

2300/4.3

Medellín, febrero 05 de 2018

Señor:

Melissa Eugenia Osorio Castellar

Representante legal

La Huerta de Oriente S.A.S.

Diagonal 46 N°16-37

Teléfono: 742 89 91

Bogotá

Asunto: Respuesta observaciones al informe preliminar

Cordial saludo,

En atención al oficio con radicado R- 784 del 10 de febrero de 2018, mediante el cual la empresa que usted representa formula observaciones al informe preliminar publicado en la página web de la E.S.E. Metrosalud el 31 de enero de 2018, dentro de la Convocatoria Pública para prestar el servicio de preparación y distribución de alimentos a los pacientes hospitalizados, la entidad resolverá sus observaciones a continuación:

a) En el numeral 23.1, se solicitó anexar el registro único tributario (RUT), expedido por la dirección de impuestos y aduanas nacionales (DIAN), con fecha de generación de la presente vigencia, es decir, 2018.

En el folio 9 de la oferta presentada por el oferente ALIMSO CATERING SERVICES S.A., presenta el registro único tributario de esta razón social, con Nit 900,376,674-2, con fecha de generación **09/01/2018**, cumpliendo con esta condición jurídica.

b) En el literal j, de los documentos habilitantes jurídicos se establecieron las condiciones a tener en cuenta para la constitución de las pólizas de seriedad, entre ellas el afianzado y que fuese otorgada por un banco o una Compañía de Seguros legalmente autorizada para funcionar en Colombia, con domicilio en la ciudad de Medellín.

Dentro de la evaluación jurídica, se encontro en el folio 36 la póliza de seriedad del oferente Alimso catering Services S.A., con el cubrimiento y vigencias exigidos por la convocatoria, frente al nombre del tomador, alimso catering services S.A. no ha modificado su razón social ni su Nit, el significado de la palabra "en- reorganización" hace referencia a una intervención creada por la Ley 1116 de 2006 para reorganizar los patrimonios y fortalecer la liquidez de las empresas, intervención que es a su vez vigilada por las superintendencias de sociedades y que para el caso en particular de alimso catering Services S.A., se cuenta con una certificación a la fecha del cumplimiento del acuerdo de reorganización firmado en noviembre de 2016.

Frente al domicilio en la ciudad de Medellín de la aseguradora, la póliza presentada es de la aseguradora SEGUROS DEL ESTADO S.A. y si bien su expedición fue en la ciudad de Bogotá, dentro de la evaluación Jurídica se consultó la página de la aseguradora y se confirmó que cuenta con domicilio en la ciudad de Medellín.

- c) En el folio 72 de la oferta presentada por Alimso catering Services S.A., se relacionan los certificados que esta empresa aportaría para el cumplimiento del requisito habilitante de la experiencia, ahora bien solo se cuenta con el certificado impreso de la Clínica Antioquia, toda vez que la Adenda N°2 definió: "... *Certificación de contratos con METROSALUD El oferente deberá indicar en su propuesta qué información que reposa en Metrosalud desea hacer valer dentro del presente proceso, con el objeto de proceder a su verificación, de conformidad no sólo con lo establecido en el artículo 9 del Decreto ley 019 de 2012, sino también conforme a lo dispuesto en el artículo 10 del Código Contencioso Administrativo y en el artículo 13 del Decreto ley 2150 de 1995. Para el caso de la acreditación de la experiencia el oferente deberá indicar en su oferta qué contratos hará valer dentro del proceso, dicha información será validada por Metrosalud, frente a la información que reposa en los archivos de la entidad.*"

Es así como los certificados de la ese Metrosalud de los contratos 1881 de 2015 y 684 de 2017 no eran necesarios aportarlos de forma física ya que la información que estos contendrían reposa en la misma entidad contratante.

Frente al certificado de la clínica Antioquia este fue evaluado por la Directora Administrativa de la ESE Metrosalud y su contenido fue avalado al cumplir con los lineamientos definidos por la convocatoria.

- d) Frente a la capacidad jurídica del oferente Alimso catering Services S.A. para para presentar oferta y ejecutar esta clase de contratos le informo lo siguiente:

Las empresas en reorganización pueden celebrar contratos con entidades públicas o privadas así lo aclaran diferentes conceptos entre los cuales están:

- **Concepto 220-90538, jul. 23/13, Superintendencia de Sociedades:**

"Empresa en reorganización puede celebrar contratos con entidades públicas o privadas"

Una empresa que esté adelantando el proceso de reorganización regulado por la Ley 1116 del 2006 (régimen de insolvencia empresarial) puede seguir celebrando contratos con entidades públicas o privadas, en desarrollo de su objeto social, señaló la Superintendencia de Sociedades.

Lo anterior debido a que el fin de la norma es que se preserven las empresas viables, buscando normalizar sus relaciones comerciales y crediticias, de manera que puedan seguir desarrollando las actividades correspondientes al giro ordinario de sus negocios.

Así mismo, la disposición califica como ineficaz, sin necesidad de declaración judicial, toda estipulación que impida o dificulte la participación del deudor en licitaciones públicas o privadas en igualdad de condiciones".

- **Concepto 90538 de 2013, 2013-07-23 Edición No 46669 , Superintendencia de Sociedades:**

"LAS SOCIEDADES EN REORGANIZACIÓN, EN NINGÚN MOMENTO SE ENCUENTRAN INHABILITADAS PARA CONTRATAR CON ENTIDADES PÚBLICAS O PRIVADAS. Ante la duda planteada sobre la capacidad que tiene una sociedad en reorganización, para celebrar contratos con entidades públicas, la Superintendencia de Sociedades considera que es preciso tener en cuenta que el proceso de reorganización empresarial regulado por la ley 1116 de 2006 y sus normas complementarias, busca que por medio de un acuerdo, se preserven las empresas viables, buscando con ello normalizar sus relaciones comerciales y crediticias, mediante su reestructuración operacional, administrativa, de activos o pasivos, y por lo tanto, se busca que las sociedades puedan continuar desarrollando actividades que correspondan al giro ordinario de sus negocios. Planteado lo anterior, es preciso decir, que es claro que una sociedad que esté adelantando el proceso de reorganización ante la Superintendencia de Sociedades, puede seguir celebrando contratos con entidades públicas y privadas en desarrollo de su objeto social."

Por otro lado al tenor de lo establecido en el artículo 5º de la Ley 1116 de 2006, "Se denomina acuerdo de reestructuración la convención que, en los términos de la presente ley, se celebre a favor de una o varias empresas con el objeto de corregir deficiencias que presenten en su capacidad de operación y para atender obligaciones pecuniarias, de manera que tales empresas puedan recuperarse dentro del plazo y en las condiciones que se hayan previsto en el mismo".

A su turno, el inciso segundo de la Ley 1116 de 2006, preceptúa que "El proceso de reorganización pretende a través de un acuerdo, preservar empresas viables y normalizar sus relaciones comerciales y crediticias mediante su reestructuración operacional, administrativa, de activos o pasivos".

Del estudio de las normas antes transcritas, se desprende que ambos regímenes de insolvencia tienen por objeto la protección del crédito, la recuperación y conservación de la empresa como unidad de explotación económica y fuente generadora de empleo.

Ahora bien, todo mecanismo recuperatorio lleva implícita la reestructuración o reorganización de la empresa, de los negocios y de las acreencias, pues solo en esta medida es posible superar la crisis que da lugar a la apertura de los procesos de insolvencia. Al hablar de la reestructuración o reorganización de la empresa se hace referencia a un proceso cuyo principal objetivo es la salvación de los negocios del deudor, que aun cuando afronta dificultades económicas tiene perspectivas razonables de salir adelante. Por tal razón el proceso propenderá por la consolidación de acuerdos de pago entre deudores y acreedores por medio de los cuales se facilite la superación de las dificultades financieras de la empresa y la continuidad de sus operaciones comerciales.

De ahí que la sociedad en uno u otro proceso conserve su capacidad, la cual "se circunscribirá al desarrollo de la empresa o actividad prevista en su objeto, en el entendido que "los actos directamente relacionados con el mismo y los que tengan como finalidad ejercer derechos o cumplir obligaciones, legal o convencionalmente derivados de la existencia y actividad de la sociedad" se encuentran en él incluidos (artículo 99 del Código de Comercio). **Así las cosas, la sociedad a pesar de encontrarse adelantando un proceso de reestructuración o de reorganización, conserva toda su autonomía, derivada de su existencia como ente jurídico que, como tal, tiene capacidad para adquirir derechos**

y contraer obligaciones, celebrar contratos y participar en licitaciones, con las solas restricciones establecidas en la ley (artículo 17 de las Leyes 550 de 1999 y 1116 de 2006).

Frente a las observaciones e y f de carácter financiero se informa que nuevamente fue analizada la documentación por parte de la profesional de costos, informa que para la evaluación de los indicadores se tomó como referente los estados financieros enviados a diciembre 31 de 2016 debidamente firmados por quien corresponde, por lo tanto los indicadores calculados están dentro de los términos de referencia y con esto la empresa Alimso Catering Services S.A. es habilitada financieramente.

g) La propuesta económica del mercado presentada por Alimso Catering Services S.A. A l respecto hay una relación taxativa frente a las cuales se puede argumentar que una oferta es artificialmente baja:

- (i) el proponente desconoce los costos e ingresos verdaderos del contrato;
- (ii) (ii) el proponente utiliza su oferta como parte de una estrategia colusoria
- (iii) o pretende debilitar a otros proponentes durante el proceso de selección

Estas hipótesis no se configuran toda vez que se trata del oferente que actualmente presta este servicio a la entidad, por lo tanto no hay lugar a un deficiente análisis financiero y económico, por su inexperiencia en el negocio objeto del Proceso de Contratación.

Las ofertas artificialmente bajas no deben confundirse con ofertas competitivas. Los proponentes con ofertas competitivas tienen en su estructura de costos economías de escala o economías de alcance que permiten generar un bien o un servicio a menor costo que el resto de proveedores en el mercado.

Frente a las observaciones h, i y j de contenido técnico los nutricionistas de la ESE Metrosalud de nuevo realizaron revisión técnica y concluyeron:

1. De acuerdo a lo descrito en el pliego de condiciones, en el título "INSUMOS REQUERIDOS PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS" El oferente deberá presentar las especificaciones de los alimentos preparados y materias primas a utilizar, clasificadas por grupo de alimentos. Debe contener especificaciones propias del alimento (color, olor, textura gramaje y presentación), almacenamiento, condiciones de rechazo y aceptación y presentación del producto final. Teniendo en cuenta lo anterior, en las fichas técnicas del producto terminado, no se encuentran las condiciones de aceptación y rechazo del producto final y no se encuentran las preparaciones descritas en los menús

RESPUESTA:

En la propuesta de la empresa ALIMSO CATHERING SERVICES, se evidencia que se presenta las fichas técnicas del producto terminado basado en las materias primas por grupo de alimentos como se solicitó, y adicional describe en el producto terminado las condiciones de: ingredientes, características sensoriales y características microbiológico y requisitos legales, almacenamiento, empaque, etiquetado y rotulado, forma de consumo y consumidores potenciales, vida útil y condiciones de manejo y conservación que debe tener cada producto, cumpliendo con los ítems solicitados.

2. De acuerdo con lo descrito en el pliego, en el título "PERFIL HIGIENICO SANITARIO", el oferente deberá presentar con la propuesta el programa de limpieza y desinfección especificando productos que utilizará: programa de desechos sólidos y programa de control de plagas de acuerdo a la normatividad vigente, con sus respectivos cronogramas, en la propuesta del proponente de Alimso no se evidencia:

- a. Cronograma del programa de limpieza y desinfección.
- b. Productos a utilizar para limpieza y desinfección.
- c. Cronograma del programa de desechos sólidos.
- d. Cronograma de control de plagas.
- e. Certificación de cumplimiento de marco normativo.

RESPUESTA.

Cronograma de limpieza y desinfección: Dentro la descripción del proceso, la empresa Alimso especifica lo siguiente:

- Técnica de limpieza y desinfección de instalaciones, incluye (limpieza y desinfección de pisos, techos y lámparas, paredes, ventanas y angeos, puertas, baños, lavamanos, lockers y Vestier, lava botas, cuarto de basuras): diario, se especifica que este procedimiento se debe realizar al terminar las labores del día y durante la jornada, aplica en etapas del proceso cada vez que se evidencia suciedad
- Técnica de Limpieza y desinfección de superficies, incluye (mesones, tablas, tapas laterales y puertas de equipos): diario
- Técnica de limpieza y desinfección de utensilios mayores, incluye (ollas, sartenes, azafates): diario.
- Técnica de limpieza y desinfección de vajillas utensilios menores, incluye (vajillas, cucharones, cucharas, pinzas y cuchillos): diario
- Técnica de limpieza y desinfección de equipos, incluye (cutter, sierra eléctrica, freidores, ayudantes de cocina, batidora, máquina lavaplatos, marmitas, licuadora, pela papa, dispensador de bebidas, planchas, basculante, estufas, cuartos fríos, neveras, línea caliente, hornos, canastillas, línea fría, campana extractora, microondas, cafetera, molino de carne, cambros, estibas): diario
- Técnica de limpieza y desinfección de parte interna de carrocería de vehículos de transporte materias primas y producto terminado que tienen contacto con los alimentos: diario

Productos a utilizar para limpieza y desinfección. No se solicitó especificaciones de los productos ni fichas técnicas de los mismos. En la propuesta presentada por Alimso se describe que utilizarán jabones, detergentes, soluciones desengrasantes, limpiadores desinfectantes con aroma, desinfectantes, jabón en polvo, igualmente se especifica que se realizará dosis de choque con rotación de desinfectantes.

En proceso de empaclado al vacío y lavado se especifica que el producto a utilizar será detergente alcalino AV-21.

Técnica Lavado de manos: Jabón Antibacterial.

Cronograma del programa de desechos sólidos. Para dicho ítems no es necesario cronograma debido a que el contratista seleccionado debe acogerse al plan institucional.

"Los residuos serán llevados a la bodega de residuos de cada servicio de alimentación y estos serán recogidos por la ruta institucional de Metrosalud

El contratista tendrá un carro exclusivo para la recolección de bandejas y loza con sobras de alimentos y será el responsable de la recolección de los desechos que se generen de este

suministro la cual debe corresponder con el adecuado manejo de residuos sólidos, garantizando la adecuada gestión integral de los desechos hospitalarios en cumplimiento al Plan Institucional".

Cronograma de control de plagas. Dentro la descripción del proceso, la empresa Alimso especifica lo siguiente:

"La frecuencia se establecerá en cada punto operativo, de acuerdo a la inspección locativa para el control de plagas realizado, si no se presenta no conformidades con los ítems establecidos, o si las no conformidades evidenciadas se pueden cerrar a corto plazo, se puede manejar una frecuencia de aplicación de control químico y o ecológico de manera preventiva cada seis meses.

Si el punto operativo posee falencias en cuanto a la inspección locativa para el control de plagas y no es posible realizar las correcciones correspondientes, el control de plagas se realizará cada dos meses"

Certificación de cumplimiento de marco normativo. Ítem no solicitado, sin embargo, en la descripción de los procesos, la empresa Alimso hace referencia a las siguientes normativas: **NTC-ISO. COLOMBIANA. 22000. 2005-7**

3. De acuerdo con lo descrito en el pliego de condiciones, el título "ESTANDARIZACION DE RECETAS", la entidad solicita contar con esta condición y describe las especificaciones que requiere para que se cumpla con los menús ofertados. El oferente omitió presentar la estandarización y no se entiende porque la entidad lo habilita técnicamente.

RESPUESTA. Dentro del pliego no se hace el requerimiento para presentar estandarización de recetas, se adjuntan los ítems donde habla sobre la estandarización de recetas.

ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS Y UTENSILIOS DE SERVIDA

Para garantizar la calidad y cantidad en las preparaciones que corresponden a los ciclos de menú, se deberá contar con la estandarización de todas las recetas que los conforman, incluyendo las bebidas calientes y frías, salsas, dulces, compotas, coladas, gelatinas, etc. Las recetas deben contener el número de porciones, peso o volumen de la porción, proporción de sólido - líquido en el caso de las sopas, proporción de salsa cuando la preparación la lleva, aderezo que se ofrece con la ensalada y la cantidad a servir, utensilio para servir, en productos como postres, dulces, helados, sorbetes, coladas, papillas, compotas, especificar el recipiente de suministro; temperatura de consumo y análisis nutricional que debe incluir las calorías, los macronutrientes con las especificaciones de grasa saturada, mono insaturada, poli- insaturada y colesterol, los minerales sodio, potasio y la fibra cruda y dietaria.

Las recetas especificarán también el procedimiento de elaboración, los tiempos y temperaturas de cocción.

Se deberá garantizar la utilización y dominio de las estandarizaciones por toda aquella persona que elabore preparaciones, inclusive para la elaboración de todas las bebidas calientes y frías; las estandarizaciones deberán estar disponibles para el supervisor inmediatamente se requieran. Para servir las porciones se deberá disponer de utensilios de servida estandarizados tales como: Pocillos o vasos medidores para preparaciones como el arroz, jarras medidoras para controles de líquidos, cucharas, cucharones y demás que se hagan necesarios de acuerdo con las preparaciones.

Para verificar el peso de las porciones de servida, se deberá contar con balanzas digitales ubicadas en el servicio de alimentación como mínimo una en cada uno de los siguientes sectores: frutas, verduras, carnes, acompañantes y sector de dietas especiales.

Se deberá garantizar el total dominio de los elementos de medición, por el personal que los utilice.

"En cada servicio de alimentación debe estar por escrito y en lugares visibles las recetas estandarizadas de las preparaciones, donde se especifique ingredientes, pesos, medidas y cálculo de valor nutricional de cada una."

"Todas las preparaciones deben contar con las recetas estandarizadas, y deberán ser aplicada estrictamente"

Cordialmente,



OLGA CECILIA MEJIA JARAMILLO
Directora Administrativa
E.S.E. Metrosalud

Elaboro: Vanessa Jiménez / Profesional Universitaria *VJ*

