

RESPUESTA A OBSERVACIONES PRESENTADAS AL PROCESO DE CONVOCATORIA PÚBLICA No. 01 DE 2016

OBJETO: GARANTIZAR EL SUMINISTRO PERMANENTE DE LA ALIMENTACIÓN DE LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS EFECTUADOS POR EL HOSPITAL A TRAVÉS DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO Y ATENDIENDO LAS DIETAS, MENÚ Y DEMÁS INDICACIONES.

Dando alcance a las observaciones presentadas por los proponentes, el HOSPITAL REGIONAL DE SOGAMOSO ESE, se permite contestar:



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 viveres de alto costo como tomate cherry, palmitos, frutos secos, esparrago berenjena etc.



SUMISERVI S.A.S.
Tecnología en Alimentos

- 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

HOSPITAL REGIONAL DE DUITAMA SERVICIO DE ALIMENTOS
E-mail: sumiservi.sas@hotmail.com Tel. (8) 7 62 73 40
Cel. 320 836 1430 - 320 836 1417
Duitama (Boyacá) Colombia

RESPUESTA DEL COMITÉ:

RESPECTO A LAS MINUTAS SOLICITADAS:

1.1 Analizada la solicitud realizada por la empresa SUMISERVI SAS, se acepta por lo cual se puede presentar los postres con el gramaje de 30 gr y no de 50 a 60 gramos., pero se aclara que no todos los días se ofrece postre hay días que es

fruta entera por lo que se incrementa el peso de 50 a 60 que se había pedido a 100 gr.

1.2. Se acepta su observación en el gramaje de 60 en el energético de los refrigerios nuevos y onces el cual el gramaje se deja según el producto a ofrecer ya que por ejemplo si tenemos en cuenta un croissant su peso va de 60 a 70 gr.

1.3. La entidad acepta en lo señalado de los refrigerios nocturnos, por lo que se realiza cambios a los ciclos de los mismos, por lo cual, se efectuarán los ajustes necesarios en el Pliego Definitivo.

1.4. Se acepta el cambio de los postres mencionados por preparaciones caseras, por lo cual, se efectuarán los ajustes necesarios en el Pliego Definitivo.

1.5. Teniendo en cuenta la observación de que hay preparaciones que no armonizan visualmente para la presentación al usuario, Todos los platos que integran el menú, se han ofrecido en la institución teniendo buena aceptación por parte de nuestros usuarios por lo cual no se acepta la observación.

1.6. No se acepta la reclamación del cambio de papa salada y habichuela los cuales son en días diferentes de la semana y en el caso de esta última son preparaciones no iguales.

1.7. Se acepta la solicitud de la repetición del jugo tanto al desayuno como al almuerzo del mismo día, por lo cual, se efectuarán los ajustes necesarios en el Pliego Definitivo.

1.8. En la observación de la preparación de las ensaladas se acepta la solicitud y se realiza ajustes a algunas ensaladas, por lo cual, se efectuarán los ajustes necesarios en el Pliego Definitivo.

1.9. La entidad acepta la sugerencia por lo que se realiza cambio de menús en esos días, por lo cual, se efectuarán los ajustes necesarios en el Pliego Definitivo.

1.10. Se acepta la observación de los dos menús: el que se ofrece hígado y costillas de cerdo por lo que esos días igualmente se realizan cambios de los menús por carnes magras, por lo cual, se efectuarán los ajustes necesarios en el Pliego Definitivo.

1.11. No se acepta la solicitud de ofrecer lista de intercambio de alimentos ya que esto es aceptar el cambio total al menú solicitado. se realizan ajustes a los menús solicitados, por lo cual, se efectuarán los ajustes necesarios en el Pliego Definitivo.

1.12 Se acepta la observación por lo que se realizan ajustes a algunos de los menús, por lo cual, se efectuarán los ajustes necesarios en el Pliego Definitivo.

RESPECTO AL RECURSO HUMANO

2.1 No se acepta la observación ya que la entidad busca mantener calidad con la limpieza y desinfección en todas sus áreas.

RESPECTO AL PRESUPUESTO

3.1 La observación es acogida, por lo cual, se efectuarán los ajustes necesarios en el Pliego Definitivo.

En constancia se firma, a los 10 días del mes de Marzo De 2016.

Firma Integrantes del Comité.

DOCUMENTO ORIGINAL FIRMADO

JOSÉ GÓMEZ ACOSTA
Subgerente Administrativo

MARCELO MARIÑO MARTÍNEZ
Subgerente Científico

JUDITH C. PÉREZ SÁNCHEZ
Asesora Jurídica

LIBIA PATRICIA PÉREZ CH.
Almacenista

Firma Invitados

MARTHA PATRICIA CRUZ DIAZ
Nutricionista-Dietista

