



Sogamoso, 08 de marzo 2016

Señores:
COMITÉ DE CONTRATACION
E.S.E HOSPITAL REGIONAL DE SOGAMOSO
Sogamoso

Cordial saludo

Con mi acostumbrado respeto y estando dentro de los términos de los proyectos de pliego de condiciones No 001-2016 proceso de **SUMINISTRO PERMANENTE DE LA ALIMENTACIÓN DE LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS** me permito realizar las siguientes observaciones.

1. MNUTAS SOLICITADAS POR EL HOSPITAL

Minuta patrón:

- Es elevado el gramaje del postre de 50 a 60 gramos tanto al almuerzo como a la comida, teniendo en cuenta que es alimentación hospitalaria.
- En cuanto a los refrigerios nuevos y onces es elevado el gramaje de 60 gramos de energético, ya que aumenta la carga calórica del día. Considerar la posibilidad de disminuir a 30 gramos (teniendo en cuenta que una galleta saltín pesa sólo 10 gramos aprox. y una porción de pan no supera los 50 como máximo)
- Por otro lado se podría dar la opción de bebida Láctea o fruta o jugó de fruta, en los refrigerios nocturnos, se aumentará recomendación diaria de proteína sin contar las calorías que también se verán incrementadas.
- Dentro de algunas preparaciones se evidencia postres de preparación costosas vs presupuesto del hospital, como es el caso pie de maracuyá, flan de queso, brownie de chocolate y caramelo, cuajada con melao etc.
- Algunas preparaciones no armonizan visualmente para la presentación al usuario.
- Se repite la misma preparación de un alimento (papa salada) en una misma semana, considerar cambio en la ensalada cuyo ingrediente principal es la habichuela suministrada en el día anterior en el mismo tiempo de comida.
- Se evidencia repetición del jugo tanto en el desayuno como en el almuerzo de un mismo día.
- En algunas preparaciones de las ensaladas se incrementa el valor de la preparación ya que se utilizan víveres de alto costo como tomate cherry, palmitos, frutos secos, esparrago berenjena etc.



- Repetición de un mismo alimento en el almuerzo sopa de plátano y patacón, así mismo sopa de arroz y arroz como energético 1.
 - Es preferible brindar como alimentación hospitalaria carnes magras en cambio de la preparación de costilla de cerdo ya que es un producto con hueso y contiene grasa saturada no apta para algunos pacientes al igual que el hígado.
 - Ya que ustedes imponen la minuta patrón, como las diferentes preparaciones, les rogamos el favor que nos den la lista de intercambio de alimentos.
 - En síntesis, les pedimos tener en cuenta el valor del presupuesto vs los ingredientes que piden en las diferentes preparaciones ya que como están planteadas los menús, no se mantiene el equilibrio económico.
-
2. En nuestra vasta experiencia para el aseo del sitio de preparaciones de alimentos, establecemos brigadas de aseo que las conforman las mismas auxiliares de dietas y no sería necesario una funcionaria para solo aseo.
 3. A no ser que exista un error en el número de dietas numeral 2.1 del pliego de condiciones, vemos que como están planteado los costos, el valor facturado actualmente es superior al valor del presupuesto dado por ustedes a cuatro meses, le pedimos el favor de replantear el número de dietas.

Agradezco la atención prestada

Cordialmente,

CLARA FERNANDA MORENO CASTAÑEDA
Representante Legal