



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

ADENDA No 04
CONVOCATORIA PÚBLICA No. 03 DE 2018

OBJETO:

“CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E., Y ALIMENTACION PARA MEDICOS EN FORMACION NECESARIOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE SUS SEDES ASISTENCIALES”

ASUNTO:

RESPUESTA A OBSERVACIONES Y ACLARACIONES A LOS TÉRMINOS DE LA PRESENTE CONVOCATORIA PÚBLICA

1. OBSERVACIONES DE SERVINUTRIR (el día 22-01-18 hora 14:18)

OBSERVACIÓN No 1

Se establece en el pliego de condiciones que otorgaran 15 puntos al proponente que acredite estar certificado en la norma ISO22000:2005. Consideramos que esta solicitud vulnera el principio de pluralidad de oferentes e igualdad, por cuanto se favorece al proponente que cuenta con esta norma en detrimento de otros que estén certificados bajo otra norma, es por esto que al legislarse este tema para los procesos regidos por el estatuto de la contratación pública se tomó la decisión de prohibir este tipo de requerimientos, es por ello que le solicitamos a la Entidad reevalúe este aspecto y acoja los principios generales de la contratación pública, otorgando puntaje a los proponentes que acrediten certificación en la norma ISO22000:2005 o ISO9001:2000, siendo esta última una norma técnica que guarda directa relación con el objeto del contrato y demostraría la plena aptitud en calidad del proponente que presente esta norma.

El requerimiento de esta norma de calidad por parte de la Subred ha variado en cada uno de los procesos adelantados, en la Convocatoria Publica 001 de 2017 solicitaron ISO: 9001:2000, para la siguiente Convocatoria la 006 de 2017 cambiaron y solicitaron ISO 22000:2005, luego para la Invitación a cotizar 033 de 2017 requieren nuevamente ISO 9001:2000, y para esta Convocatoria Publica 03 de 2018 pide nuevamente ISO 22000:2005; observándose que no se cuenta con un criterio técnico definitivo y de unidad de criterio, dado que cambiar la norma técnica en cada una de las convocatorias evidencia que cada una de ellas demuestra la aptitud del proponente, siendo esta la razón por la que se solicita a la Entidad que otorgue puntaje a quien acredite cualquiera de las dos normas mencionadas, de esta manera permitirán una participación plural en condiciones de igualdad.

RESPUESTA OBSERVACIÓN No 1

Se acepta la observación y el proponente interesado podrá presentar las normas:
ISO22000:2005 o la norma ISO 9001: 2000.

En caso de presentar las dos normas se le otorgará el puntaje establecido de 15 puntos.



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

OBSERVACIÓN No 2

En el numeral 3.5.1 se hace explícito los puntajes que se van a otorgar en la evaluación técnica:

FACTORES DE EVALUACION	Parcial	Subtotal
1. PROGRAMACION DE MENUS	150	300
Menú Patrón para cada tipo de dietas	150	
Ciclo de menús y derivaciones de dietas respectivas		
2.MANUALES	85	85
3.CALIDAD DEL SERVICIO		
Certificación ISO22000:2005	15	15
4.EXPERIENCIA	100	100
TOTAL		500

Posteriormente, en el numeral 3.5.2 letra a. se hace referencia a los requisitos a evaluar en el ciclo de menús y derivaciones para un total de 150 puntos, pero en ningún numeral expresan los requisitos a cumplir en cuanto a minuta patrón por cada tipo de dieta (otorga 150 puntos), no determina los requerimientos, ni la rúbrica de evaluación por lo que se está faltando al principio de claridad y transparencia en el proceso, siendo necesario establecer las condiciones objetivas para realizar esta evaluación, de lo contrario podrán incidir factores subjetivos que no garantizan una evaluación objetiva.

RESPUESTA OBSERVACIÓN No 2

Los requerimientos de nutrientes están descritos en rangos presentados en porcentajes de cada macronutriente, valor calórico total y tiempos de comida por dieta, como se puede ver en Especificaciones Dietarias de la página. 34 – 36. La minuta patrón hace referencia al tipo de alimento en cada tiempo de comida, cantidad de porción, la unidad de medida y características de cada dieta, las cuales deben cumplir en un 100% para obtener la totalidad del puntaje; en caso de no cumplir con alguna de las indicaciones solicitadas para los menús, su puntaje será cero (0).

OBSERVACIÓN No 3

En el numeral 3.6 se especifican las minutas patrón, pero no se establece que van a evaluar en este ítem por lo que cualquier proponente puede a su criterio presentar una copia del pliego y se le asigna el mismo puntaje, por lo que se solicita dejar explícito en el pliego qué contenido se va a evaluar ya que como lo presentan se da a entender que este va a ser asignado de manera subjetiva perdiendo la validez del proceso, además no se puede asegurar que el aporte de calorías y nutrientes sea el requerido.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SALUD
Sistema Integrado de Servicios
de Salud Norte E.S.E.

RESPUESTA OBSERVACIÓN No 3

El numeral 3.6 las especificaciones de la Minuta Patrón de cada dieta hacen referencia a la cantidad, porción y características. El aporte de calorías nutrientes debe ser calculado por ustedes cumpliendo con lo solicitado en el ciclo de menús del numeral 3.5.2.

OBSERVACIÓN No 4

Solicitamos que sean explícitos los requerimientos a evaluar en estos ítems, como lo es la tabla de análisis de calorías y nutrientes a emplear, el requerimiento de análisis químicos por minutas patrón, rango de adecuación nutricional, ya que en el numeral 3.5.2 literal a. se establece que se debe cubrir el rango de distribución aceptable de macronutrientes (AMDR) con se establece en la resolución 3803 de 2016, pero no se determina en la minuta patrón análisis químicos y adecuaciones para micronutrientes críticos en pacientes hospitalizados utilizando el EAR ni el RDA, razón por la cual se solicita su inclusión en el pliego de condiciones.

RESPUESTA OBSERVACIÓN No 4

En respuesta a su observación me permito aclarar que

1. Los requerimientos utilizados para la realización del análisis químico serán los establecidos en el cuadro de especificaciones dietarias teniendo en cuenta los % de valor calórica total para cada una de las dietas.
2. Se deberá realizar análisis químico de los 28 menús establecidos en el ciclo, de acuerdo a las minutas patrón por cada una de las dietas del presente pliego, utilizando la tabla de composición de alimentos de ICBF de 2015, referenciando el código de cada alimento utilizado. Se tendrán en cuenta las calorías, macronutrientes, Calcio, Hierro, vitamina A, Zinc
3. se aclara que para la planeación de los menús y el análisis químico se tendrá en cuenta el valor de calorías señalada para cada dieta en el cuadro de especificaciones dietarias y la distribución del valor calórico total para macronutrientes sin tener en cuenta los valores de AMDR de Resolución 3803 de 2016.

OBSERVACIÓN No 5

En el numeral 3.5.2 en las "Especificaciones dietarias" no es claro los siguientes ítems:

- ☐ En la cena de la dieta hipoglucida se incluye también postre o solo en el almuerzo.
- ☐ ¿En la dieta líquida total se incluye postre en la cena y el almuerzo?
- ☐ ¿En la dieta hiperproteica se incluye postre en la cena y el almuerzo?
- ☐ Ya que en especificaciones Técnica en el ítem de minutas se establece que solo los almuerzo llevan postre, por lo que se solicita aclarar estos ítems.

Se considera de acuerdo con las observaciones presentadas y el análisis realizado que la



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

evaluación técnica no es clara, ni objetiva, por lo que nuevamente solicitamos que sea de manera detallada esta información por la transparencia del proceso, siendo necesario que se establezcan reglas objetivas y claras que le garanticen a los proponentes en qué forma se realizara la evaluación

RESPUESTA OBSERVACIÓN No 5

Tal como está descrito en la página 25 hace referencia a "los almuerzos deben incluir postre"

La dieta hipoglúcida se incluye postre solo al Almuerzo.

La dieta hiperproteica se incluye postre solo al Almuerzo

La dieta líquida total se incluye postre solo al Almuerzo por lo tanto se excluye el postre en la cena.

NOTA: SE INCLUYE LOS CUADROS DE ESPECIFICACIONES DIETRIAS PENDIENTES DE PUBLICAR EN LA ADENDA No 2

DIETA COMPLEMENTARIA III

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida láctea	1 taza	180cc
	Proteico	1 porción	50 g
	Energético	1 porción	15g
	Aderezo	1 porción	10g
Nueves y Onces	Lácteo y fruta/ Lácteo y energético	1 vaso/ porción	180 cc - 60g/ 200cc- 30g
Almuerzo y Comida	Sopa o crema	1 taza	180cc
	Proteína	1 porción	50g
	Cereal	1 porción	60g
	Energético	1 porción	60g
	Regulador	1 porción	50g
	Jugo de fruta	1 vaso	180cc



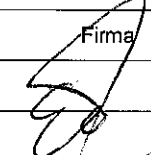
ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SALUD
Subred Integrada de Servicios
de Salud Norte E.S.E.

DIETA NORMAL PEDIATRICA

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida láctea	1 taza	200cc
	Proteico	1 porción	50 g
	Energético	1 porción	30g
	Fruta	1 porción	60g
	Aderezo	1 porción	10g
Nueves y Onces	Lácteo y frutal/ Lácteo y energético	1 vaso/ porción	189 c.c. - 80g/ 200 cc- 30g
Almuerzo y Comida	Sopa o crema	1 taza	200cc
	Proteína	1 porción	50g
	Cereal	1 porción	60g
	Energético	1 porción	60g
	Regulador	1 porción	50g
	Jugo de fruta	1 vaso	200 cc
	Postre	1 porción	30g


YIDNEY ISABEL GARCIA RODRIGUEZ
GERENTE

SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE

	Nombre	Cargo	Firma
Proyectado por	Luis Enrique Páez Falla Patricia Pérez	Prof Especializado Prof Apoyo Sub Servicios	
Elaborado por:	Luis Enrique Páez Falla Patricia Pérez	Prof Especializado Prof Apoyo Sub Servicios	
Revisado por	Dr. Álvaro Galvis Barrios Dra: Nancy Tabarez	Director Contratación Subgerente Servicios	
Aprobado por:	Álvaro Galvis Barrios	Director de Contratación	
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			