

Medellín, 10 de marzo de 2021

Señor

LUIS CARLOS RESTREPO GOMEZ

Representante Legal

NUTRIMOS Y SERVIMOS CON CALIDAD S.A.S.

subgerencia@servicioshb.com

Medellín

Asunto: Convocatoria Pública N° 01 de 2021

Por medio del presente nos permitimos dar respuesta a su comunicado del día 6 de marzo de 2021. Donde presenta observaciones a los términos de condiciones de la Convocatoria del asunto, cuyo objeto es: *"Suministrar la alimentación a los pacientes de la ESE Hospital Carisma y prestar el servicio de cafetería de acuerdo a los requerimientos establecidos en el anexo técnico"*.

Observación 1:

Dentro de los requisitos de la capacidad técnica se establece que el proponente debe suministrar un listado mínimo de 2 proveedores (carne, carnes frías, lácteos, productos de panadería, abarrotes, frutas y verduras, pulpas).

Se solicita a la entidad replantear la exigencia en el sentido de que sea válido un proveedor, teniendo en cuenta que hay proponentes como es nuestro caso que tenemos un contrato de exclusividad para con nuestros proveedores, lo cual impide que tengamos dos opciones.

Dicha petición no pone en riesgo la calidad de los bienes suministrados, ni de las materias primas, ya que el contratante, es decir la ESE HOSPITAL CARISMA tiene la potestad de verificar el cumplimiento de cada uno de los estándares técnicos y legales de los proveedores.

Respuesta:

El exigir el listado de dos (2) proveedores (Carne, Carnes frías, lácteos, productos de panadería, abarrotes, frutas y verduras, pulpas), es un requisito que se estipula con el fin de garantizar la prestación continua, oportuna y de calidad en el servicio de alimentación; esto en el caso de que el proveedor principal de cada producto, presente algún inconveniente que no le permita entregar de manera oportuna los insumos.

Se ha venido exigiendo dos proveedores, como requisito en la capacidad técnica, basándonos en situaciones presentadas en contratos anteriores, donde el análisis de dichas eventualidades nos ha llevado a incluirlo, con el fin de prevenir situaciones que afecten la continuidad en el servicio de alimentación para los pacientes; los cambios frecuentes en las minutas para solventar los inconvenientes que se puedan presentar con los proveedores y para no poner en riesgo el suministro de alimentación por la calidad de los productos que se utilizan para su preparación.



UNIDOS



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

Si bien como se menciona en la observación la ESE Hospital Carisma puede verificar el cumplimiento de los estándares técnicos y legales de los proveedores, el hecho de contar solamente con un proveedor para cada producto, pone en riesgo la prestación del servicio de manera, continua, oportuna, eficiente y con calidad, en caso de que dicho proveedor presente alguna novedad en la entrega de los insumos.

Teniendo en cuenta lo anterior la ESE mantiene el requisito en cuanto a la capacidad técnica de solicitar listados de dos proveedores (Carne, Carnes frías, lácteos, productos de panadería, abarrotes, frutas y verduras, pulpas) tal como se establece en el numeral 7.3 de la capacidad técnica. Por lo que su observación no será tenida en cuenta.

Observación 2:

Dentro de los requisitos de la capacidad técnica se establece que el proponente debe presentar los resultados del último análisis microbiológico realizado a 1 alimento crudo (jugo o ensalada), 1 alimentos cocido, 1 manipulador, 1 superficie o utensilio, 1 ambiente; con su respectivo plan de acción si fuese necesario y con una fecha no superior a 2 meses. (Esto aplica para la planta de producción).

Agradecemos a la entidad informar si es requisito habilitante y subsanable, lo anterior teniendo en cuenta que a la fecha no contamos con análisis de 2 meses o menos, por lo que los estaremos realizando la próxima semana, para lo cual necesitamos saber si en caso de no estar los resultados para la presentación de la oferta si es subsanable la entrega de los mismos luego de la evaluación preliminar de requisitos habilitantes.

- “Resultado del último análisis microbiológico realizado a 1 alimento crudo (jugo o ensalada), 1 alimento cocido, 1 manipulador, 1 superficie o utensilio, 1 ambiente, con su respectivo plan de acción si fuese necesario y con una fecha no superior a 2 meses. (Esto aplica para la planta de producción)”.

Respuesta:

De conformidad con los términos de condiciones **la CAPACIDAD TÉCNICA**, se encuentra dentro de los requisitos habilitantes en el numeral 7.3. y establece que:

(...)

- “Resultado del último análisis microbiológico realizado a 1 alimento crudo (jugo o ensalada), 1 alimento cocido, 1 manipulador, 1 superficie o utensilio, 1 ambiente, con su respectivo plan de acción si fuese necesario y con una fecha no superior a 2 meses. (Esto aplica para la planta de producción)”.

(...)

El Consejo de Estado ha reiterado lo siguiente (...) Lo subsanable es aquello que a pesar de que se tiene, no aparece claramente acreditado en el proceso de selección; pero, no se puede subsanar aquello de lo cual se carece o que no existe al momento de proponer, porque entonces se estaría hablando de la complementación, adición o mejora de la propuesta (...)