad de Bogotá.

Evaluación definitiva punto a): **NO CUMPLE.**

- b) *Conforme a las especificaciones técnicas, en las cuales se indica que “se deberá anexar análisis nutricional de las minutas, según los diferentes tipos de dietas y especificaciones técnicas del presente anexo, recomendándose tener en cuenta las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) para la población colombiana – Resolución 3803 de 2016” dado lo anterior, la redacción no es específica e induce al error, ya que en ningún momento se establece expresamente que dicho análisis deba ser presentado con la oferta. Por el contrario, la redacción hace referencia a los requerimientos técnicos que deberá cumplir el proveedor adjudicado, adicionalmente, la entidad no publicó el manual de dietas dentro del proceso, ni tampoco los formatos con los que se debe presentar este análisis, teniendo en cuenta lo anterior, se solicita habilitar este punto técnico en la evaluación, lo cual generalmente en estos procesos lo debe entregar el proponente adjudicado. Cabe anotar, que la Entidad tiene total conocimiento que contamos con la experiencia para garantizar minutas con aportes nutricionales adecuados como parte de la atención integral en dieta terapia a los pacientes hospitalizados, al ser el operador actual de este contrato.*

Respuesta del equipo de evaluación técnica

Conforme a las especificaciones técnicas que hacen parte de la convocatoria se establece que: **“ANEXO: ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.** *El proponente debe cumplir con todos los requisitos y obligaciones consignadas en la resolución 2674 del 2013 asegurando la total aplicación de las buenas prácticas de manufactura y total normatividad vigente durante la ejecución del contrato.*

... Se deberá anexar análisis nutricional de las minutas, según los diferentes tipos de dietas y especificaciones técnicas del presenta anexo, se recomienda tener en cuenta las recomendaciones de calorías y nutrientes para la población colombiana, Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RIEN para la población colombiana RIEN - Resolución 3803 del 2016”. Por tanto, no se evidencia la presentación de los documentos que contiene el análisis nutricional de las minutas patrón.

Evaluación definitiva punto b): **NO CUMPLE.**

Finalmente, frente a las observaciones generales de los demás proponentes, se da respuesta según corresponda a cada uno de los mismos, de acuerdo a los criterios establecidos en la presente convocatoria por parte del equipo evaluador.

3) PROPONENTE SARUPETROL

- 1) *“En consecuencia se solicita al respetado comité evaluador analizar las situaciones presentadas y al existir una gran confusión entre la invitación pública y demás documentos del proceso pueda ser aceptada la planta de producción externa de alimentos como plan de contingencia, cuando la necesidad sea presentada, y de esta manera Sarupetrol cumpla con los requisitos habilitantes, técnicos solicitados para el efecto”.*

Respuesta del equipo de evaluación técnica

Conforme a las especificaciones técnicas que hacen parte de la convocatoria se establece que: **“ESTABLECIMIENTO ALTERNO PARA LA PREPARACION, EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION DE LAS RACIONES.**

El proponente deberá acreditar con su propuesta que cuenta con un establecimiento para la preparación, empaque, almacenamiento y distribución de los alimentos, en la ciudad de Bogotá D.C.” Por tanto, con los documentos anexos por parte del proponente se determina que la planta alterna no se encuentra ubicada en la ciudad de Bogotá.

Evaluación definitiva punto 1): **NO CUMPLE.**

- 2) En relación con este requerimiento, me permito subsanar los correspondiente con las especificaciones técnicas. Adjunto los análisis nutricionales de minutas patrón para el efecto.

Evaluación definitiva punto 2): **CUMPLE.**

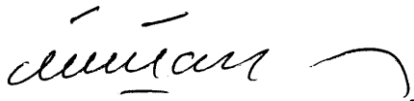
4) PROPONENTE COLSUBSIDIO

REQUERIMIENTO: Especificaciones técnicas (Anexo)

“Nos permitimos compartir archivo con los análisis nutricionales”.

En relación con este requerimiento, me permito subsanar los correspondiente con las especificaciones técnicas. Adjunto los análisis nutricionales de minutas patrón para el efecto.

Evaluación definitiva punto 2): **CUMPLE.**



VÍCTOR AUGUSTO PEDRAZA LÓPEZ

Director Administrativo



NINA PAOLA VELOSA MONCADA

Coordinadora de Nutrición