RESPUESTA OBSERVACIONES PRESENTADAS AL PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES PROCESO SCJ-SASIE-002-2023

OBJETO: ***PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA EN SITIO BAJO LA MODALIDAD DE RACIÓN DIARIA CON DESTINO A TODAS LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD QUE SE ENCUENTRAN EN LA CÁRCEL DISTRITAL DE VARONES Y ANEXO DE MUJERES DE BOGOTÁ D.C.***

OBSERVACIONES PRESENTADAS POR LA FUNDACION HORUS VITA.
Observaciones presentadas a través de plataforma SECOP II, 26 de abril de 2023

OBSERVACION Nº 1

*En el documento proyecto de pliego de condiciones se incorpora el requisito habilitante de bodega en el numeral 5.2.4, el cual se puede acreditar a través de un contrato de arrendamiento o los documentos que sustenten la propiedad, "**para un periodo de diez (10) días"**, por lo cual solicitamos que se aclare la última frase resaltada, pues no hay certeza de que cubre el periodo determinado, entendiendo que más adelante, en la misma sección, se describe que la intención de arrendamiento de los bienes se debe **acreditar por la vigencia del proceso**.*

RESPUESTA: Se aclara el requisito establecido en el pliego de condiciones definitivo, dado que la intención de arrendamiento de los bienes se debe acreditar durante la totalidad de la vigencia del contrato y se aclara que los diez dias corresponden a la capacidad de almacenamiento de la bodega solicitada, por ende, se modificará el estudio previo y el anexo 1. Especificaciones técnicas, el cual quedará así:

ESTUDIO PREVIO

"9.1.1. BODEGA

El proponente debe acreditar dentro de su propuesta la disponibilidad de una bodega mediante una promesa de contrato de arrendamiento o los documentos que sustenten la propiedad o el uso legítimo del bien inmueble. La bodega debe tener capacidad de almacenamiento de materias primas y alimentos, para un período de diez (10) días…"

ANEXO 1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

"2.1. BODEGA Y PARQUE AUTOMOTOR

El proponente debe acreditar dentro de su propuesta la disponibilidad de una bodega mediante una promesa de contrato de arrendamiento o los documentos que sustenten la propiedad o el uso legítimo del bien inmueble. La bodega debe tener capacidad de almacenamiento de materias primas y alimentos, para un período de diez (10) días…"

OBSERVACION Nº 2

Av. Calle 26 # 57- 83
Torre 7
Piso 6, 13,14, 16
Código Postal: 111321
www.scj.gov.co

Teniendo como necesidad la seguridad alimentaria de la PPL de la Cárcel Distrital y el Anexo de Mujeres, se hace totalmente necesario que el requisito de la bodega, cuente con un concepto higiénico sanitario expedido por autoridad competente con una escala favorable sin requerimientos, pues el hecho de que se presente no asegura que sobre el inmueble que recaen vaya a ser intervenido de forma inmediata persiguiendo una prestación totalmente adecuada del servicio. Dicho de otra forma, los problemas que visualice la autoridad competente pueden ser determinantes para la prestación del servicio, sabiendo que de estas intervenciones dependa que se ofrezca un ambiente inocuo para el almacenamiento de los alimentos que se requieren en la ejecución contractual. Solicitamos, que la valoración higiénica de la bodega se encuentre por encima del 90%.

RESPUESTA: No se acepta la observación, dado que la normatividad sanitaria en materia de alimentos establece que tanto el concepto sanitario favorable como el favorable con requerimientos, permite el funcionamiento del Estableciemiento, pues se cumple con las condiciones sanitarias mínimas para el procesamiento y/o manejo de alimentos y no se pone en riesgo la salud pública del mismo; en este sentido, es viable aceptar que la bodega exigida para el presente proceso de contratación para el suminsitro de alimentación, cuente con cualquiera de los dos conceptos sanitarios que le permiten el funcionamiento de la misma, actividad que es verificada por las Entidades de control competentes.

OBSERVACION Nº 3

Siguiendo la línea del anterior acápite, la bodega como recurso indispensable para la correcta prestación del servicio, requiere que se acaten y aseguren requisitos, como inocuidad en el almacenamiento, buena calidad de los productos, oportunos tiempos de distribución y entrega, por lo que se hace necesario, revisando los problemas de movilidad que sufre la ciudad de Bogotá, que la posición geográfica de la bodega sea permitida exclusivamente si se encuentra en la ciudad de Bogotá, pues el hecho de que la ubicación de la misma sea en otro municipio, incrementa los riesgos de la ejecución contractual sin posibilidad de asegurar totalmente un cumplimiento, que difícilmente se puede asegurar aun estando dentro de la ciudad de Bogotá. La distancia máxima permitida de 45 km, incrementa los riesgos en la ejecución, efectos adversos que recaerían sobre la población privada de la libertad, riesgos técnicos ciertos y verificables.

RESPUESTA: Analizada su observacion, la entidad no acoge la misma, teniendo en cuenta que seria limitar la participacion de oferentes, permitiendo que la bodega este ubicada unica y exclusivamente en la ciudad de Bogotá, es oportuno indicar que este aspecto fue analizado minuciosamente por los estructuradores del proceso, quienes fueron muy cautos en evitar que se incluyan en los documentos aspectos que no puedan ser cumplidos por todos los oferentes que quieran participar en el proceso de contratacion.

OBSERVACION Nº 5

Dado que la actividad que aquí se desarrollará, es decir, la prestación del servicio de alimentación en la modalidad de ración diaria para personas privadas de la libertad, operativamente requiere de una cantidad de personal con un horario extendido, que por el conocimiento que tenemos de la ejecución contractual, muchas veces se presenta situaciones que escapa del flujo normal de las labores, se hace necesario, que la entidad considere de forma seria, incluir como requisito habilitante el permiso del Ministerio del Trabajo para trabajo complementario.

Av. Calle 26 # 57- 83
Torre 7
Piso 6, 13,14, 16
Código Postal: 111321
www.scj.gov.co

En las funciones que recaen sobre el personal que prepara los alimentos, existen percances que muchas veces no logran ser suplidos por personal adicional y se hace totalmente necesario, para no afectar a la población beneficiaria del servicio, extender el tiempo de labores de cargos como manipuladores, auxiliares de cocina, almacenistas, entre otros, por tal razón, solicitamos que se incluya el requisito para los proponentes de la acreditación de permiso para horas extra, acatando las estipulaciones del artículo 162 del Código Sustantivo del Trabajo.

RESPUESTA: Con respecto a esta observación, no se acepta, toda vez que se debe dar cumplimiento a lo establecido en la Ley 65 de 1963, "Por la cual se expide el Código Penitenciario y Carcelario" en su artículo 82 *" REDENCION DE LA PENA POR TRABAJO. El juez de ejecución de penas y medidas de seguridad concederá la redención de pena por trabajo a los condenados a pena privativa de libertad.*

A los detenidos y a los condenados se les abonará un día de reclusión por dos días de trabajo. Para estos efectos no se podrán computar más de ocho horas diarias de trabajo"(…).subrayado fuera de texto.

De igual forma mediante la resolución No. 0239 de 2019, se cuenta con el Plan Ocupacional para las PPL, en las cuales se determinan las actividades válidas para para redención de pena, señalando este limite de horas.

Es por esto que la entidad al realizar la estructuración del proceso, determinó mediante un análisis pormenorizado y juicioso, un número de treinta y trés (33) personas privadas de la libertad, que pueden desempeñar dicha actividad dando cumplimiento a lo establecido en la Ley.

OBSERVACION Nº 6

Se visualiza una incongruencia entre el escrito de Proyecto de pliego de condiciones y el documento "Anexo 1. Especificaciones técnicas definitivo 18 de abril de 2023", pues para el requisito de parque automotor, en el primero se solicita un vehículo tipo furgón de mínimo 1.5 toneladas, y en el último, se pide "(1) vehículo tipo furgón para el transporte de alimentos con capacidad de al menos 2. 5 toneladas".

Se solicita aclarar este requisito y todo lo que lo compone.

RESPUESTA: La Entidad aclara que se solicita un vehículo tipo furgón de mínimo 1.5 toneladas y por ende se modificara el anexo 1. Especificaciones técnicas, el cual quedara así:

"2.5 BODEGA Y PARQUE AUTOMOTOR

El proponente debe acreditar dentro de su propuesta la disponibilidad de mínimo una (1) bodega para almacenamiento de materias primas y alimentos, para un periodo de OCHO (8) días, ubicada dentro del perímetro urbano de Bogotá D.C. o en los municipios aledaños al perímetro urbano: Mosquera, Calera, Tocancipá, Soacha, Funza, Madrid, Chía, entre otros los cuales no pueden estar

Av. Calle 26 # 57- 83
Torre 7
Piso 6, 13,14, 16
Código Postal: 111321
www.scj.gov.co

a una distancia mayor a 45 kilómetros de Bogotá, también debe disponer de un (1) vehículo tipo furgón para el transporte de alimentos con capacidad de al ***menos 1. 5 toneladas****, los cuales deben garantizarse durante la totalidad de la ejecución contractual. Se deberá contar tanto para la bodega como para el vehículo con fotocopia del concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos vigente, expedido por la autoridad competente, para garantizar que estos fueron inspeccionados y que cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias para almacenar, y transportar alimentos, descritas Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo complementen, modifiquen o sustituyan. El contratista debe asumir los costos de desplazamientos y operación en su totalidad; El sistema y forma de transporte debe garantizar el mantenimiento de la calidad e inocuidad exigida en la compra de los alimentos."*

OBSERVACION Nº 7

De acuerdo con el ANEXO 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, capitulo 3 Personal manipulador de alimentos, en literal 3.1 estado de salud, nota 6: se especifica el tipo de exámenes laboratorios requerido para el ingreso de personal como se observa, a continuación:

NOTA 6*: Las personas que intervienen en el servicio de alimentos deberán contar con los siguientes exámenes de laboratorio vigentes: Frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas, coprológico seriado y examen de piel y de víasrespiratorias, tal y como lo establece la Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 007 de 2005 o lasnormas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan. Los exámenes de laboratorio deben efectuarse cada seis (6) meses*

- *Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infecciónque pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.*

Una vez revisada la Norma Técnica Colombiana NTS-USNA 007 de 2015 acerca de los requerimientos del personal manipuladores de alimentos, y en concordancia con la Resolución 2674 DE 2013, artículo 11 donde manifiesta que "Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año", por lo anterior, solicitamos a ustedes que los exámenes de laboratorio periódicos sean efectuados anualmente, debido a la alta rotación que puede presentar en la operación o casos especiales que requieran seguimiento

RESPUESTA: Se acepta la observación, por consiguiente, el Anexo 1. Especificaciones técnicas quedará así:

3.1 ESTADO DE SALUD

"(…)

Av. Calle 26 # 57- 83
Torre 7
Piso 6, 13,14, 16
Código Postal: 111321
www.scj.gov.co

NOTA 6: Las personas que intervienen en el servicio de alimentos deberán contar con los siguientes exámenes de laboratorio vigentes: Frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas, coprológico seriado y examen de piel y de vías respiratorias, tal y como lo establece la reglamentación sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013) y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan. Los exámenes de laboratorio deben efectuarse **al menos una (1) vez al año.** Subrayado y negrilla fuera de texto.

(…)"

OBSERVACION Nº 8

De acuerdo con el ANEXO 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, capitulo 3 Personal manipulador de alimentos, en literal 7.2.1 Plan de muestreo microbiológico, parágrafo 2, donde indica que se debe proponer 3 laboratorios que cumplan con la normatividad vigente como se observa a continuación:

El contratista deberá proponer tres (3) laboratorios de análisis de alimentos, el cual debe dar cumplimiento de la reglamentación vigente, y de los cuales la Secretaría de Seguridad escogerá aleatoriamente uno (1) para que efectúe las tomas y análisis de muestras del servicio de alimentos, con una frecuencia bimestral establecida; esta información deberá ser suministrada por el contratista a la supervisión del contrato dentro de las dos (2) primeras dos semanas de ejecución del mismo.

Por lo anterior, solicitamos que solo sea postulado un laboratorio que cumpla con los requerimientos establecidos por la normatividad vigente y pueda realizar los muestreos microbiológicos cumpliendo con lo señalado en el proyecto pliego de condiciones, teniendo en cuenta información no puede ser allegada por los proveedores debido a la confidencialidad de la información y solo entregan los documentos una vez se contrate los servicios.

RESPUESTA: No se acepta la observación y se mantiene lo establecido en el proyecto pliego de condiciones, dado que se requiere imparcialidad en la escogencia del laboratorio que realice la toma y análisis de las muestras del servicio de alimentos, por cuanto, esta actividad permite evaluar la calidad microbiológica de los alimentos suministrados.

OBSERVACIONES PRESENTADAS POR EL SEÑOR LEANDRO JOAN ESTEBAN ZORRO MATEUS
Observaciones presentadas a través de plataforma SECOP II, 26 de abril de 2023

OBSERVACION Nº 1

1. OBSEVACIONES CON RESPECTO A LA PLANTA.
A. UBICACIÓN: Teniendo en cuenta las dificultades técnicas que representa la movilidad en las diferentes salidas de la ciudad, lo que finalmente representaría dificultades logísticas y en la capacidad de respuesta del operador adjudicatario, solicitamos respetuosa y comedidamente que la planta de producción de alimentos se encuentre dentro del perímetro urbano de la ciudad de Bogotá y que se mediante verificación visual que la entidad compruebe la existencia y cumplimiento de la misma.

Av. Calle 26 # 57- 83
Torre 7
Piso 6, 13,14, 16
Código Postal: 111321
www.scj.gov.co

B. CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO: Para asegurar el cumplimiento técnico de los proponentes del presente proceso, se solicita respetuosamente que para el cumplimiento del requisito que el concepto higiénico sanitario sea emitido a nombre del proponente o si es estructura plural a favor de algún integrante de la estructura plural, toda vez que, con este se disminuyen los riesgos inherentes a la experiencia del proponentes y el conocimiento técnico de la operación de objetos contractuales como las del presente.
C. VIGENCIA DEL CHS: Se solicita respetuosamente que el concepto sanitario no tenga más de 6 meses de expedición con el fin de garantizar que las instalaciones sean objeto de mejoramiento continuo.

RESPUESTA:

Respecto a la observación de la ubicación de la planta de producción, la Entidad no acoge su observación teniendo en cuenta que seria limitar la participacion de oferentes, permitiendo que la planta este ubicada unica y exclusivamente en la ciudad de Bogotá; es oportuno indicar que este aspecto fue analizado minuciosamente por los estructuradores del proceso, quienes fueron muy cautos en evitar que se incluyan en los documentos aspectos que no puedan ser cumplidos por todos los oferentes que quieran participar en el proceso de contratacion. En cuanto a la existencia y cumplimiento de la planta, la Entidad estableció los requerimientos en el Estudio Previo para la verificación de este requisito.

En relación al Concepto Higienico sanitario, su evaluación se efectúa directamente a la planta de producción, por ende, no es viable exigir dentro del proceso que se expida dicho concepto a nombre del oferente.

Finalmente, en atención al concepto higiénico sanitario, no es posible exigir una vigencia inferior a 6 meses tal como usted lo solicita, dado que el INVIMA, en su calidad de Entidad competente en la Vigilancia Sanitaria de los Establecimientos de Alimentos, conceptuó mediante Circular Externa DG 1000-161-20 que el concepto sanitario no cuenta con una vigencia determinada.

Por lo anterior, no se acogen las observaciones planteadas.

OBSERVACION Nº 2

2. EXPERIENCIA.

A. EXPERIENCIA ESPECÍFICA: Se solicita respetuosamente que se exija experiencia en por lo menos uno de los contratos, que se encuentre, terminado, registrado en el RUP, y que corresponda directamente con la prestación del servicio de suministro de alimentos para la población privada de la libertad (PPL).

RESPUESTA: No acepta la observación teniendo en cuenta que para el proceso en particular la experiencia solicitada se considera adecuada y proporcional a la naturaleza del contrato y su valor, mas aun teniendo en cuenta que lo solicitado esta garantizando la pluralidad de oferentes y es afín al tipo de actividades previstas en el objeto del contrato a celebrar.

OBSERVACION Nº 4

Av. Calle 26 # 57- 83
Torre 7
Piso 6, 13,14, 16
Código Postal: 111321
www.scj.gov.co

4. EN CUANTO AL PERSONAL Solicito respetuosamente que se establezcan las funciones que deben cumplir los postulados para cada uno de las vacantes a cubrir, esto con el fin de determinar de forma coherente las personas que cubrirán los perfiles solicitados por la entidad, puesto que en la ficha técnica no se evidencian tareas específicas a cumplir por cada uno de los profesionales ofertados.

RESPUESTA: Se aclara que en el proyecto pliego de condiciones dentro del documento *Anexo 1. Especificaciones técnicas definitivo 18 de abril de 2023,* numeral *11. Personal Mínimo obligatorio*, en la *TABLA 20 Personal requerido*, se establecen especificamente las funciones que deben realizar cada uno de los profesionales requeridos en el Servicio de Alimentos, para el presente proceso de contratación.

OBSERVACIONES PRESENTADAS POR SERVINUTRIR S.A.S
Observaciones presentadas a través de plataforma SECOP II, 26 de abril de 2023

OBSERVACIÓN Nº 1

El contratista deberá contar en cada punto de preparación de la ración con un inventario mínimo de equipos, menaje y utensilios que asegure la calidad en los procesos de recepción, almacenamiento, producción, ensamble y distribución. Para esto, se deben tener en cuenta los equipos mínimos establecidos y demás que sean necesarios para la producción; los utensilios deberán encontrarse en todo momento, en condiciones de integridad y sanitarias adecuadas acorde con la reglamentación sanitaria vigente, es decir aquellos que presenten deterioro por uso deberán cambiarse de manera inmediata, evitando posibles riesgos asociados a su estado sanitario.

Solicitamos aclarar que acciones tomará la cárcel Distrital en cuanto al mal uso y maltrato permanente que le dan las PPL a todos los utensilios y equipos, por cuanto la exigencia de este numeral tiene costos ocultos para los contratista que no se pueden prever y afectan la ecuación económica del contrato, dado que se está haciendo necesario hacer cambio total del menaje de cocina, equipos y utensilios por lo menos 6 veces durante la ejecución del contrato.

RESPUESTA: No se acepta la observación, se mantiene lo estipulado en el proyecto del pliego de condiciones; dado que los equipos y utensilios empleados por el contratista de suministro de alimentación, en la elaboración de las raciones alimentarias diarias para las personas privadas de la libertad (PPL), son objeto del deterioro normal y desgaste propio de las condiciones normales de la operación, pues corresponde a una producción de alimentación masiva, para que los equipos se encuentren en adecuadas condiciones de integridad y funcionamiento durante la ejecución del contrato, es necesario garantizar que las actividades de mantenimiento sean efectuadas por personal idóneo que realice adecuadamente el mantenimiento bien sea preventivo o correctivo; en este sentido se estipula en el proyecto de pliego de condiciones, en el numeral 3.11.7 OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA, que dentro de las obligaciones del contrato, se dé cumplimiento a lo señalado en referencia al mantenimiento:

34. Las labores de mantenimiento deberán ser efectuadas por personal calificado de empresas certificadas para la labor requerida bien sea propio o contratado, de tal forma que se garantice el adecuado estado de las estalaciones locativas, incluyendo los sistemas hidráulicos, eléctricos, desagües, así como a la totalidad de equipos que se encuentran a su cargo. Del mantenimiento

Av. Calle 26 # 57- 83
Torre 7
Piso 6, 13,14, 16
Código Postal: 111321
www.scj.gov.co

realizado se dejará constancia del trabajo efectuado, previamente aprobado por la Supervisión. Previa realización de la actividad, se deberá entregar al Supervisor soporte de afiliación al sistema de riesgos laborales vigente.

Así mismo y dado que el contratista tiene a su cargo la responsabilidad de impartir las instrucciones sobre todas las labores que efectúen las personas privadas de la libertad que abarcan el recibo, almacenamiento, preparación y suministro de alimentos, deberá monitorear el adecuado empleo de las instalaciones, equipos y utensilios que emplea para la prestación del servicio, labor que será verificada por el área de apoyo a la supervisión de alimentos, y reforzar mediante los procesos de capacitación a cargo del contratista, el adecuado uso y manejo de estos por parte de los privados de libertad.

OBSERVACIÓN N° 2

Efectuar a su costo los exámenes clínicos a la totalidad de las personas privadas de la libertad que sean asignadas al servicio de alimentos, cada vez que se requiera, como parte de valoración clínica para efectos de determinar aptitud para manipulación de alimentos, dando cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en alimentos. Adicional se debe contar con al menos cinco (5) PPL al mes, previamente seleccionadas por la Junta de Evaluación de trabajo, Estudio y Enseñanza de la Cárcel (JETTE), valoradas y con exámenes clínicos vigentes a fin de suplir cualquier faltante por circunstancias ajenas al establecimiento, tales como renuncias, traslados, entre otros; estos exámenes deberán realizarse en un lapso no mayor a CINCO (5) días, posterior a la solicitud efectuada por la Supervisión.

Solicitamos se incluya en los Pliegos de Condiciones el número máximo de exámenes clínicos que deberá costear el contratista, por cuanto esto nuevamente constituye costos ocultos para los proponentes que afectan la ecuación económica del contrato. Esto, teniendo en cuenta que la JETTE está enviando constantemente personal nuevo al que se le debe hacer exámenes médicos, que por lo general salen con scaris, Strongyloides, Anquilostomas, Tenias como Hymenolepsis nana, Tenia solium y Diphyllobothrium latum, Platelmintos y trematodos como Fasciolopsis buski; lo cual hace que estas personas no sean aptas para la manipulación de alimentos y tengan que ser sometidas a tratamientos y nuevamente a exámenes a cuenta del contratista, mientras que por otro lado toca hacer exámenes a nuevas personas que remplazan a las que salieron con alta cantidad de parásitos y esto se convierte en un ciclo interminable y en un costo altísimo para el contratista, situación que debe establecer un máximo a costo del contratista y a partir de allí ser costeado por la Entidad Contratante.

RESPUESTA: No se acepta la observación y se mantiene lo estipulado en el proyecto de pliego de condiciones, dado que los servicios de alimentación masiva, como es el caso de la Cárcel Distrital, presenta dentro de su normal funcionamiento una alta rotación de personal manipulador de alimentos (personas privadas de la libertad asignadas), por circunstancias ajenas al establecimiento, tales como traslado de PPL a otros centros de reclusión, procesos sancionatorios, libertades, entre otros; por tal razón no es posible determinar un número máximo de exámenes clínicos a practicar a las personas privadas de la libertad que sean seleccionados para su ingreso al servicio de alimentos, durante la ejecución del contrato y es deber cumplir con la normativa sanitaria en materia de alimentos, esto es, Resolución 2674 de 2013, que señala en el numeral 11, Capítulo III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

Av. Calle 26 # 57- 83
Torre 7
Piso 6, 13,14, 16
Código Postal: 111321
www.scj.gov.co

1. *Contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.*
2. *Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador*

OBSERVACIÓN N° 3

Efectuar el mantenimiento preventivo al menos una vez cada cuatro (4) meses a los ductos de extracción y motores que permiten la extracción y sus demás componentes, y efectuar el mantenimiento correctivo cuando se requiera y en un término no mayor a DIEZ (10) días, a partir del reporte de la novedad, de tal forma que se garantice el adecuado estado del sistema de extracción de vapores del servicio de alimentos; esta actividad deberá realizarse en la frecuencia mencionada a partir de la última fecha de la intervención realizada en la Cárcel y hasta culminar el contrato; así mismo las labores de mantenimiento del sistema de extracción deberán ser efectuadas por personal calificado que cuente con las certificaciones para la labor requerida. Como soporte de la actividad deberá presentarse un informe con registro fotográfico del antes de la intervención y después de la misma.

Solicitamos que la exigencia se haga de mantenimiento cada 6 meses a los ductos de extracción y motores que permiten la extracción ya que no es necesario hacerlo 4 meses y este mantenimiento tiene un alto costo para el contratista, de lo contrario se afecta seriamente la ecuación económica del contrato.

RESPUESTA: No se acepta la observación y se mantiene lo estipulado en el proyecto de pliego de condiciones, dado que teniendo en cuenta la necesidad operativa del servicio de alimentos para garantizar el adecuado desarrollo de los diferentes procesos que se llevan a cabo en el mismo, se determina que la frecuencia requerida para efectuar los mantenimientos del sistema de extracción, estos es ductos de extracción y sus motores, deberá realizarse mínimo cada cuatro (4) meses.

OBSERVACIÓN Nº4

Mantener almacenados los alimentos perecederos y no perecederos en el centro Carcelario acorde con la minuta patrón y ciclo de menús, en suficiente cantidad diaria para mínimo cinco (5) días calendario siguientes a que empiece la ejecución del contrato, comprometiéndose a mantener por el tiempo de duración del mismo, el stock de almacenamiento exigido; este inventario debe estar disponible en todo momento, lo cual será verificado por la supervisión del contrato con la frecuencia que considere pertinente.
Solicitamos que la cárcel distrital reevalúe esta exigencia ya que la capacidad de cuartos fríos y bodegas del casino no permite almacenar la cantidad de materia prima para (5) días y al quedar esta exigencia consignada en los pliegos y en el contrato, puede llevar al contratista a asumir

Av. Calle 26 # 57- 83
Torre 7
Piso 6, 13,14, 16
Código Postal: 111321
www.scj.gov.co

responsabilidad por exigencias imposibles de cumplir y generar gastos no previstos en el proceso licitatorio.

RESPUESTA: No se acepta la observación y se mantiene lo estipulado en el proyecto pliego de condiciones, dado que la cárcel cuenta dentro de su inventario para uso por parte del contratista de suministro de alimentación, con los equipos suficientes (cuarto de congelación, cuarto de refrigeración y dos nevecones de dos compartimentos cada uno) para el almacenamiento de materias primas y alimentos que requieren cadena de frio, con la capacidad suficiente para el almacenamiento de cinco (5) días calendario.

OBSERVACIÓN N° 5

El servicio de alimentos estará conformado por TREINTA Y TRES (33) personas privadas de la libertad asignadas por la Junta de Evaluación de trabajo, Estudio y Enseñanza de la Cárcel (JETTE).

Solicitamos se reevalúe esta exigencia teniendo en cuenta que el contrato puede funcionar perfectamente con 28 PPL y que adicionalmente, por lo general seleccionan personas a las que se le deben hacer todos los exámenes de ingreso y nunca ingresan al servicio ya sea por altas u otras razones lo cual nuevamente constituye costos ocultos para los proponentes afectando la ecuación económica del contrato.

RESPUESTA: No se acepta la observación y se mantiene lo estipulado en el proyecto pliego de condiciones, dado que la Cárcel Distrital está efectuando reformulación de algunos procesos productivos y por tal razón requiere 33 PPL para soportar los ajustes que se requieren para la futura contratación; en este sentido el análisis de puestos de trabajo vs funciones, requiere que, para atender la operación del servicio de alimentos de la Cárcel Distrital, se dé cumplimiento al esquema propuesto en el proyecto pliego de condiciones.

OBSERVACIÓN N° 6

5.2.3. REQUISITO HABILITANTE PERSONAL TECNOLOGO DE ALIMENTOS, TECNOLOGO DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, TECNOLOGO DE CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS

Mínimo dos (2) años de experiencia certificada como Tecnólogo de Alimentos, Tecnólogo de procesamiento de alimentos, Tecnólogo de control de calidad de alimentos
En relación con la experiencia que deben acreditar las personas mencionadas en el párrafo anterior, es importante aclarar que para el presente proceso la experiencia profesional del Nutricionista, Ingeniero de alimentos y el Tecnólogo de alimentos o Tecnólogo de procesamiento de alimentos o Tecnólogo en control de calidad de alimentos, se tomará a partir de la expedición de la Tarjeta Profesional o certificado de inscripción profesional o profesional expedida por el órgano competente, de conformidad con el Decreto 019 de 2012; respecto del cocinero, la experiencia se tomará a partir de la obtención del título.2.

Av. Calle 26 # 57- 83
Torre 7
Piso 6, 13,14, 16
Código Postal: 111321
www.scj.gov.co

Solicitamos que se tome en cuenta el total de la experiencia demostrada y nos desde la expedición del acta de grado y/o la expedición de la tarjeta profesional, de conformidad con lo establecido en el artículo 229 del Decreto 019 de 2012

RESPUESTA: No se acepta la observación y se aclara que teniendo en cuenta la normativa que regula la materia, es decir, Decreto 019 de 2012, artículo 12 de la Ley 842 de 2003 y la sentencia del Consejo de Estado Radicado 11001032600020200031 No. Interno 6584 doce (12) de diciembre de dos mil veintidós (2022)

"ARTÍCULO 229. Experiencia profesional. Para el ejercicio de las diferentes profesiones acreditadas por el Ministerio de Educación Nacional, la experiencia profesional se computará a partir de la terminación y aprobación del pensum académico de educación superior.

***Se exceptúan de esta condición las profesiones relacionadas con el sistema de seguridad social en salud en las cuales la experiencia profesional se computará a partir de la inscripción o registro profesional.**" Subrayado fuera de texto.*

En el caso específico de la ingeniería y sus profesiones afines y auxiliares, la contabilización de la experiencia profesional está determinada por el artículo 12 de la Ley 842 de 2003, norma que, no ha sido derogada y se encuentra vigente.

OBSERVACIÓN N° 7

Solicitamos que la carne de cerdo del almuerzo se mantenga en 80G como se viene manejando en el contrato actual, lo cual cumple con los requisitos nutricionales de la población, en lugar de los 110G que exigen estos nuevos términos de referencia sin razón aparente para este cambio, recordando que bajo la situación económica actual del país el precio de los productos de la canasta familiar presenta incrementos no previsibles razonablemente.

RESPUESTA: No se acepta su observación, teniendo en cuenta que la exigencia de los 110 g de carne de cerdo en crudo, fue determinado conforme a un análisis nutricional efectuado debidamente por la entidad con base en los requerimientos nutricionales de la población etaria de la Cárcel Distrital, acorde con lo estipulado en la Resolución 3803 de 2016, la cual establece las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población colombiana RIEN (Resolución 3803 de 2016), cuyo calculo nutricional determinó que el valor de la proteína de carne de cerdo es de 110 g de peso neto para garantizar un gramaje de 80 g cocido o 84 g asado. Por lo se mantiene los estipulado en la minuta patrón del presente proceso de contratación

OBSERVACIÓN Nª 8

Con el objeto que la ejecución del contrato sea viable financieramente durante todo el plazo de ejecución, se solicita se establezca una fórmula de reevaluación para el incremento del precio de la ración, en caso que se presenten mes a mes incrementos desproporcionados en la inflación, IPC y canasta familiar; siendo de público conocimiento que la coyuntura económica actual no permite

Av. Calle 26 # 57- 83
Torre 7
Piso 6, 13,14, 16
Código Postal: 111321
www.scj.gov.co

realizar previsiones futuras y los presupuestos se deben hacer mes a mes, un alza desproporcionada no previsible generara un rompimiento de la ecuación económica del contrato, razón por la cual se solicita se establezca una fórmula de reajuste mensual de la ración y se modifique la matriz de riesgo en ese sentido.

RESPUESTA: No se acepta la observación y se mantiene lo establecido en el proyecto pliego de condiciones, dado que el precio de los alimentos, puede ser afectado por múltiples factores en toda su cadena, desde su producción, transporte, comercialización hasta llegar al consumidor, lo que significa que la fluctuación de los precios de todos los alimentos que componen la minuta patrón pueden verse afectados de manera significativa en mayores o menores precios, causados por cambios en la demanda y oferta de este tipo de bienes de primera necesidad, sustitutos y complementarios. Razón por la cual, la Entidad realizó un estudio del sector, el cual contiene variables económicas que pueden llegar afectar los precios del servicio a contratar y es responsabilidad del oferente y posteriormente del contratista realizar seguimiento a cada una las variables socioeconómicas que pueden influir en el precio, las cuales son de conocimiento público a través de los diferentes canales, entre estos el Sistema De Información De Precios y Abastecimiento Del Sector Agropecuario –SIPSA (el cual analiza el comportamiento de los precios a través del seguimiento de los mercados nacionales y regionales, identificación y análisis de los factores y hechos económicos que determinan y afectan los precios a lo largo de la cadena de comercialización, con sus tres componentes: precios mayoristas, abastecimiento de alimentos e insumos y factores asociados a la producción), el IPC mensual, año corrido y anual por divisiones de bienes y servicios, del cual, el DANE emite un análisis de precios de diferentes componentes de la minuta patrón; así mismo, se puede hacer seguimiento a los precios de los productos importados y corolario a ello, conocer las proyecciones de crecimiento de la economía que emite el Banco de la República; las noticias diarias de diferentes fuentes sobre los acuerdos comerciales y demás temas socioeconómicos que afectan la economía y en especial el servicio a contratar.

En este sentido, se reitera que es deber del oferente y contratista, implementar costos de oportunidad, estrategias comerciales y diferentes alternativas que aseguren la ejecución idónea y permanente del contrato.

Seguidamente, es menester indicarle que "*el rompimiento del equilibrio económico del contrato no se produce simplemente porque el contratista deje de obtener utilidades o por que surjan mayores costos en la ejecución de sus obligaciones, si estos pueden calificarse como propios del álea normal del contrato, puesto que se requiere que la afectación sea extraordinaria y afecte de manera real, grave y significativa la equivalencia entre derechos y obligaciones convenidas por las partes al celebrar el contrato*"[1]

"*Reitérese entonces, que la ejecución de todo contrato implica riesgos profesionales y económicos para el contratista, que está sujeto a circunstancias materiales adversas. Son los riesgos normales, áleas ordinarias y circunstancias desfavorables, que razonablemente el contratista debió tomar en consideración al momento de proponer para la celebración del contrato y que debieron ser previstas en el momento de contratar y por tanto al estar incluidas en sus cálculos debe soportar esas circunstancias" (Laudo arbitral del 22 de noviembre de 1985, Construcciones Domus Ltda. contra la Caja de Retiro de la Policía Nacional-CASUR).*

[1] Consejo de Estado. Sentencia 2004-01977 de 24 de mayo de 2018.

Av. Calle 26 # 57- 83
Torre 7
Piso 6, 13,14, 16
Código Postal: 111321
www.scj.gov.co

Por consiguiente, y en cumplimiento al deber legal, conforme al artículo 4 de la ley 1150 de 2007de elaborar con precisión la identificación, estimación y asignación de riesgos, con el propósito de que, conocidos oportunamente los riesgos previsibles, cuyos efectos económicos se distribuyen entre las partes contratantes, exista claridad para los proponentes sobre las condiciones bajo las cuales presentan sus ofertas, sin que puedan ser alegados desequilibrios derivados de dichos riesgos, la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia elaboró el análisis del riesgo establecido en el proceso SCJ-SASIE-002-2023, conforme al artículo 2.2.1.1.1.6.3 del Decreto 1082 de 2015 y los manuales y guías expedidas por Colombia Compra Eficiente, teniendo en cuenta la naturaleza del objeto contractual propuesto y el tipo de contrato que se pretende celebrar.

OBSERVACIÓN N° 9

33. Efectuar el mantenimiento preventivo como mínimo cada trimestre a las instalaciones locativas incluyendo los sistemas hidráulicos, eléctricos, desagües, así como a los equipos cuyo mantenimiento esté a cargo del contratista dando cumplimiento a las normas sanitarias, los cuales le serán entregados al inicio y durante la ejecución del contrato, de acuerdo con lo exigido en el Anexo 1 "especificaciones técnicas". Así mismo realizar el mantenimiento correctivo cuando se requiera, para el caso de los equipos no podrá superar los diez (10) días hábiles a partir de la novedad presentada, de tal forma que se garantice el adecuado estado de instalaciones y equipos. Los bienes a que se hacen mención serán entregados mediante acta, de conformidad con lo señalado en la misma ficha técnica; El contratista debe entregar a la supervisión del contrato la evidencia en físico (informes y formatos de registro de actividades) de los mantenimientos preventivos y correctivos realizados. Los bienes a que se ha hecho alusión serán entregados mediante acta tanto al inicio como a la finalización del contrato. El primer mantenimiento preventivo deberá hacerse dentro del primer mes después de la firma del acta de inicio. Así mismo, el contratista deberá responder por todos los daños o deterioros de manera oportuna que se causen a las instalaciones locales y equipos utilizados para la elaboración de los alimentos.

Solicitamos se tenga en cuenta que la cárcel tiene algunos temas de infraestructura que debe resolver como el de los desagües porque es conocido por todos que el sector presenta problemas con las cañerías. En las visitas de la de secretaria hay hallazgos cuyo mantenimiento corresponde a la cárcel, como ventilación en las áreas de almacén y que no pueden corresponder al contratista. Por lo cual solicitamos aclarar este numeral, teniendo en cuenta las responsabilidades de la cárcel y las del contratista.

RESPUESTA: No se acepta la observación y se mantiene lo estipulado en el proyecto pliego de condiciones, teniendo en cuenta que al inicio de ejecución del contrato se elabora un acta en el que se relaciona el estado de cada uno de los elementos de propiedad de la Entidad y que se ponen a disposición para el contrato; por lo tanto, se aclara que los mantenimientos que debe efectuar el contratista corresponden a "todos los daños o deterioros que se causen a las instalaciones locativas, equipos y utensilios empleados para la elaboración y distribución de los alimentos" durante la ejecución del contrato; realizando mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos que se emplean en el servicio de alimentos de manera oportuna de acuerdo a los tiempos establecidos en el Pliego de Condiciones. Así mismo, es responsabilidad del contratista realizar capacitación, seguimiento y retroalimentación constantes a las PPL asignadas al servicio de alimentación, sobre

Av. Calle 26 # 57- 83
Torre 7
Piso 6, 13,14, 16
Código Postal: 111321
www.scj.gov.co

el manejo adecuado de equipos y utensilios, que garanticen su uso correcto e integridad. Se reitera que es responsabilidad del proponente efectuar un análisis detallado de costos de todas las posibles variables que pueden incidir en el precio de los items mencionados, situación que impide establecer un tope máximo por concepto de mantenimiento, reposición de equipos y utensilios de cocina. Es oportuno aclarar que la Entidad basada en el análisis del sector, entre otros, determinó el precio de referencia por ración alimentaria, que conllevó a destinar los recursos necesarios para la ejecución de estas actividades a través del presente proceso contractual, por lo que, el proponente en el momento de la subasta (puja) debe tener claro el precio de referencia que evite posibles desequilibrios financieros

Asimismo, como parte actual del proceso de contratación de suministro de alimentación a las personas privadas de la libertad (PPL), la Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia establece en Estudio Previo, que los proponentes podrán efectuar visita técnica en las instalaciones de la Cárcel Distrital, con el fin de que se inspeccione y examine el sitio y los alrededores del inmueble donde se ejecutará el contrato.

OBSERVACIÓN N° 10

36. Acatar las decisiones adoptadas por la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., sobre las instalaciones, equipamiento y demás elementos que se encuentren en el área de cocina del Establecimiento Carcelario, las cuales se pondrán a su disposición una vez inicie el contrato por el supervisor del contrato. En caso de no ser suficiente los elementos, el contratista deberá disponer de los equipos, utensilios y el menaje en adecuadas condiciones de integridad y funcionamiento, necesarios para cumplir con el suministro de la alimentación preparada. La entrega de los elementos al inicio y finalización del presente contrato se hará mediante inventario suscrito por el supervisor y el contratista.

Teniendo en cuenta que los equipos de la cárcel no se encuentran en buen estado, y que en la actualidad la mayoría de los equipos son propiedad del contratista, se solicita que se evalué un margen de tiempo para la compra de algunos de los equipos que por el deterioro y mal trato toca remplazar, se debe tener en cuenta que en la actualidad el contratista tiene un inventario en equipos que supera las 200 millones.

RESPUESTA: No se acepta la observación y se mantiene lo estipulado en el proyecto pliego de condiciones, teniendo en cuenta que la necesidad operativa del servicio de alimentos de la cárcel requiere desde el inicio del contrato, la totalidad de los equipos estipulados en el proyecto de pliego de condiciones, para garantizar el adecuado desarrollo de los diferentes procesos que se llevan a cabo en el mismo; esto es, tanto los que son propiedad de la cárcel como los equipos mínimos requeridos al contratista; en referencia a los equipos que forman parte del inventario de la cárcel, son entregados mediante acta respectiva en el cual se relaciona el estado de cada uno de los elementos y estarán a disposición del contratista durante la ejecución del contrato.

OBSERVACIÓN N° 11

38. El contratista según lo señalado en el Anexo técnico "programa de disposición de residuos sólidos y líquidos" será responsable de la gestión integral de los residuos sólidos y líquidos acorde con los lineamientos del Plan institucional de Gestión Ambiental de la Secretaría de Seguridad,

Av. Calle 26 # 57- 83
Torre 7
Piso 6, 13,14, 16
Código Postal: 111321
www.scj.gov.co

Convivencia y Justicia, así como del Plan de Saneamiento de la Cárcel Distrital, con alcance tanto dentro como fuera de las instalaciones de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá, D.C., allegando mensualmente los soportes correspondientes. Para lo cual, deberá disponer de recipientes plásticos resistentes grandes (mínimo 100 Litros) con tapa y bolsas, según el código de colores para la separación

Solicitamos que se evalué la posibilidad de que este sea un costo compartido entre la cárcel y el contratista ya que, por la falta de conciencia de las PPL sobre la disposición de residuos, el costo de este servicio no es solo altísimo sino variable ya que la empresa que hace la recolección debe hacer la separación porque van contaminados con una gran cantidad de elementos como papeles, cucharas y toda suerte de elementos. Adicionalmente, las canecas tienen un costo alto y los PPL las rompen permanentemente en los patios.

RESPUESTA: No se acepta la observación. Se mantienen los requerimientos del pliego, toda vez que en el Anexo Técnico se estipula que la gestión de los residuos es responsabilidad del operador; lo cual abarca desde la generación, el transporte y la disposición final. Por tanto, los costos de dicha gestión deben correr únicamente por el operador, dado que los residuos de tipo orgánico son generados por la operación del Servicio de alimentos.

OBSERVACION Nº 12

52. El contratista a través del profesional en nutrición deberá realizar las valoraciones nutricionales a las PPL requeridas por el área médica, las cuales se efectuarán dentro del mismo mes de la solicitud. Estas deben ser revisadas y aprobadas por la Supervisión del Contrato previo suministro de la dieta asignada.

Solicitamos aclarar cómo se va a socializar esta tarea con el personal médico porque muchas veces hacen prescripciones sin tener en cuenta a la nutricionista y esto encarece el costo

RESPUESTA: La Entidad se permite aclarar que actualmente en la Cárcel Distrital se suministra dieta terapéutica únicamente a las personas privadas de la libertad que presenten patologías corroboradas por criterio médico y que cumplan con los parámetros dietarios según valoración nutricional realizada por la profesional en Nutrición y Dietética del contratista de alimentos. El médico del establecimiento, siempre que lo consideré pertinente, realiza la solicitud de valoración nutricional teniendo en cuenta el diagnóstico y la patología de la PPL, sin embargo, el ingreso al suministro de dieta terapéutica se determina de acuerdo el estado nutricional y el diagnóstico de base.

OBSERVACIÓN N° 13

Rezan los pliegos que: La supervisión del contrato autoriza al contratista a realizar máximo cinco (5) intercambios de alimentos y preparaciones a la semana. Los intercambios deben ser solicitados por el profesional Nutricionista Dietista del contratista, y notificados por escrito a la supervisión del contrato, con mínimo 24 horas de anterioridad, para su evaluación y aprobación. El contratista debe presentar al supervisor las evidencias correspondientes, que soporten la solicitud. Los intercambios aprobados siempre tendrán carácter temporal no permanente.

Av. Calle 26 # 57- 83
Torre 7
Piso 6, 13,14, 16
Código Postal: 111321
www.scj.gov.co

Solicitamos tener en cuenta la situación actual de escasez de alimentos del país y aumentar a 10 el número de intercambios ya que las condiciones actuales del país llevan a la imposibilidad absoluta en algunas circunstancias de conseguir algunos alimentos.

RESPUESTA: Se acepta la observación, por tanto, se modificará el *anexo 1 especificaciones técnicas*, el cual quedará así:

"La supervisión del contrato autoriza al contratista a realizar máximo DIEZ (10) intercambios de alimentos y preparaciones a la semana. Los intercambios deben ser solicitados por el profesional Nutricionista Dietista del contratista, y notificados por escrito a la supervisión del contrato, con mínimo 24 horas de anterioridad, para su evaluación y aprobación. El contratista debe presentar al supervisor las evidencias correspondientes, que soporten la solicitud. Los intercambios aprobados siempre tendrán carácter temporal no permanente."

OBSERVACIÓN N° 14

Rezan los pliegos que: El contratista debe mantener los baños limpios y deben tener la siguiente dotación permanente: papel higiénico, dispensador de jabón líquido inoloro antibacterial, gel antibacterial mayor al 65 % de concentración de alcohol, implementos desechables y las papeleras deben tener tapa, bolsa y pedal.

Solicitamos que este sea un trabajo compartido entre la cárcel y en contratista, teniendo en cuenta que estas son áreas compartidas y no es viable que el contratista asume los altos costos de mantener estos espacios en óptimas condiciones y adicionalmente suministrar los insumos como papel, toallas, jabón, etc.

RESPUESTA: Se acepta parcialmente su observación y la entidad se permite aclarar que la actividad de limpieza y desinfección y dotación de los elementos requeridos en áreas de baños, es ejecutada y asumida por el taller PIGA, por lo tanto, la actividad a la que usted refiere es asumida por las dos partes, lo cual se evidencia en el formato Control entrega de insumos de limpieza y desinfección F-DS-351.

Por consiguiente, y en relación con este aspecto se modifica el Anexo 1 Especificaciones Técnicas, el cual quedará así:

"El contratista y el supervisor del contrato deben asegurar la limpieza de los baños del servicio de alimentos, para garantizar la limpieza de los mismos y disponer de la siguiente dotación permanente: papel higiénico, dispensador de jabón líquido inoloro antibacterial, gel antibacterial mayor al 65 % de concentración de alcohol, implementos desechables y las papeleras deben tener tapa, bolsa y pedal."

OBSERVACIÓN N° 15

Av. Calle 26 # 57- 83
Torre 7
Piso 6, 13,14, 16
Código Postal: 111321
www.scj.gov.co

Rezan los pliegos: DOTACIÓN En caso de que la dotación suministrada presente deterioro antes de surtir el tiempo necesario para su cambio, el supervisor del contrato de alimentación podrá requerir el cambio respectivo para que el contratista entregue la dotación establecida anteriormente.

Nuevamente solicitamos que la cárcel nos aclare que programas o estrategias utilizará con las PPL para que le den buen uso, a la dotación, ya que con el trato que les dan a los uniformes podríamos estar hablando de cambios mensuales de dotación y esto constituye un gran costo oculto que debe ser aclarado por la entidad con el fin de poder hacer un análisis económico real y no incurrir en errores que a la larga afectaran la ejecución del contrato. Adicionalmente, solicitamos que tanto los pliegos como el contrato estipulen claramente el número máximo de dotaciones que deberá el contratista entregar a lo largo del contrato. Adicionalmente la continua selección por parte de la JETTE aumenta este costo por cuanto se debe entregar dotación nueva y desechar la que estaba en uso y muchas veces no alcanza al mes.

RESPUESTA: No se acepta la observación y se mantiene los estipulado en el proyecto pliego de condiciones, dado que el anexo técnico acorde con el código sustantivo de trabajo señala claramente que: El contratista, deberá hacer la entrega de la dotación para todo el personal profesional y operativo que realice actividades en la preparación, manipulación y distribución de los alimentos, con la periodicidad señalada en el presente documento y deberá entregar dotación completa nueva cada cuatro (4) meses; por lo tanto, la primera entrega (2 dotaciones) se efectuará al inicio de la contratación y las siguientes al cumplir el tiempo establecido.

En caso de que la dotación suministrada presente deterioro antes de surtir el tiempo necesario para su cambio, el supervisor del contrato de alimentación podrá requerir el cambio respectivo para que el contratista entregue la dotación establecida anteriormente.

Respecto a su pregunta de ,os programas o estrategias, la entidad capacita a todas las ppl del servicio de alimentos antes de su ingreso acerca de los temas concernientes al adecuado uso y manejo de la dotación, elementos de protección personal (EPP), equipos, instalaciones, utensilios u otros empleados en la prestación del servicio (consignado en Acta de compromiso al servicio de alimentos – Formato F- AIB-178), labor que deberá ser reforzada por el contratista en el plan de capacitación que se imparta a los privados.

OBSERVACIÓN N° 16

Solicitamos que la entidad aclara la motivación y razón por la cual el camión debe ser modelo 2015 y pedimos que dicho requisito sea eliminado de los pliegos, toda vez que si un camión, independientemente de su modelo, cumple con los requisitos de la secretaria de salud para el transporte de alimentos, cumple con la revisión técnico mecánica la cual certifica el estado del vehículo y tiene el SOAT, este debe ser aceptado por la entidad ya que dicho certificado da crédito del cumplimiento de los requisitos del decreto.

RESPUESTA: Se acepta la observación y por ende se modificará el estudio previo, el cual quedará así:

Av. Calle 26 # 57- 83
Torre 7
Piso 6, 13,14, 16
Código Postal: 111321
www.scj.gov.co

"Para el vehículo, ya sea de propiedad del proponente o en arrendamiento o que tengan el uso legítimo del bien, se debe adjuntar.
1) Revisión técnico mecánica vigente con certificación de emisión de gases, expedido por un centro autorizado por la autoridad ambiental competente y en caso de contar con un vehículo de características híbridas (gas vehicular) deberá presentar el documento equivalente.
2) El SOAT vigente,
3) Tener capacidad mínima de 1.5 toneladas, por lo cual deberá adjuntar con su oferta la ficha técnica del vehículo y fotocopia de la tarjeta de propiedad".

OBSERVACIÓN N° 17

Solicitamos reevaluar el presupuesto ya que el menú tiene un alto costo debido al encarecimiento de la minuta patrón y las exigencias por parte de la dirección del contrato. Ejemplo la cantidad de leche suministrada por cada bebida que corresponde a 180 cc. Además de aumentar el costo su presentación y sabor no es agradable.

RESPUESTA: No se acepta la observación y se mantiene lo establecido en el proyecto pliego de condiciones, dado que es preciso indicar que el presupuesto oficial del presente proceso de contratación de conformidad con el histórico de la Entidad consignado en el estudio del sector contempla un presupuesto total y unitario acorde con la necesidad que se pretende satisfacer y con precios del mercado, como se observa a continuación:

PRECIO HISTÓRICO PRESUPUESTO OFICIAL:

AÑO	PROCESO DE CONTRATACIÓN SECOP II	PRESUPUESTO OFICIAL
2018	SCJ-SASI-010-2018	$2.584.000.000,00
2019	SCJ-SASI-005-2019	$2.104.506.157,00
2020	SCJ-SASIE-002-2020	$2.187.156.352,00
2021	SCJ-SASIE-002-2021	$3.700.210.956,00
2022	SCJ-SASIE-004-2022	$3.800.000.000,00
2023	**SCJ-SASIE-002-2023**	**$5.572.320.000,0**

PRECIO HISTÓRICO DE LA RACIÓN ALIMENTARIA UNITARIA:

ITEM	PROCESO HISTORICO DE CONTRACIÓN						PRECIO UNITARIO RACIÓN DIARIA ESTUDIO DE MERCADO 2023 SCJ-SASIE-002-2023	DIFERENCIA 2023 - 2022	DIFERENCIA PORCENTUAL 2023 - 2022
	SCJ-SASI-001-2017	SCJ-SASI-010-2018	SCJ-SASI-005-2019	SCJ-SASIE-002-2020	SCJ-SASIE-002-2021	SCJ-SASIE-004-2022			
	PRECIO UNITARIO RACIÓN DIARIA DE ESTUDIO DE MERCADO 2017	**PRECIO UNITARIO RACIÓN DIARIA DE ESTUDIO DE MERCADO 2018**	**PRECIO UNITARIO RACIÓN DIARIA DE ESTUDIO DE MERCADO 2019**	**PRECIO UNITARIO RACIÓN DIARIA ESTUDIO DE MERCADO 2020**	**PRECIO UNITARIO RACIÓN DIARIA ESTUDIO DE MERCADO 2021**	**PRECIO UNITARIO RACIÓN DIARIA ESTUDIO DE MERCADO 2022**			

Av. Calle 26 # 57- 83
Torre 7
Piso 6, 13,14, 16
Código Postal: 111321
www.scj.gov.co

1	$12.743	$15.775	$15.321	$15.644	$19.669	$22.050	**$26.850**	$4.800	22%

Por lo tanto, el precio oficial y unitario incluye todos los costos directos e indirectos, gastos y demás erogaciones requeridas para la ejecución del contrato, por lo cual son un reflejo de los precios del mercado.

Por otra parte, las exigencias efectuadas por la Supervisión del contrato, son en concordancia con lo establecido en el mismo que se derive del presente proceso de contratación y demás documentos que hacen parte integral del mismo, y no obedecen a exigencias de desconocimiento para el contratista, por el contrario, el mismo conoce y acepta las condiciones al suscribirlo.

El precio que la Entidad pagará por la ración alimentaria es el resultado de la subasta, lo que significa, que usted en calidad de oferente al momento de ofertar el precio unitario de la ración alimentaria, debe evaluar cada uno de los costos directos e indirectos, gastos, imprevistos, utilidad y demás erogaciones que puedan afectar el precio de la ración. En concordancia con ello, la Entidad realiza un estudio del sector en el cual contiene las variables económicas que pueden llegar afectar los precios y es responsabilidad del oferente y posteriormente del contratista realizar seguimiento a los precios de los alimentos (para lo cual existen varios medios) e implementar estrategias comerciales que aseguren la ejecución idónea y permanente del contrato.

Finalmente, en el actual proceso de contratación se estableció, una Minuta Patrón, la cual cubre los requerimientos nutricionales diarios de energía y nutrientes de las personas privadas de la libertad (PPL), de acuerdo con lo establecido en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población colombiana RIEN (Resolución 3803 de 2016). Tanto la minuta patrón como los ciclos de menús se diseñaron teniendo en cuenta los hábitos alimentarios de la población privada de la libertad de la Cárcel Distrital.

CT. (rp) Adriana Patricia Hernández Marín
Directora de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres.

Proyectó: Martha Corredor Mahecha
Profesional Cárcel Distrital De Varones y Anexo de Mujeres

Proyectó: Cindy Caroline Jiménez Bernal
Contratista Cárcel Distrital De Varones y Anexo de Mujeres

Proyectó: Martha Arango Nuñez
MARTHA LUCIA ARANGO NUÑEZ
Contratista Cárcel Distrital De Varones y Anexo de Mujeres

Proyectó: Caterine Rodríguez
Contratista Cárcel Distrital De Varones y Anexo de Mujeres

Av. Calle 26 # 57- 83
Torre 7
Piso 6, 13,14, 16
Código Postal: 111321
www.scj.gov.co