

**ADENDO ACLARATORIO Y/O MODIFICATORIO
TERMINOS DE REFERENCIA
CONCURSO PÚBLICO DE OFERTAS No 08 y 10 DE 2009
SERVICIO DE ALIMENTOS**

Bogotá D.C. Febrero 011 de 2009

En atención a la solicitud de observaciones presentadas el día 11 febrero de 2009 por: Jorge Ricardo Camargo representante legal Nutrir de Colombia se procede aclarar o modificar, acorde a los términos de referencia, así:

IV. PROPUESTA TECNICA

MINUTA PATRÓN

La minuta patrón es la lista de preparaciones que conforman una dieta, incluye los grupos de alimentos y las porciones de cada uno para lograr el aporte de calorías y nutrientes de los pacientes hospitalizados, describe las medidas, cantidades (tanto para sólidos como para líquidos) y número de comidas que cada una de las dietas debe contener. Es el punto de partida para la programación de menús. Los menús se deben programar de acuerdo a la minuta patrón establecido para cada tipo de dieta.

El tamaño de las porciones dispuestos en los menús patrón del presente pliego de condiciones, corresponde al tamaño mínimo exigido por el Hospital y al producto en cocido.

El proponente deberá ajustarse en un 100% a las minutas patrón de la dieta normal como de las dietas terapéuticas solicitadas en los términos de referencia.

La Empresa Social del Estado, ejercerá estricta vigilancia sobre el punto anterior con observaciones a la calidad y presentación de los alimentos que se suministren y del menaje utilizado en los horarios establecidos.

1. Se aclara. La minuta patrón se define como EL LISTADO de los GRUPOS DE ALIMENTOS EN MEDIDAS Y CANTIDADES que conforman un menú, POR LO TANTO para realizar el análisis químico de la minutas patrón , el proponente DEBE obtener UN PROMEDIO DE LOS APORTES NUTRICIONALES DE TODOS LOS ALIMENTOS según el grupo al cual pertenece, teniendo en cuenta la Tabla de composición de alimentos ICBF año 2005 o La tabla del centro de Atención Nutricional de Medellín, descritos en cada minuta patrón en medidas y cantidades , las cuales deberán ajustarse en un mínimo de 100%.

Es importante mencionar que el análisis químico de la minuta patrón será específica para cada dieta la cual debe contemplar el promedio de aportes nutricionales de los alimentos **permitidos** para la dieta en mención.

2. Solicitamos, se retire de los términos y del párrafo referido, la anotación no será tenido en cuenta para continuar los criterios de calificación técnico nutricional. No es posible eliminar de de facto al proponente que se desvíe del 100% y que el mismo se catalogue para no ser tenido en cuenta para continuar los otros criterios de calificación técnico nutricional, porque las diferencias de orden técnico se constituyen en contraste a lo largo del contrato y siempre se hacen las adecuaciones o cambios necesario en beneficio de los usuarios y la institución.

RESPUESTA

Procede

Se aclara, en los términos de referencia se especifica dieta por dieta y las observaciones pertinentes para el cumplimiento de cada una de ellas.

A continuación se especifica los puntajes estipulados por cada ítem presentado. Los ítems no presentados se les otorgará calificación de 0 puntos.

EVALUACION TECNICA

FACTORES DE EVALUACION	Parcial	Subtotal
<p>1.PROGRAMACION DE MENUS</p> <p>1.1 Análisis Químico</p> <p>HOSPITAL LA VICTORIA: El proponente debe presentar 20 minutas patrón analizadas, por lo tanto la minuta patrón que cumpla con el 100% del aporte nutricional solicitado tiene un puntaje de 5 puntos. Puntaje total 100 puntos.</p> <p>HOSPITAL MATERNIO INFANTIL: El proponente debe presentar 10 minutas patrón analizadas, por lo tanto la minuta patrón que cumpla con el 100% del aporte nutricional solicitado tiene un puntaje de 10 puntos. Puntaje total 100 puntos.</p> <p>Ciclo de menús</p> <p>HOSPITAL LA VICTORIA y HOSPITAL MATERNO INFANTIL</p> <p>Pacientes para 35 días. Puntaje por cada minuta 2 puntos. Total 70 puntos</p> <p>Para personal medico. Ciclo de 15 días. Puntaje para cada minuta 2 puntos Puntaje</p>	100	

total 30 puntos	100	
Manual de dietas. Con tabla de contenido, dieto terapia y bibliografía.	100	
		300

5. Solicitamos que se aclare el puntaje de calificación del numera 2.1, considerando que a lo largo de los términos se insiste en la calidad de los servicios, razón por la cual el certificado que tenga relación con la actividad solicitada debe tener mejor puntaje que un certificado ISO, para cualquier proceso.

RESPUESTA

Se aclara los puntajes estipulados por cada Hospital para calificar la calidad del servicio son los descritos a continuación:

CALIDAD DEL SERVICIO HOSPITAL LA VICTORIA	Puntaje parcial	Puntaje total
<p>2.1 Certificación ISO 9001: 2000 Presentación de certificado 100 puntos. No presentación de certificación 0 Puntos</p> <p>2.2 Plan de aseguramiento a la calidad HACCP 1. Presentación del personal (uniformes completos, calzado, tapabocas, guantes desechables y gorros). Nombre de laboratorio clínico que realizara los exámenes al personal. 2. Descripción BPM que incluya: tiempos y temperaturas de alimentos y rotación de materia prima en almacén, temperaturas de cuartos fríos y equipos de congelación, prueba organoléptica de alimentos, controles en desinfección de frutas, verduras y alimentos perecederos con empaque (pulpas, quesos, leche, derivados lácteos, huevos, etc.), controles en desinfección de ambientes y control de agua. 3. Nombre de laboratorio que realizará el análisis microbiológico de alimentos, agua de grifo, dispensadores de agua, ambiente , superficies, manipuladores de alimentos , tipo de análisis y cronograma. 4. Fumigación y erradicación de plagas , con su cronograma. 5. Calibración de básculas y termómetros personales y /o de equipos y periodicidad. 6. Limpieza y desinfección de áreas, equipo y menaje utilizado. Desengrase y limpieza semanal o mensual de campanas extractoras, estufas, hornos y trampas de</p>	100	

<p>grasa, materiales de limpieza y desinfección de operarios, áreas, equipo y menaje. Evacuación de residuos y acopio de desechos y basuras</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Tecnología de apoyo que aportará durante la ejecución del contrato. 8. Equipos y menaje que aportará durante la ejecución del contrato. 9. Manual de bioseguridad. 10. Programa de capacitación y cronograma. <p>Puntaje estipulado por ítem 20 puntos. Total puntaje por 20 ítems 200 puntos</p>	200	300
---	------------	------------

CALIDAD DEL SERVICIO HOSPITAL LA VICTORIA SEDE MATERNO INFANTIL	Puntaje parcial	Puntaje total
<p>2.1 Certificación ISO 9001: 2000 Presentación de certificado 100 puntos. No presentación de certificación 0 Puntos</p>	100	
<p>2.2 Certificación INVIMA y/o SDS para planta de producción de alimentos Presentación de certificado 100 puntos. No presentación de certificación 0 Puntos</p>	100	
<p>2.3 Plan de aseguramiento a la calidad HACCP</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Presentación del personal (uniformes completos, calzado, tapabocas, guantes desechables y gorros). Nombre de la laboratorio clínico que realizara los exámenes al personal. 2 Descripción BPM que incluya: tiempos y temperaturas de alimentos y rotación de materia prima en despensa (IMI), prueba organoléptica de alimentos, controles en desinfección de frutas, verduras y alimentos perecederos con empaque (pulpas, quesos, leche, derivados lácteos, huevos, etc.), controles en desinfección de ambientes y control de agua. 3 Nombre de laboratorio que hará los análisis microbiológicos de alimentos, agua de 		

<p>dispensadores, ambiente, superficie, manipuladores de alimentos y tipos de análisis a reportar y cronograma.</p> <p>4 Fumigación y erradicación de plagas y cronograma.</p> <p>5 Calibración de básculas y termómetros personales y de equipos.</p> <p>6 Limpieza y desinfección de áreas, equipo y menaje utilizado. Desengrase y limpieza de estufas,. Evacuación de residuos, acopio de desechos y basuras y desinfección de operarios.</p> <p>7 Tecnología de apoyo. Equipos y menaje que aportará durante la ejecución del contrato.</p> <p>8 Manual de bioseguridad.</p> <p>9 Programa de capacitación y cronograma.</p> <p>10 Plan de transporte y distribución de dietas y/o alimentos procesados estipulando horarios de entrega .Personal responsable en planta de producción y en la institución.</p> <p>Puntaje estipulado por ítem 10 puntos. Total puntaje por 10 ítems 100 puntos</p>	<p>100</p>	<p>300</p>
---	-------------------	-------------------

7. Solicitamos cambiar el contenido de los términos en el numeral, características de los insumos, pollo, para que se permita el uso de pollo en general a excepción de las alas.

RESPUESTA

Se aclara

Se acepta cualquier presa de pollo excepto la presentación de Costillas, rabadillas, menudencias y alas pues no sería equivalente a los aportes nutricionales solicitados para cumplir con los requerimientos proteicos de los pacientes adultos y/o pediátricos de las dos sedes hospitalarias.

ORLANDO MARTINEZ HENAO
 Presidente Comité de Contratación

