

**CONVOCATORIA PÚBLICA No. 001 – 2017**

**ADENDA No. 003**

**OBJETO**

**“CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACION DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LA UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE ESE”**

**RESPUESTA OBSERVACIONES Y/O ACLARACIONES DE LOS PLIEGOS O TÉRMINOS DE CONDICIONES DEFINITIVOS**

**1. OBSERVACIONES PRESENTADAS POR ADRIANA HERRERA**

**OBSERVACIÓN No 1**

*“Se solicita modificar los apartes donde se establece como obligatoria la firmeza del RUP al momento del cierre del proceso, dado que va en contravía de lo establecido por Colombia Compra Eficiente, la cual señala que hasta el momento de la adjudicación, es posible para el oferente, presentar el RUP en firme”.*

*“Si bien es cierto, esta contratación no está regida al 100% por el Estatuto General de la Contratación pública está sujeta a la aplicación de los principios de la función pública, por tanto, solicitamos acoger estos lineamientos y MODIFICAR las condiciones de la Invitación donde se requiera la firmeza del RUP al momento de la adjudicación del proceso y no desde el cierre”.*

**RESPUESTA OBSERVACIÓN No 1**

Teniendo en cuenta la normatividad relacionada en el ítem 1.1. REGIMEN JURIDICO APLICABLE, es claro que las Empresas Sociales del Estado NO se rigen por el Estatuto General de la Contratación de la Administración Pública, Ley 80 de 1993 y demás normas que lo modifican, excepción hecha de los principios y cláusulas excepcionales. Conforme a lo anterior la contratación de estas instituciones se efectúa con las reglas y para metros establecidos en sus estatutos y manuales de contratación.

Respecto a la solicitud realizada se considera que para efectos de evaluar los indicadores financieros y darle validez a la experiencia, es necesario que el Registro Único de Proponentes (RUP) deba estar actualizado, en consecuencia no se acepta la observación.

**OBSERVACIÓN No 2**

*“Se solicita modificar el pliego de condiciones teniendo en cuenta que el Hospital es una Empresa Social del Estado (E.S.E.) sus actuaciones no pueden ir contra los principios generales de la contratación estatal, en este sentido solicitamos al Hospital tener en cuenta que de acuerdo con los Manuales de Contratación pública expedidos por Colombia Compra eficiente, la experiencia no se agota con el paso del tiempo, es decir que la experiencia no se puede descalificar por el tiempo en que ella ha sido adquirida, es por lo anterior que solicitamos al Hospital que no se limite en el tiempo la experiencia acredita por los proponentes ni como REQUISITO HABILITANTE ni como FACTOR DE CALIFICACION”.*

*“Establece Colombia Compra Eficiente:*

*Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los Procesos de Contratación / M-DVRHPC-01  
Experiencia*

*La experiencia no se agota con el paso del tiempo y por el contrario los proponentes adquieren mayor experiencia con el paso del tiempo en la medida en que continúen con sus actividades”*

## RESPUESTA OBSERVACIÓN No. 2

La ley 100 de 1993 Artículos 194 y S.S establece que en materia contractual las Empresas Sociales del Estado se rigen por el derecho privado, no significando lo anterior que no existan reglas y procedimientos establecidos que garanticen los principios señalados en la Ley 80 de 1993, Ley 1437 de 2011 (CPACA). Para cumplir con estas reglas y parámetros el Artículo 76 de la Ley 1438 de 2011 establece la obligatoriedad que tienen las Empresas Sociales del Estado de aprobar a través de sus juntas directivas un estatuto de contratación, el cual debe ser desarrollado por un manual de contratación expedido por las gerencias de las Empresas Sociales del Estado. Conforme lo ordena la Resolución 5185 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Teniendo en cuenta lo anterior la institución busca dentro de las reglas contractuales que lo rigen y de los principios a que hace referencia que sus proveedores tengan experiencia reciente en el tema a contratar, garantizado de esta manera cubrir eficientemente las necesidades que requiere satisfacer; sin que se deba cuestionar su legalidad al limitar razonablemente en el tiempo la experiencia requerida. No se puede olvidar que se trata de una institución que presta servicios de salud y el objeto a contratar está dirigido a los usuarios hospitalizados.

No se acepta la observación.

## 2. OBSERVACIONES PRESENTADAS POR YASMIN ESCOBAR MORALES-SERVINUTRIR

### OBSERVACIÓN No. 1

#### 1. En el numeral 2.3.1.2. Requerimiento del personal:

*"El personal descrito allí, es a manera de información para tener en cuenta en el servicio? o es para adjuntar hojas de vida? Si hay que adjuntar hojas de vida, que papeles en específico se tendría que adjuntar a la propuesta?"*

*Hay que tener en cuenta que el personal descrito en el pliego de condiciones, y de acuerdo con la visita realizada el pasado viernes, se nos indicó que ese personal se había solicitado pensando en que en cada punto existiera la cocina, por tal motivo y teniendo en cuenta que el servicio es transportado para todas las unidades de la Subred, solicitamos a la Entidad ajustar el número de personas necesarias en cada punto de acuerdo con el número de dietas a suministrar.*

*Solicitamos a la Entidad aclarar este numeral".*

### RESPUESTA OBSERVACIÓN No. 1

Numeral 2.3.1.2 Ya se ajusto el número de requerimiento de personal necesario **SIN** Administrar los Servicios de Alimentos en las USS, solamente ensamblando, distribuyendo dietas en todos los tiempos de comidas y refrigerios.

### OBSERVACIÓN No 2

*"En el literal d, del numeral 2.3.1.2. Cita que " El personal seleccionado por el proponente, deberá haber recibido capacitación en: i. Higiene y conservación de alimentos, ii. Manipulación de alimentos, iii. Composición de las dietas, iv. Protocolo del servicio.*

*Nuestra solicitud es aclarar que este requerimiento es para el proponente seleccionado.....como los describe en los anteriores literales de este numeral, ya que esta información se tiene para la ejecución del contrato".*

### RESPUESTA OBSERVACIÓN No 2

Se aclara que en ítem 2.3.1. Factores Habilitantes se empieza a describir los requisitos técnicos mínimos que debe presentar el proponente, así las cosas respecto a las certificaciones médicas, exámenes de laboratorio y certificado de manipulador de alimentos, se hizo la salvedad de que estos últimos solamente serán exigidos al proponente seleccionado a la hora de la suscripción del contrato. Sin embargo en el literal D del punto 2.3.1.2 requerimientos de personal, se señala que el

personal seleccionado por el proponente deberá acreditar otro tipo de capacitaciones necesarias para la óptima prestación del servicio.

En mérito de lo expuesto se excluyen como factores habilitantes las certificaciones anteriormente mencionadas, haciendo la salvedad de que estas solo serán exigidas al proponente seleccionado.

#### **OBSERVACIÓN No 3**

*"En el numeral 2.3.1.4 . TRANSPORTE: Cita que "Para los puntos de todas las unidades de la Subred Norte ESE, las dietas serán preparadas y empacadas en una planta procesadora de alimentos y transportadas....". En ese orden de ideas y de acuerdo con la visita realizada el pasado viernes a las instalaciones, quiere decir que para los puntos de Engativá y Hospital de Suba, ya no se va a prestar el servicio desde las cocinas que están funcionando en este momento, sino desde la planta de producción?"*

*"Solicitamos a la Entidad sea aclarado este punto ya que es supremamente importante para tenerlos en cuenta dentro de los costos de la operación",*

#### **RESPUESTA OBSERVACIÓN No 3**

Numeral 2.3.1.4 No se prepararan alimentos en ninguna de las USS, deben venir de Planta Procesadora de Alimentos y transportados cumpliendo con los horarios establecidos de distribución de dietas.

#### **OBSERVACIÓN No 4**

*"En el numeral 2.3.1.29. En el quinto párrafo cita que " El plan de gestión integral de residuos debe estar disponible para verificación continua por cualquier funcionario de la ESE o entes de control"... Solicitamos a la entidad sea especificado dentro del pliego si este requerimiento es para el proponente seleccionado o para el proponente, Se debe colocar en la propuesta?"*

#### **RESPUESTA OBSERVACIÓN No 4**

Respecto al punto específico observado por usted se aclara que los términos se refieren al proponente seleccionado.

#### **OBSERVACIÓN No 5**

*"En el Numeral 3.4. EVALUACIÓN TÉCNICA - Le dan 150 puntos al Análisis Químico, pero en el numeral 3.5.1, literal a. Al Análisis Químico le otorgan 100 puntos. Solicitamos a la Entidad aclarar el puntaje correcto".*

#### **RESPUESTA OBSERVACIÓN No 5**

Se corrige el ítem 3.5.1. Programación de menús, literal A (Análisis químico), el cual en los pliegos o términos de condiciones definitivos quedara así CIENTO CINCUENTA (150) PUNTOS.

#### **OBSERVACIÓN No 6**

*"En el Numeral 3.4. EVALUACIÓN TÉCNICA - Le dan 150 puntos a los Ciclos de Menús, pero en el literal b., le otorgan 84 puntos, Solicitamos a la Entidad aclarar el puntaje correcto."*

#### **RESPUESTA OBSERVACIÓN No 6**

Se corrige el literal B Ciclos de Menús del ítem 3.5.1. Programación de menús, en el cual en los pliegos o términos de condiciones definitivos quedara así CIENTO CINCUENTA (150) PUNTOS.

#### **OBSERVACIÓN No 7**

*"En el Numeral 3.4. EVALUACIÓN TÉCNICA - Le dan 15 puntos a la Certificación de Calidad, pero en el numeral 3.6.12, le otorgan 6 puntos. Solicitamos a la Entidad aclarar el puntaje correcto"*

**RESPUESTA OBSERVACIÓN No 7**

Se corrige el numeral 3-6-12 CALIDAD DEL SERVICIOS, en el cual en los pliegos o términos de condiciones definitivos quedara así **CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL SERVICIO: QUINCE (15) PUNTOS.**

**OBSERVACIÓN No 8**

*"En el numeral 3.7. EVALUACIÓN ECONÓMICA- Solicitamos a la Entidad publicar un formato para la realización de la oferta económica, que aunque teniendo los parámetros descritos, es mejor tener un formato con el fin de estar todos en igualdad de condiciones, máxime cuando se trata de otorgar el 50% del total de calificación de la propuesta"*

**RESPUESTA OBSERVACIÓN No 8**

El ítem 3.7 Evaluación Económica señala taxativamente que los ítems a tenerse en cuenta son los descritos en la parte técnica. La información para efectos de darle valor a cada dieta descrita se encuentra en el ítem 3.6. y siguientes.

Todos los proponentes en consecuencia establecerán los precios de cada una de las dietas requeridas por la institución, circunstancia que no genera desigualdad de ninguna índole. Por lo tanto la observación no se acepta.

**OBSERVACIÓN No 9**

*"Reiteramos a la Entidad la solicitud que se tuvo como común denominador en la visita técnica, informar dentro de los pliegos de condiciones el número de dietas a atender en cada punto, con el fin de tener en cuenta dentro de los costos de la operación".*

**RESPUESTA OBSERVACIÓN No 9**

El número de dietas por Servicio de Hospitalización depende del porcentaje ocupacional y de las patologías de los pacientes en cada USS. En los pliegos o términos de condiciones definitivos se adjuntara anexo con el número de camas por UPSS y total de la Subred Norte E.S.E.

**OBSERVACIÓN No 10**

*"En general en todas las dietas se hacen tres aportes de fruta entre grandes y medianas, dos aportes de verdura grande y dos porciones pequeñas de verdura en las sopas, por lo que al promediar el aporte de vitamina C la adecuación siempre está por encima del 200%; debido a esto los hospitales solicitan que se cumpla como mínimo un porcentaje de adecuación del 100% de la recomendaciones sin importar el exceso del porcentaje de adecuación ya que al ser una vitamina hidrosoluble el exceso de esta es expulsada por la orina o por otros fluidos. Por otra parte al exigir un porcentaje de adecuación del 110% para esta vitamina, no se podrían incluir en la minuta patrón frutas fuentes de vitamina C como la guayaba, los cítricos y algunas hortalizas y verdura por lo que se limitaría el aporte de otros nutrientes importantes como la vitamina A la cual es liposoluble. Por lo que queremos solicitarle que se considere la exclusión de la vitamina C entre los cuatro micronutrientes en los cuales se exige una adecuación entre el 90 – 110%, siempre y cuando se especifique en el análisis químico cuanto aporta la minuta patrón en este nutriente según el tipo de dieta"*

**RESPUESTA OBSERVACIÓN No 10**

Para el análisis químico se suprime la vitamina C (dejando calcio, hierro y vitamina A) sin embargo se especifica el aporte en la minuta patrón de dicha vitamina según el tipo de dieta.

**OBSERVACIÓN No 11**

*"Dentro de las especificaciones de la dieta semiblanda del numeral 3.5.2 se detallan 6 tiempos de comida (Desayuno, nueves, almuerzo, onces, comida y refrigerio nocturno) pero al momento de determinar la minuta patrón se basan en las porciones del numeral 3.6.1 el cual incluye 3 tiempos de comida con el mismo gramaje de la dieta normal que aporta 2400 Kcal por lo que nos surge la siguiente pregunta ¿El análisis químico para este tipo de dieta se realiza con la minuta patrón de la*

dieta normal ya que lo único que cambia es la consistencia dejando así solo los tres tiempos de comida? O si se realiza el análisis químico de esta dieta con 6 tiempos de comida ¿cuáles serían las nuevas porciones para esta minuta ya que al incluir tres tiempos de comida se deben ajustar todas las porciones?"

RESPUESTA OBSERVACIÓN No 11

Para la dieta semiblanda se utilizaran los aportes de una dieta normal pero fraccionándola en 6 tiempos de comida con el fin de asegurar que los pacientes reciban la totalidad de los alimentos. Ver tabla 1.

TABLA 1. DIETA SEMIBLANDA

| Tiempo          | Preparación                                 | Porción            | Medida        |
|-----------------|---------------------------------------------|--------------------|---------------|
| Desayuno        | Bebida láctea                               | 1 pocillo          | 240cc         |
|                 | Proteico                                    | 1 porción o unidad | 50g           |
|                 | Energético                                  | 1 unidad           | 40g           |
|                 | Fruta o jugo                                | 1 porción/ 1 vaso  | 100g/ 240cc   |
|                 | Aderezo graso /dulce                        | 1 porción          | 10 grs/ 15grs |
| Almuerzo y Cena | Sopa o crema+ 1 cucharada de aceite vegetal | 1 taza             | 200cc         |
|                 | Proteico (preparado, sin hueso)             | 1 porción o unidad | 80g           |
|                 | Cereal                                      | 1 porción          | 100g          |
|                 | Energético                                  | 1 porción          | 70g           |
|                 | Regulador                                   | 1 porción          | 70g           |
|                 | Jugo de fruta                               | 1 vaso             | 240 cc        |
|                 | Postre                                      | 1 porción          | 30g           |

LAS FRACCIONES DE: NUEVES, ONCES Y REFRIGERIO NOCTURNO EQUIVALEN A LOS REFRIGERIOS TIPO 1

OBSERVACIÓN No 12

Dudas dietas para población infantil:

- a. Se solicita no tener en cuenta la adecuación de calcio de las dietas complementaria I y complementaria II ya que estas dietas no se incluye ningún alimento fuente de Calcio y además se suministra leche de formula por parte del lactario
- b. Dieta Complementaria III: En la minuta patrón solicitan la inclusión de una bebida láctea de 180cc y Una porción de bebida láctea de 120cc tanto en las nueves como en las onces para un total de 420cc y también solicitan en los tiempos de comida del almuerzo y la comida 50 g de carne para un total de 100 g. Al hacer el análisis químico de estas porciones el aporte total de proteína seria de 36g siendo este un 50% más de lo estipulado en el numeral 3.5.2 Especificaciones dietarias ya que para una dieta de 1200 Kcal con un VCT de proteína del 10% seria de 96Kcal – 24g por lo que la adecuación quedaría en un 150% para este nutriente, sin tener en cuenta el aporte de proteína de los otros alimentos. Lo mismo sucede con el aporte de carbohidratos ya que según las porciones establecidas en la minuta patrón se sobreadecuan entre un 150 – 180% según los requerimientos estipulados en las especificaciones dietarias. Por ende el aporte de todos los nutrientes y calorías se sobreadecua. Por lo que solicitamos un ajuste de las porciones de esta minuta ya que estas porciones no se ajustan para este grupo poblacional o si el proponente puede ajustar las porciones de la minuta patrón de la dieta complementaria III para que el aporte de la minuta sea el adecuado para este grupo poblacional según las especificaciones dietarias del

numeral 3.5.2. y las recomendaciones de consumo diario de calorías y nutrientes para la población colombiana.

c. Normal Pediátrica: Sucede lo mismo que con la dieta complementaria II según las porciones que establecen para el proteico del desayuno, almuerzo, cena y bebidas lácteas de las medias nueves y onces la adecuación para este nutriente está por encima del 170% y sucede lo mismo con el aporte de carbohidratos estando este por encima del 160%. Por lo que solicitamos un ajuste de las porciones de la minuta de la normal pediátrica ya que estas porciones no se ajustan para este grupo poblacional o si el proponente puede ajustar las porciones de la minuta patrón de la dieta normal pediátrica para que el aporte de la minuta sea el adecuado para este grupo poblacional según las especificaciones dietarias del numeral 3.5.2. y las recomendaciones de consumo diario de calorías y nutrientes para la población colombiana"

**RESPUESTA OBSERVACIÓN No 12**

3. a. Para complementaria 1 y 2 no se evaluara el calcio, sin embargo se especificara el aporte en la minuta patrón, dado que hay preparaciones como las papillas que se deben preparar con leche de formula acorde a la edad.

3.b. y 3.c. Para las dietas complementarias 3 y normal pediátrica se deben ajustar a la minuta patrón, teniendo en cuenta que se ofrecerá bebida con leche en el desayuno y en un solo refrigerio en preparación con leche ya sea fruta o cereal. Ver tabla 2

**TABLA 2. DIETA COMPLEMENTARIA III**

| Tiempo            | Preparación                | Porción         | Medida           |
|-------------------|----------------------------|-----------------|------------------|
| Desayuno          | Bebida láctea              | 1 taza          | 120cc            |
|                   | Proteico                   | 1 porción       | 30g              |
|                   | Energético                 | 1 porción       | 15g              |
|                   | Aderezo                    | 1 porción       | 10g              |
| Nueves y Onces    | Lácteo y energético/ fruta | 1 vaso/ porción | 120cc - 30g/ 50g |
| Almuerzo y Comida | Proteína                   | 1 porción       | 50g              |
|                   | Cereal                     | 1 porción       | 50g              |
|                   | Energético                 | 1 porción       | 50g              |
|                   | Regulador                  | 1 porción       | 50g              |
|                   | Jugo de fruta              | 1 vaso          | 180cc            |

**OBSERVACIÓN No 13**

*En el numeral 2.3.1.6 se especifica que se debe realizar dos ciclos de menús uno para la dieta normal y otro para la dieta pediátrica y se especifica que se debe derivar la pregunta que surge es ¿Si la derivación de la dietas se hace con la minuta de la dieta normal?*

**RESPUESTA OBSERVACIÓN No 13**

Los ciclos de menús se deben realizar sobre la dieta normal, así como las derivaciones para las dietas terapéuticas y pediátricas.

**3. OBSERVACIONES PRESENTADAS POR LUZ ADRIANA ALMANZA LATORRE – LA  
HUERAT DE ORIENTE S.A.S.**

**OBSERVACIÓN No 1**

**2.3 DOCUMENTOS DE CARÁCTER TÉCNICO - FACTOR HABILITADOR**

Para la verificación de la capacidad técnica se tendrá en cuenta el cumplimiento de los requisitos habilitantes establecidos en la presente Convocatoria.

A esta evaluación **NO** se le asignará puntaje, su resultado será **HABILITADO o NO HABILITADO**.

**2.3.1 FACTORES HABILITANTES**

**2.3.1.1 LINEAMIENTOS TECNICOS GENERALES EN LA PRESTACION DEL  
SERVICIO DE ALIMENTOS**

**CONDICIONES ADMINISTRATIVAS RELACIONADAS CON EL RECURSO  
HUMANO**

**PROGRAMA DE SELECCIÓN Y CAPACITACION DEL PERSONAL**

- a) Programa de Selección y Vinculación del Personal propuesto para la prestación del servicio de alimentos.
- b) Programa de inducción, adiestramiento y capacitación permanente al personal que labora con el proveedor, relacionado con el servicio de alimentos, manejo de desechos hospitalarios, limpieza y desinfección de áreas estériles y no estériles, atención al cliente, seguridad industrial y calidad del servicio.
- c) La persona deberá estar capacitada y ser idónea, con experiencia, de manera que garantice un adecuado desempeño, de acuerdo con el decreto 3075 de 1997 y demás concordantes, se deberá mantener actualizado. La siguiente documentación debe ser presentada por el proponente dentro de los documentos de la propuesta, con una vigencia no mayor a seis meses.

Los requisitos referidos a:

- ✓ **Certificación médica:** El personal encargado de manipulación de alimentos debe tener certificación médica anual que lo faculte para desempeñar tal función. De la misma manera, cuando el personal presente una infección que pueda provocar contaminación de alimentos debe presentar nuevamente certificación médica para continuar en el desempeño del cargo.
- ✓ **Certificado de manipulador de alimentos:** debe ser presentado para cada una de las personas que participen en la preparación de alimentos, mínimo una vez al año actualizado.
- ✓ **Exámenes de laboratorio:** deben presentarse para cada persona que manipule alimentos cada seis meses los siguientes exámenes: frotis de garganta, frotis de uñas y coprológico y los cultivos necesarios. Cuando el empleado necesite tratamiento farmacológico, se deben tomar los laboratorios de control una vez el mismo se haya terminado.

**Serán exigidos al proponente seleccionado en el proceso de convocatoria pública que se adelanta, al momento de la suscripción del respectivo contrato.**

**PREGUNTA:** Solicitamos a la entidad se dé claridad y especificidad a este numeral y al requerimiento en sí, de lo que pretende solicitar la entidad a los proponentes, es confuso e incoherente, por cuanto al inicio del numeral se menciona como un FACTOR HABILITADOR exigido a los proponentes dice: "A esta evaluación NO se le asignara puntaje, su resultado será HABILITADO o NO HABILITADO", pero en el último párrafo dice " Serán exigidos al proponente seleccionado en el proceso de convocatoria pública que se adelanta, al momento de la suscripción del respectivo contrato"

#### **RESPUESTA OBSERVACIÓN No 1**

Se aclara que en ítem 2.3.1. FACTORES HABILITANTES se empieza a describir los requisitos técnicos mínimos que debe presentar el proponente, así las cosas respecto a las certificaciones médicas, exámenes de laboratorio y certificado de manipulador de alimentos, se hizo la salvedad de que estos últimos solamente serán exigidos al proponente seleccionado a la hora de la suscripción del contrato. Sin embargo en el literal D del punto 2.3.1.2 REQUERIMIENTOS DE PERSONAL, se señala que el personal seleccionado por el proponente deberá acreditar otro tipo de capacitaciones necesarias para la óptima prestación del servicio.

En mérito de lo expuesto se excluyen como factores habilitantes las certificaciones anteriormente mencionadas, haciendo la salvedad de que estas solo serán exigidas al proponente seleccionado, Como se reflejara en los pliegos y términos de condiciones definitivos.

#### **OBSERVACIÓN No 2**

**2.3.1.2. REQUERIMIENTO DE PERSONAL SERVICIO DE ALIMENTOS PARA CADA PUNTO DE ATENCIÓN**





- DE OR
- ii
- a) Se debe garantizar el cubrimiento del personal anteriormente mencionado todo el tiempo que el servicio de alimentos esté funcionando, es requisito indispensable la supervisión del funcionamiento dentro del servicio como en pisos de un profesional en Nutrición y Dietética en todos los tiempos de comidas principales: desayuno, almuerzo y comida de lunes a domingo.
  - b) El proponente seleccionado, se comprometerá a no cambiar masivamente el personal a su cargo y a capacitar a los reemplazos, previo visto bueno del supervisor del contrato.
  - c) El proponente debe presentar un organigrama de asignación del personal propuesto para la prestación del suministro de alimentos en cada una de las UPSS de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.
  - d) El personal seleccionado por el proponente, deberá haber recibido capacitación en:
    - i. Higiene y conservación de alimentos.
    - ii. Manipulación de alimentos y menaje.
    - iii. Composición de las dietas.
    - iv. Protocolo de servicio.
  - e) Cuando se incapaciten personas de este servicio, se debe cubrir con otra persona igualmente idónea, ya que se perjudicaría el desempeño del servicio.

**PREGUNTA:** Solicitamos se incluya la palabra contratista a los que haya a lugar en los párrafos que refiera el texto, ya que no es claro y da lugar a confusión por parte de los oferentes ya que no se sabe con certeza si se debe anexar a la propuesta un documento específico o es un requisito que se le va a exigir al contratista una vez se adjudique el contrato.

Solicitamos se revise todo el numeral 2.3.DOCUMENTOS DE CARÁCTER TECNICO- FACTOR HABILITADOR

#### RESPUESTA OBSERVACIÓN No 2

Los pliegos o términos de condiciones diferencian entre proponente y proponente seleccionado, para determinar si el documento se anexa con la propuesta o posteriormente antes de la suscripción del contrato. En consecuencia el proponente seleccionado es igual a contratista. Igualmente se aclara que dentro de los requisitos habilitantes pueden existir descripciones referentes al contratista para que tenga conocimiento de los aspectos que posteriormente debe cumplir

Respecto a las capacitaciones establecidas en el literal D del punto 2.3.1.2. se dio respuesta en la Observación No 2 presentada por la empresa Servinutrir.

#### OBSERVACIÓN No 3



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SALUD

Subred Integrada de Servicios  
de Salud Norte E.S.E.

#### 2.3.1.4 EQUIPOS Y MENAJE PARA LA HOTELERIA

**TRANSPORTE:** Para los puntos de todas las unidades de la Subred Norte E.S.E. las dietas serán preparadas y empacadas en una planta procesadora de alimentos y transportadas en un vehículo para uso exclusivo de transporte de alimentos, avalado por el INVIMA. Según los lineamientos regidos por el decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Protección Social y las demás normas concordantes. Los conductores de los vehículos deben contar con el curso de manipulación de alimentos, el cual debe ser presentado al momento de la suscripción del contrato.

**CUBERTERÍA DESECHABLE:** Esta debe ser empacada en bolsa plástica con servilleta en su interior: cuchara sopera, tenedor, cuchillo y cuchara postera. Para los servicios de Salud Mental, quemados y Cirugía se utilizara solo cuchara y cuchara postera.

**VAJILLA DESECHABLE:** Debe constar de plato hondo o taza, Bandeja con compartimentos y tapa, vaso de 10 onzas y plato de postre. Las dietas todo puré por su consistencia y presentación se servirá cada alimento en recipiente individual. Se deben desechar los que estén con imperfectos en los bordes.

#### 2.3.1.5 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- a) **EQUIPOS:** El proponente debe contar con el equipo necesario para asegurar la prestación del servicio y que cumplan con los requisitos de habilitación impuestos por la Secretaría Distrital de Salud, tales como:  
Congelador, nevera, baño de maría, horno microondas, estufa según la

**PREGUNTA:** Solicitamos aclarar el numeral anteriormente señalado en cuanto al texto que reza: "Para los puntos de todas las unidades de la Subred Norte E.S.E. las dietas serán preparadas y empacadas en una planta procesadora de alimentos y transportada en un vehículo..."; ya que no es claro el tipo de servicio requerido por la entidad para cada unidad de servicio, por cuanto en la visita algunas de las unidades tienen preparación en punto, adicional en el punto 2.3.1.2. REQUERIMIENTO DE PERSONAL, se da un requerimiento de personal por unidad de servicio, que hace entender que varias unidades tienen preparación en punto.

Adicional solicitamos dar claridad si el párrafo siguiente se refiere al proponente o al contratista y si es al proponente se solicita señalar expresamente de qué forma la entidad requiere contar con el requerimiento, ya que actualmente el texto reza: "2.3.1.5 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, se menciona que el proponente debe contar con el equipo necesario para asegurar la prestación del servicio".

#### RESPUESTA OBSERVACIÓN No 3

No se prepararan alimentos en ninguna de las USS, deben venir de Planta Procesadora de Alimentos y transportados cumpliendo con los horarios establecidos de distribución de dietas. El requerimiento de personal esta ajustado a los procesos de ensamble, distribución de dietas en todos los tiempos de comida y refrigerios

#### OBSERVACIÓN No 4

##### 2.3.1.9. Los almuerzos deben incluir postre.

**PREGUNTA:** Solicitamos a la entidad dar claridad a este requerimiento por cuanto en la Minuta Patrón (3.6) se establece postre en el almuerzo y en la comida y no es coherente con el numeral 2.3.1.9 que señala que solo se debe incluir postre en el almuerzo.

#### RESPUESTA OBSERVACIÓN No 4

Solo se ofrece postre en el Almuerzo

**OBSERVACIÓN No 5**

**3.4. EVALUACIÓN TÉCNICA (500 puntos).** Se presentará por el oferente una propuesta técnica en físico y medio magnético (USB) que deberá contener como mínimo los siguientes documentos y requisitos calificables así:

**PREGUNTA:** De acuerdo a lo anterior, solicitamos a la entidad se nos aclare si la propuesta técnica mencionada se entregará en un sobre aparte al resto de la propuesta.

**RESPUESTA OBSERVACIÓN No 5**

Se aclara que la propuesta debe ser presentada integralmente, donde se incluya toda la documentación e información requerida.

**OBSERVACIÓN No 6**

**3.6.11 Manuales: OCHENTA Y CINCO (85) puntos**

El Oferente debe presentar los siguientes documentos dentro de la propuesta técnica:

- a) Listado de proveedores.
- b) Ficha técnica de productos.
- c) Manual de recepción, almacenamiento y conservación de alimentos.
- d) Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.
- e) Programa de análisis organoléptico de los alimentos.
- f) Manual de funciones para cada cargo.
- g) Plan de saneamiento.
- h) Manual de limpieza y desinfección de equipos.
- i) Protocolo lavado y desinfección de frutas y verduras.
- j) Manual de plagas y roedores.
- k) Manual de control de desechos.
- l) Manual de riesgos y puntos crítico de control HACCP.
- m) Programa de capacitación y normas de cortesía para personal.
- n) Programa de salud ocupacional.

**PREGUNTA:** Solicitamos a la entidad ampliar el requerimiento y especificar lo requerido en los manuales b) Ficha Técnica de los productos Y m) Normas de Cortesía

**RESPUESTA OBSERVACIÓN No 6**

Ficha técnica se refiere a las características del producto.  
Normas de cortesía se refiere a Atención al Cliente

**OBSERVACIÓN No 7**

En el Numeral 3.5.2 literal a se enuncia que se debe realizar análisis químico, el interrogante es si el análisis es de la minuta patrón según tipo de dieta.

**RESPUESTA OBSERVACIÓN No 7**

El análisis químico se realiza a cada tipo de dieta

**OBSERVACIÓN No 8**

**2.3.1.4 EQUIPOS Y MENAJE PARA LA HOTELERIA**

Transporte: En el ítem de transporte se hace referencia a una planta procesadora de alimentos. Est planta es uno de los servicios de alimentos de la SUBRED o se hace referencia a una plant independiente?

La vajilla y cubertería desechable hace referencia a que la totalidad de los servicios se presentaran en losa desechable o se puede utilizar bandejas preformadas?

1. Cuáles son los componentes de los refrigerios por ejemplo de los que se entregan a las madre usuarias de la sala de extracción de LM?
2. En los factores de evaluación se presenta un puntaje que difiere cuando se presenta el ítem d ciclo de menús y el de calidad del servicio. Por favor aclarar.

| FACTORES DE EVALUACION          | Parcial | Subtotal |
|---------------------------------|---------|----------|
| <b>1. PROGRAMACION DE MENUS</b> |         |          |
| 1.1 Análisis Químico            | 150     | 300      |
| 1.2 Ciclo de menús              | 150     |          |
| <b>2. MANUALES</b>              | 85      | 85       |
| <b>3. CALIDAD DEL SERVICIO</b>  |         |          |
| Certificación ISO 9001: 2000    | 15      | 15       |
| <b>4. EXPERIENCIA</b>           | 100     | 100      |
| <b>TOTAL</b>                    |         | 500      |

**b. Ciclo de menús: OCHENTA Y CUATRO (84) puntos.**

**3.6.12 CALIDAD DEL SERVICIOS**

Certificación de Calidad del Servicio: SEIS (6) puntos

|                                     |                 |
|-------------------------------------|-----------------|
| <b>Certificación ISO 9001-2000:</b> | <b>6 Puntos</b> |
| Si                                  | 6 puntos        |
| No                                  | 0 puntos        |

**RESPUESTA OBSERVACIÓN No 8**

Se refiere a disponer Planta Procesadora de Alimentos independiente, la totalidad de vajilla y cubiertos serán en material desechable. Los refrigerios para las madres usuarias de Sala de Extracción de Leche Materna y Servicio de Maternidad son REFRIGERIO TIPO 1, para Sala de Partos son REFRIGERIO TIPO 2.

1. Los puntajes a los que usted se refiere fueron aclarados en la observación No 5,6 a las observaciones presentadas por la empresa Servinutrir.

#### OBSERVACIÓN No 9

De acuerdo con la estacionalidad de las frutas en el país y para dar la variabilidad que requiere el diseño del ciclo de menús Se puede utilizar pulpa de fruta y para la dieta semiblanda concentrado de fruta?

En los anteriores términos dejamos plasmadas nuestras observaciones atentos a una pronta y favorable respuesta.

#### RESPUESTA OBSERVACIÓN No 9

Se acepta el uso de pulpas de fruta para preparación de jugos, se aclara que deben ser productos registrados ante el INVIMA, no se acepta concentrados de frutas.

#### 4. OBSERVACIONES PRESENTADAS POR LORENA CAROLINA LONDOÑO SANCHEZ.

##### OBSERVACIÓN No 1

"Donde se prepararán los alimentos? Es decir, cuantas de las instituciones hospitalarias tienen cocinas?"

##### RESPUESTA OBSERVACIÓN No 1

No se prepararan alimentos en ninguna de las USS, deben venir de Planta Procesadora de Alimentos y transportados cumpliendo con los horarios establecidos de distribución de dietas.

##### OBSERVACIÓN No 2

"Se requiere planta de producción? si es del caso, qué condiciones debe cumplir?"

##### RESPUESTA OBSERVACIÓN No 2

Si se requiere planta de producción, avaladas por INVIMA según los lineamientos regidos por el decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Protección Social y las demás normas concordantes.

#### 5. OBSERVACIONES PRESENTADAS POR ALVARO FRANCISCO DIAZ STEFENN.

##### OBSERVACIÓN No 1

*"En el numeral 2.3.1.15 "En las UPSS que tengan sala de extracción de leche materna se suministran refrigerios las madres usuarias mañana y tarde, igualmente en los servicios de sala de partos y hospitalización de maternidad" Solicitamos aclarar cuáles son las especificaciones de la minuta y si se debe presentar ciclo de menús"*

##### RESPUESTA OBSERVACIÓN No 1

Los refrigerios para las madres usuarias de Sala de Extracción de Leche Materna y Servicio de Maternidad son REFRIGERIO TIPO 1, para Sala de Partos son REFRIGERIO TIPO 2.

##### OBSERVACIÓN No 2

*"Anexar número de camas y promedio de servicios por tipo de dieta de cada una de las por UPSS"*

##### RESPUESTA OBSERVACIÓN No 2

En los pliegos o términos de condiciones definitivos se adjuntara anexo con el número de camas por UPSS y total de la Subred Norte E.S.E. El número y tipo de dietas está determinada en las diferentes UPSS por la rotación de las camas, adicional por los diferentes tipos de patología y edad de los pacientes. No siendo procedente establecer promedios como los solicitados.

### OBSERVACIÓN No 3

"En el numeral 3.6.12 "Calidad de los servicios" En este numeral se otorga seis puntos por certificación ISO 9001:2000, solicitamos a la entidad validar y otorgar puntaje a los proponentes que presente el certificado ISO:22000:2005, bajo las siguientes características:

Alimso S.A cuenta con certificación ISO 22000:2005 norma que especifica los requisitos para un Sistema de Seguridad Alimentaria mediante la incorporación de todos los elementos de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Sistema de Análisis De Peligros Y Puntos De Control Crítico (HACCP), la cual integra el sistema de gestión ISO 9001, que permite a la organización demostrar que los productos que suministra cumplen con los requisitos de sus clientes, así como los requisitos reglamentarios que les son de aplicación en materia de seguridad alimentaria.

La ISO (International Organization For Standarization) reconoce que la norma ISO 22000:2005 combina en sus principios elementos reconocidos y aceptados para asegurar la inocuidad como son:

- Comunicación interactiva a través de la cadena
- Sistema de gestión (Enfoque ISO 9001)
- Programas de prerrequisitos
- Principios de HACCP

Las principales ventajas de la norma ISO 22000:2005 son:

- Especificidad de requisitos para la industria alimentaria, puesto que es una norma pensada exclusivamente para este campo."
- Posibilidad de aplicación a toda la cadena alimentaria, con lo que cubre todos los posibles peligros que pueden provocar que un alimento no sea inocuo.
- Aceptación a nivel internacional, al estar elaborada por una organización reconocida en numerosos países.
- Cobertura de los aspectos de calidad y seguridad alimentaria exigidos por las normas de certificación de seguridad alimentaria de las diferentes asociaciones de distribuidores.
- Compatibilidad para su integración con otras normas ISO, como las de las series 9000 o las 14000 en un Sistema de Gestión Integrado de Calidad y Ambiental.

De igual forma ambos estándares normativos poseen requisitos transversales, es decir que son afines en su desarrollo en ambos casos, estos requisitos son:

| ISO 22000                                      | ISO 9001                           |
|------------------------------------------------|------------------------------------|
| 4. SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA | 4. SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD   |
| 5. RESPONSABILIDAD DE LA DIRECCIÓN             | 5. RESPONSABILIDAD DE LA DIRECCIÓN |
| 6. GESTIÓN DEL RECURSO                         | 6. GESTIÓN DEL RECURSO             |
| 7. PLANIFICACIÓN PRODUCTOS INOCUOS             | 7. REALIZACIÓN DEL PRODUCTO        |
| 8. MEJORA CONTINUA                             | 8. MEJORA CONTINUA                 |

### RESPUESTA OBSERVACIÓN No 3

Sea acepta también ISO 22000





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SALUD  
Subred Integrada de Servicios  
de Salud Norte E.S.E.

La presente adenda se publica a los 23 días del mes de febrero del año 2017.

**YIDNEY ISABEL GARCÍA RODRÍGUEZ**  
Gerente

**Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.**

|                                                                                                                                                                | Nombre                         | Cargo                     | Firma |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------|-------|
| Elaborado por:                                                                                                                                                 | Enrique Páez                   | Profesional Especializado |       |
| Proyectado por                                                                                                                                                 | Enrique Páez                   | Profesional Especializado |       |
| Revisado por                                                                                                                                                   | Álvaro Galvis Barrios          | Asesor Jurídico           |       |
| Aprobado por:                                                                                                                                                  | Yidney Isabel García Rodríguez | Gerente                   |       |
| Declaramos que hemos revisado el presente documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales y por lo tanto lo presentamos para la firma |                                |                           |       |

Ventanilla de Correspondencia: Cra. 6 A No. 119B-14  
Sede Administrativa: Calle 66 No. 15-41  
Tel.: 6583030/ 3499080  
[www.subrednorte.gov.co](http://www.subrednorte.gov.co)  
Info: Línea 195

**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**

GD-F-07-01

