copia

San Juan de Pasto, febrero de 2020

Doctora:
GLADYS MYRIAM SIERRA PÉREZ
GERENTE
HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO
Ciudad

Ref.: Proceso de selección de convocatoria pública por la causal de invitación pública a proponer No. RHU – IP 001-2020

Objeto: *"Suministro de alimentación hospitalaria especializada que incluye la administración de dietas normales y terapéuticas, alimentación de médicos internos y refrigerios para el banco de sangre del Hospital Universitario Departamental de Nariño ESE".*

Asunto: Observaciones al proponente SERVINARIÑO E.U.

El suscrito **MILTON OSWALDO OSPINA OSPINA**, identificado como aparece al pie de mi firma, obrando en mi calidad de Representante Legal de la **UNIÓN TEMPORAL CATERING HUDN 2020**, por medio del presente documento reitero las observaciones en contra de la propuesta presentada por la empresa **SERVINARIÑO E.U.**, en el siguiente sentido:

El pliego de condiciones definitivo, carta de navegación del proceso, establece en el acápite de capacidad técnica lo siguiente:

- **Carta firmada por el Representante Legal, en la cual manifiesta su capacidad técnica y operativa para dar cumplimiento al objeto a contratar.**

- **El oferente debe ofertar al menos 10 operarias en manipuladoras de alimentos que cumplan con los siguientes requisitos:**

1. **Más de un (1) año de experiencia certificado en producción y/o preparación y/o distribución de alimentación a pacientes en entidades hospitalarias (dietas hospitalarias) de nivel 2 o más de complejidad (Anexar soporte de la seguridad social).**
2. **Curso de mínimo 40 horas en ATENCIÓN Y/O SERVICIO AL CLIENTE, expedido por el SENA y/o Institución Educativa debidamente certificada por el Ministerio de Educación.**
3. **Curso de mínimo 40 horas en MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS O SIMILARES, expedido por el SENA y/o Institución Educativa debidamente certificada por el Ministerio de Educación.**
4. **Curso de mínimo 40 horas en BPM - BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA, expedido por el SENA y/o Institución Educativa debidamente certificada por el Ministerio de Educación.**
5. **Para acreditar éste requisito, se deben presentar con la propuesta los certificados laborales que acrediten la experiencia en Producción y/o Distribución de dietas hospitalarias del personal ofertado, con sus respectivos certificados para cada uno de los cursos acreditados. La habilitación se realizará sobre los 10 operarios ofertados.**

20-11
701

- **El oferente deberá garantizar la supervisión y control permanente del servicio, sin que esto genere costo adicional para el Hospital para lo cual deberá anexar hoja de vida con soportes de idoneidad de la persona para este fin, la cual debe ser técnico o tecnólogo o profesional en áreas de la salud o afines con experiencia mínima de tres años certificada relacionada con el objeto a contratar.**

- **El oferente deberá presentar con la propuesta el documento donde se verifique el cumplimiento del Sistema de Gestión de Seguridad y Seguridad en el Trabajo, de acuerdo a normatividad vigente, anexando lista de chequeo para verificación de documentos, con el fin de garantizar la implementación y cumplimiento de lo dispuesto en el decreto 1072 de 2015 y Resolución 1111 de 2017 el oferente debe demostrar a través de certificación expedida por la ARL Y/O Ministerio del trabajo que cuenta con el sistema de seguridad en el trabajo. El certificado debe acreditar el cumplimiento en un porcentaje igual o superior al 90%**

Por otra parte, debe recordarse que la entidad expidió el 30 de enero de 2020 la Adenda No. 1, la cual modificó entre otros los siguientes aspectos:

1. Literal E. CAPACIDAD TÉCNICA

El hospital no exigirá la presentación de hojas de vida en la fase precontractual, éstas serán revisadas en Etapa de alistamiento.

(...)

- **El oferente deberá garantizar la supervisión y control permanente del servicio, sin que esto genere costo adicional para el Hospital, para lo cual deberá presentar certificación donde se compromete a contar para la ejecución del contrato, con un técnico o tecnólogo o profesional en áreas de la salud o afines con experiencia mínima de tres años certificada relacionada con el objeto a contratar.**

El cambió sustancial realizado a los pliegos de condiciones consiste en que se modificó la forma en cómo se acreditaría al profesional que ejercerá la **SUPERVISIÓN Y CONTROL** permanente del servicio, la cual a partir de la adenda 1, solo se requirió una certificación en la cual conste que el proponente se comprometía, para le ejecución, contar con un técnico o tecnólogo o profesional en áreas de la salud o afines con experiencia mínima de tres años.

De ahí que se entienda que el Hospital no exigirá la presentación de hojas de vida en la fase precontractual, ya que serán revisadas en la etapa de alistamiento, pero solo respecto al supervisor.

Así las cosas, se evidencia que la adenda No. 1 **CONSERVÓ SIN MODIFICACIÓN ALGUNA** el requisito de ofertar al menos 10 operarias en manipulación de alimentos, quienes debían cumplir con los siguientes requisitos, a saber:

> *"1. **Más de un (1) año de experiencia certificado** en producción y/o preparación y/o distribución de alimentación a pacientes en entidades hospitalarias (dietas*

hospitalarias) de nivel 2 o más de complejidad ***(Anexar soporte de la seguridad social)****.*
2. Curso de mínimo 40 horas en ATENCIÓN Y/O SERVICIO AL CLIENTE, expedido por el SENA y/o Institución Educativa debidamente certificada por el Ministerio de Educación.
3. Curso de mínimo 40 horas en MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS O SIMILARES, expedido por el SENA y/o Institución Educativa debidamente certificada por el Ministerio de Educación.
4. Curso de mínimo 40 horas en BPM - BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA, expedido por el SENA y/o Institución Educativa debidamente certificada por el Ministerio de Educación.
5. Para acreditar éste requisito, se deben presentar con la propuesta los certificados laborales que acrediten la experiencia en Producción y/o Distribución de dietas hospitalarias del personal ofertado, con sus respectivos certificados para cada uno de los cursos acreditados.
La habilitación se realizará sobre los 10 operarios ofertados.*"*

Nótese que, la entidad mantuvo el requisito de presentar con la propuesta la documentación necesaria para verificar la experiencia y capacitación del **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**, tanto que los dos proponentes del presente proceso aportaron las respectivas certificaciones laborales y académicas para acreditar la idoneidad del personal manipulador ofertado.

Por lo anterior, quedando claro que los oferentes, respecto al personal manipulador, SI debían aportar los soportes, se realizó la revisión de las certificaciones laborales adjuntas por parte de SERVINARIÑO E.U., así como las planillas de pago de seguridad social, identificando sendas inconsistencias que se deben poner de presente a la entidad contratante, para que en aplicación del principio de selección objetiva se tome la decisión que en derecho corresponda.

Así las cosas, se debe abordar el tema de las certificaciones laborales, como se relacionan a continuación:

MANIPULADOR	FOLIO CERTIFICACIÓN
YADIRA MARITZA HERNÁNDEZ	FOLIO 97
MERY DEL CARMEN RUALES BOLAÑOS	FOLIO 116
DAVID SEBASTIÁN BENAVIDES CHAMORRO	FOLIO 134
GENNY ESPERANZA AGREDO QUIÑONEZ	FOLIO 145
EDGAR EDMUNDO RODRÍGUEZ ROMERO	FOLIOS 156-157
LEIDY SUSANA FLOREZ BASANTE	FOLIOS 169-170
DORALBA CHAPUEZ JOSA	FOLIO 192
MARY ALEXANDRA BOTINA BASANTE	FOLIOS 202-203
ANA ILIA REYES BOLAÑOS	FOLIO 217

Las certificaciones referenciadas señalan:

> Que la señora **HERNANDEZ YADIRA MARITZA**, identificada con cedula de ciudadanía número 37.084.198, labora en esta empresa en el cargo de **AUXILIAR DE NUTRICION Y PRODUCCION** desde el 01 de mayo de 2014 hasta la fecha, con contrato a término fijo, desempeñado las siguientes funciones: preparación y manipulación de alimentos, distribución de dietas hospitalarias y demás funciones que están estipuladas en su contrato de trabajo.
>
> Se expide a petición de la interesada, a los veintinueve (29) días del mes de enero del año dos mil veinte (2020).
>
> Cordialmente,
>
> servinariño
>
> **YOHANA MUÑOZ GUERRERO**
> **COORDINADORA DE TALENTO HUMANO**
> **SERVINARIÑO E.U**

De la simple lectura del contenido de la certificación se puede determinar que, las mismas **NO** acreditan que el personal se haya desempeñado por más de un año como ***productores, preparadores o distribuidores de alimentos a pacientes EN ENTIDADES HOSPITALARIAS DE NIVEL 2 O MAS DE COMPLEJIDAD***, pues la manifestación realizada en las certificaciones, a excepción de las certificaciones visibles a folios 157, 170 y 203, es realizada por la coordinadora de talento humano de SERVINARIÑO E.U., sin que se demuestre con ello la experiencia en manipulación de alimentos en entidades hospitalarias de segundo nivel de complejidad o mayor a éste, en otras palabras, los documentos aportados no son idóneos para acreditar la exigencia del pliego en este ítem.

Es decir, si bien el personal manipulador pudo estar contratado por el proponente, no significa que haya desempeñado sus labores en entidades hospitalarias por un término superior de 1 año en la preparación o distribución de dietas hospitalarias, lo que conlleva a determinar que el personal ofertado no cumple con los requerimientos del pliego de condiciones, ya que es imposible determinar la verdadera experiencia que pueda tener con relación al objeto del proceso de la referencia.

Debe recordarse que, el Hospital Universitario Departamental de Nariño, es una entidad hospitalaria de nivel de complejidad mayor a 2 y que además se encuentra acreditada en alta calidad, por lo tanto, el personal y servicios prestados por la entidad deben corresponder igualmente a alta calidad, de ahí que se tome exigible que el personal manipulador de alimentos tenga experiencia en entidades hospitalarias de condiciones similares, manifestación incluso realizada por la misma entidad en las respuestas dadas a las observaciones presentadas.

En consecuencia, es deber de la Entidad estudiar cuidadosamente las certificaciones aportadas por el proponente SERVINARIÑO E.U., pues, como se dijo en líneas anteriores, las mismas no certificarían la experiencia requerida por la administración. Sumado al estudio de las certificaciones laborales exigidas por la Entidad, se tiene que los proponentes debían aportar las respectivas planillas de pago con las cuales se confirme la experiencia certificada.

Así las cosas, se tiene que las certificaciones señalan un supuesto tiempo laborado por cada uno de los manipuladores a la empresa SERVINARIÑO E.U., sin embargo, al contrastar el periodo relacionado en la certificación con el soporte de seguridad social, se puede notar que existen múltiples inconsistencias, tal como se pasa a relacionar:

MANIPULADOR	**FOLIO CERTIFICACIÓN**	**TIEMPO CERTIFICADO**	**PERIODO SEGURIDAD SOCIAL**	**TIEMPO FALTANTE**
YADIRA MARITZA HERNÁNDEZ	FOLIO 97	01-05-2014 al 29-01-2020	02-2019 a 01-2020 05-2014 a 06-2016	07-2016 hasta 01-2019
MERY DEL CARMEN RÚALES BOLAÑOS	FOLIO 116	16-10-2014 al 29-01-2020	02-2019 a 01-2020 10-2014 a 06-2016	07-2016 hasta 01-2019
GENNY ESPERANZA AGREDO QUIÑONEZ	FOLIO 145	20-01-2019 al 29-01-2020	02-2019 a 01-2020	01-2019
LEIDI DIANA MONCAYO OLIVA	FOLIOS 233-234	01-04-2019 al 29-01-2020 05-10-2017 al 31-12-2018	01-04-2019 al 29-01-2020	10-2017 hasta 12-2018

Revisada la historia laboral de YADIRA MARITZA HERNÁNDEZ, MERY DEL CARMEN RÚALES y GENNY ESPERANZA AGREDO QUIÑONEZ, las cuales se anexan al presente documento, se encontró que:

- **Yadira Maritza Hernández**, estuvo vinculada desde mayo de 2016 hasta enero de 2017 con la empresa ADMINISTRADORA DE TALENTO HUMANO SAS ADMITHEL SAS, identificada con Nit. 814004166, **NO** con la empresa SERVINARIÑO E.U. tal como consta en la certificación aportada al proceso.

- **Mery Del Carmen Rúales**, estuvo vinculada desde febrero de 2017 hasta enero de 2018 con la empresa SOLUCIÓN LABORAL TEMPORAL SAS, identificada con Nit. 900332171 y desde mayo de 2016 hasta marzo de 2017 con la empresa ADMINISTRADORA DE TALENTO HUMANO SAS ADMITHEL SAS, identificada con Nit. 814004166 y **NO** con la empresa SERVINARIÑO E.U., tal como consta en la certificación aportada al proceso.

- **Genny Esperanza Agredo Quiñonez**, estuvo vinculada el mes de enero de 2019 con la empresa KRK CAFFETO SAS, identificada con Nit. 814003824 y **NO** con la empresa SERVINARIÑO E.U., tal como consta en la certificación aportada al proceso.

De las inconsistencias encontradas se puede concluir que las certificaciones presentadas para las señoras YADIRA MARITZA HERNÁNDEZ, MERY DEL CARMEN RÚALES y GENNY ESPERANZA AGREDO QUIÑONEZ contienen una presunta **FALSEDAD** en su contenido, pues se pretende acreditar que las manipuladoras trabajaron para la empresa SERVINARIÑO E.U. durante un periodo en el cual no se encontraban vinculadas.

Se deja constancia, que el hecho de certificar un tiempo mayor al verdaderamente laborado tiene como único fin inducir en error al Hospital Universitario Departamental de Nariño, pues, al comparar los tiempos efectivamente cotizados para las señoras YADIRA MARITZA HERNÁNDEZ, MERY DEL CARMEN RÚALES y GENNY ESPERANZA AGREDO QUIÑONEZ por la empresa SERVINARIÑO E.U., se puede notar que no corresponden con la certificación laboral.

La anterior situación, pone en evidencia la actuación oscura y mal intencionada por parte del proponente, ya que, a fin de certificar el tiempo requerido por la administración decidió la empresa SERVINARIÑO E.U. en cabeza de su representante legal y de la coordinadora de talento humano, certificar tiempo laborado para el proponente cuando a todas luces dicha circunstancia no ocurrió, la notable inconsistencia presentada, permite inferir que el oferente está obrando con intenciones oscuras que impiden una selección objetiva al ordenador del gasto.

Otro punto álgido de revisión de las manipuladoras ofertas por la empresa SERVINARIÑO E.U., es la experiencia de las manipuladoras de alimentos. Situación relacionada con las observaciones realizadas ut supra, esto es el incumplimiento de las certificaciones laborales y el pago de seguridad social debidamente acreditado.

El pliego de condiciones exige que, para acreditar el tiempo de experiencia de cada uno de los manipuladores presentados por los oferentes, es necesario aportar las planillas de pago, de este modo se puede constatar si lo dicho en las certificaciones laborales corresponde o no a la realidad.

No obstante, del estudio de las certificaciones junto con la planilla de pago a seguridad social, aportada por cada manipulador de alimento, se puede notar que las señoras GENNY ESPERANZA AGREDO QUIÑONEZ y LEIDI DIANA MONCAYO OLIVA **NO CUMPLEN** con el tiempo requerido para acreditar la experiencia de mas de 1 año en la producción y/o preparación y/o distribución de dietas hospitalarias en entidades de niveles de complejidad 2 en adelante, pues, en el mejor de los casos, la señora Genny Esperanza Agredo Quiñonez tendría un tiempo total de 11 meses y la señora Leidi Diana Moncayo Oliva un tiempo total de 09 meses, periodo debidamente acreditado con las planillas de pago, comoquiera que se demuestra que los aportes realizado efectivamente lo realizó la empresa SERVINARIÑO E.U.

Por otra parte, resulta dudoso y extraño que todas y cada una de las certificaciones aportadas por el proponente SERVINARIÑO E.U, para acreditar la capacitación del personal manipulador en Atención y/o servicio al cliente, Manejo de residuos sólidos o similares y BPM – Buenas prácticas de manufactura, correspondan a una fecha de expedición del 27 de enero, 29 de enero y 28 de enero de 2020, respectivamente.

Entonces, resulta curioso es que las mencionadas certificaciones hayan sido expedidas por la CORPORACIÓN REGIONAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR – CRES SEDE PASTO, por un tiempo de 40 horas, cuando en su malla curricular no se consagra ninguno de los cursos solicitados, tal como se puede verificar en la página web de la entidad (http://corpocres.edu.co/inicio/pasto/), pues en la sede Pasto, los programas y cursos brindados por la Corporación son los siguientes:

T.P. OPERACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS Res. Aprobación Nº. 05942 31 de Marzo de 2016 Cod. SNIES. 105442

T.P. HOTELERÍA Y TURISMO Res. Aprobación Nº. 22702 29 de Diciembre de 2014 Cod. SNIES. 104596

T.P. PROCESOS CONTABLES (a distancia) Res. Aprobación Nº. 05945 31 de Marzo de 2016 Cod. SNIES. 105444

T.P. PROCESOS ADMINISTRATIVOS Res. Aprobación Nº. 22704 29 de Diciembre de 2014 Cod. SNIES. 104084

T.P. OPERACIÓN EN MEDIOS VIRTUALES Res. Aprobación Nº. 22918 31 de Diciembre de 2014 Cod. SNIES. 104101

FORMACIÓN ESPECIALIZADA EN AUXILIAR ADUANERO

FORMACIÓN ESPECIALIZADA EN TÉCNICAS EN COSMETOLOGÍA

EDUCACIÓN CONTINUA

CURSO ESPECIALIZADO EN PANADERÍA

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

DIPLOMADO EN DOCENCIA UNIVERSITARIA VIRTUAL

DIPLOMADO EN REVISORÍA FISCAL VIRTUAL

TURISMO SOSTENIBLE NTS TS001 VIRTUAL

TALLER: TORTAS Y PONQUÉS

TALLER: COCTELERÍA EN PARIS

cocktails à paris un curso seductor para preparar los mas fantásticos cócteles

TALLER: NEW YORK CHEFF URBAN

secretos de los sabores más callejeros

INGLÉS NIVEL A1 Básico

OTROS PROGRAMAS

*PSICOLOGÍA

*CONTADURÍA PÚBLICA

*INGENIERÍA INDUSTRIAL

*ESPECIALIZACIONES

*ESPECIALIZACIÓN EN GERENCIA DE LA CALIDAD EN SALUD

*ESPECIALIZACIÓN DE GERENCIA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

*ESPECIALIZACIÓN EN DESARROLLO INTEGRAL DE INFANCIA Y ADOLESCENCIA

*Programas en convenio

Del estudio anterior, se puede inferir razonablemente que en realidad el personal manipulador presentado por SERVINARIÑO E.U. no se encuentra capacitado en Atención y/o servicio al cliente, Manejo de residuos sólidos o similares y BPM – Buenas prácticas de manufactura, pues no es posible que se acredite la asistencia a un curso del cual el establecimiento educativo carece, es decir, no se puede acreditar la capacitación de programas con los cuales no cuenta la Corporación Regional de Educación Superior, al margen de esto, solicito que esta situación sea verificada por la entidad contratante directamente con la Corporación.

De este modo, se desvirtúa lo acreditado por SERVINARIÑO E.U., pues es evidente que con la documentación allegada al proceso el único objetivo del proponente es tratar de inducir en error a la administración con el fin de que ésta emita un concepto favorable de habilitación para posteriormente reclamar puntos que no se merecen.

CONCLUSIONES.

Teniendo en cuenta que la Adenda No. 1 no modificó el requisito de manipuladores de alimentos y en consecuencia se conservan las disposiciones del pliego de condiciones, se debe mencionar que en virtud del principio de legalidad, el cual impone a los funcionarios de la Administración la sujeción a la Constitución y a las leyes en sus actuaciones, así como el principio de selección objetiva, el cual comporta: i) la obligación de fijar previamente los criterios de selección (art. 24 ord. 5°), ii) el llamado público para que, en

igualdad de oportunidades, se presenten las ofertas (principio de concurrencia (art. 30 num. 3), y iii) la transparencia (art. 24).

Se concluye que:

1. Las certificaciones aportadas para el personal manipulador no evidencian que éste tenga experiencia en producción y/o preparación y/o distribución de dietas alimentarias en entidades hospitalarias de mínimo segundo nivel de complejidad, por lo tanto, es deber de la administración **INHABILITAR** la propuesta presentada por SERVINARIÑO EU, pues no está cumpliendo con requisitos técnicos mínimos del proceso.

2. La experiencia de las señoras GENNY ESPERANZA AGREDO QUIÑONEZ y LEIDI DIANA MONCAYO OLIVA no cumple con el requisito del pliego de ser mayor a un año, le corresponde al Hospital Universitario Departamental de Nariño **INHABILITAR** la propuesta presentada por SERVINARIÑO E.U., pues se está incumpliendo uno de los requisitos mínimos habilitantes del proceso, requisito además que no puede ser subsanado por el oferente, toda vez que, por tratarse de personal ofertado para la ejecución del contrato, el mismo no se puede cambiar so pena de incurrir en mejoramiento de oferta, situación prohibida por el ordenamiento jurídico que regula la materia.

3. Sumado a lo anterior, se debe precisar que la habilitación de los proponentes se realiza sobre las **10 manipuladoras ofertadas**, así se señala en el pliego de condiciones, así las cosas, dado que dos de las manipuladoras presentadas por el proponente SERVINARIÑO E.U. incumplen con el requisito de experiencia, se tendría que éste únicamente realizó el ofrecimiento de **OCHO MANIPULADORAS**, número inferior a lo requerido por la Entidad contratante, por lo cual, no estaría en condición de habilitarse técnicamente.

4. Existe inconsistencia entre la información contenida en las certificaciones de las señoras YADIRA MARITZA HERNÁNDEZ, MERY DEL CARMEN RÚALES y GENNY ESPERANZA AGREDO QUIÑONEZ y las planillas de pago aportadas para las mismas, por lo tanto, es deber de la administración **RECHAZAR** la propuesta en aplicación de la causal de rechazo contenida en el pliego de condiciones y que reza: ***"Sera objeto de rechazo cuando de la verificación de la capacidad técnica, jurídica y financiera se evidencie que existe una presunta falsedad que no coincide con los documentos presentados en la invitación."***

5. Igualmente, es deber de la administración **INDAGAR** sobre la veracidad de las certificaciones que supuestamente acreditan la preparación e idoneidad del personal manipulador de alimentos, y en caso de encontrar inconsistencia o situaciones alejadas de la realidad, se dé aplicación a la causal de rechazo que señala: ***"Sera objeto de rechazo cuando de la verificación de la capacidad técnica, jurídica y financiera se evidencie que existe una presunta falsedad que no coincide con los documentos presentados en la invitación."***

Conclusiones a las cuales se arriba, dado que, el Hospital Universitario Departamental de Nariño, ha fijado previamente las condiciones bajo las cuales los proponentes debían presentarse al proceso de selección, en ese orden, es deber de la entidad estudiar y analizar cada uno de los requisitos solicitados, pues de no realizarlo así se estaría dando una aplicación indebida al pliego de condiciones lo que conlleva a determinar responsabilidad en los funcionarios que estudian las propuestas presentadas.

Sin otro particular,

MILTON OSPINA OSPINA
C.C. No. 19.481.594
R/L UT CATERING HUDN 2020