

RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES PRESENTADAS A LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA PRELIMINARES DE LA CONVOCATORIA No. 020 DE 2023.

Por medio del presente y en cumplimiento de lo establecido en las normas que rigen los procesos de contratación, el Acuerdo No. 011 de 2019 (Estatuto Interno De Contratación), la Resolución Interna No. 173 de 2021 (Manual Interno de Contratación), las demás normas que rigen la materia y en aplicación al principio de transparencia, publicidad, selección objetiva y pluralidad de oferentes damos respuesta a las observaciones presentadas por **SUMISERVI SAS**, a los términos de referencia preliminares de la Convocatoria No. 020 de 2023, cuyo objeto es el **"SUMINISTRO DE DIETAS NUTRICIONALES PARA LOS PACIENTES DE LAS UNIDADES DE URGENCIAS, HOSPITALIZACIÓN Y ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL AUTORIZADO DE LA E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA"** y resueltas en los siguientes términos:

OBSERVACIONES PRESENTADAS POR SUMISERVI S.A.S.

OBSERVACION No1:

1. Solicitamos sea aclarado el requisito solicitado en el numeral 1.5. **REQUISITOS MÍNIMOS DE GESTIÓN AMBIENTAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**, en la siguiente fila:

Presentar certificado de la competencia para Electricistas, presentar certificado de la competencia para técnicos electricistas con matrícula profesional. RETIE	Certificado de la competencia para Electricistas, presentar certificado de la competencia para técnicos electricistas con matrícula profesional. RETIE	A la suscripción del acta de inicio	APLICA CERTIFICACIÓN RETIE POR CRITERIOS DE HABILITACIÓN RESOLUCIÓN 3100 DE 2019
--	--	-------------------------------------	--

1

Lo anterior teniendo en cuenta que para el servicio de alimentación no requiere de electricistas para la prestación del servicio, por lo que dicha exigencia estaría fuera de las condiciones de ejecución del objeto de la presente convocatoria.

RESPUESTA A OBSERVACION No. 1: SE ACEPTA, lo anterior teniendo en cuenta que los requisitos de Seguridad y Salud en el Trabajo son fundamentales para garantizar la protección de los trabajadores de la entidad; sin embargo, no todos los requisitos de seguridad son aplicables al suministro de dietas hospitalarias, en concordancia con lo expuesto se aclara que por error involuntario se solicitó un requisito del área de seguridad y salud en el trabajo que no corresponde a la presente convocatoria por lo que se procederá a retirarlos de los Términos De Definitivos.



OBSERVACION No 2:

2. Requerimos sea revisadas las obligaciones establecidas en el numeral 1.8. OBLIGACIONES DEL HOSPITAL, teniendo en cuenta que el numeral 1, no está acorde con el objeto de la convocatoria:

1.8. OBLIGACIONES DEL HOSPITAL.

1. Pagar los valores pactados como contraprestación de los **mantenimientos contratados** y efectivamente prestados.
2. Brindar todo su apoyo y colaboración para garantizar un adecuado desarrollo del objeto contractual.

RESPUESTA A OBSERVACION No. 2: SE ACEPTA.

Teniendo en cuenta que por error se solicitó "mantenimientos contratados" y la convocatoria 020 corresponde a suministro de dietas se realizará el ajuste en los Términos de Referencia Definitivos.

OBSERVACION No 3:

3. Pedimos sea corregida la afirmación contenida en el numeral 2.2.1. CAPACIDAD JURIDICA, en relación con CERTIFICACIÓN SOBRE SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL ACTUALIZADO:

OBSERVACIÓN: Téngase en cuenta que el pago para las personas naturales se genera en forma anticipada y para personas jurídicas mes vencido.

Ya que, tanto para personas naturales como personas jurídicas, la generación es mes vencido, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1990 de 2016.

RESPUESTA A OBSERVACION No. 3: NO SE ACEPTA.

No se acepta la observación por lo que es una obligación de las personas naturales como jurídicas, estar a paz y salvo con el pago de aportes a sus dependientes según cumplimiento legal y normativo, en el numeral 2.2.1, la entidad solicita la certificación expedida por revisor fiscal o representante legal no superior a un mes, sobre el cumplimiento al sistema de seguridad social integral, para lo cual no se está exigiendo las planillas.

OBSERVACION No 4:

4. Solicitamos sea aclarado lo solicitado en el numeral 2.2.2. CAPACIDAD TECNICA, en lo relacionado con:

- El oferente debe presentar ciclo de minutas exigidas en el **SMN-M-02 MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICA** y adicionalmente presentar ciclo de menús para 30 días para la dieta normal con su respectivo análisis químico y un modelo de ciclo de menú de las dietas terapéuticas. **En caso de ser adjudicado el contrato, el oferente deberá presentar dentro de los 15 días siguientes el análisis químico completo de las dietas terapéuticas, para su aprobación por el área de nutrición de la ESE.**

Lo anterior, teniendo en cuenta que en primera medida se solicita que el análisis químico del ciclo de menú sea anexado, y luego da la posibilidad de que sea entregado dentro de los 15 días siguientes del inicio del contrato. Así, solicitamos que el análisis químico sea entregado dentro de los 15 días siguientes al inicio del contrato, y se permita solo entregar los ciclos de menú sin análisis.

RESPUESTA A OBSERVACION No. 4: SE ACEPTA

Lo anterior, en el sentido de que el oferente solo deberá entregar el análisis químico dentro de los 15 días siguientes al inicio del contrato y con la propuesta solo deberá entregar el modelo de ciclo de menú de las dietas terapéuticas.

3

OBSERVACION No 5:

5. Solicitamos sea aclarado, las cantidades de ciclos de menús a presentar dentro de las propuestas, ya que de acuerdo con el pliego de condiciones solamente es solicitado un (1) modelo de ciclo de menú para las dietas terapéuticas, mientras que el manual de dietas SMN-M-02: MANUAL DE DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS V8, solicita el ciclo de menú de 30 días para cada una de las dietas terapéuticas.

Adicionalmente en dicho manual en la tabla No. 2 de la página 2, establece 22 dietas terapéuticas derivadas de la dieta normal adulto, y en las páginas siguientes se pueden contar con 36 dietas terapéuticas, lo cual genera controversia en las cantidades de dietas y tipos de dietas a presentar dentro de la propuesta.

RESPUESTA A OBSERVACION No. 5: SE ACEPTA.



Se acepta la observación teniendo en cuenta que el manual de dietas SMN-M-02: MANUAL DE DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS fue actualizado a V9 el cual será publicado como soporte de la presente convocatoria, y donde se encuentra la aclaración a lo solicitado por el observante en la tabla 2 PAG 2 la cual establecen las derivaciones de la dieta normal.

OBSERVACION No 6:

- Solicitamos sea aclarado, el material de las bandejas a utilizar dentro del servicio, teniendo en cuenta que los términos de referencia hacen alusión a emplear materiales plásticos:

Bandeja plástica mediana y pequeña	De color uniforme, de fácil lavado, en las cantidades necesarias.
------------------------------------	---

Mientras que en el CSP-PT-05 PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS HOSPITALARIAS, en relación con la presentación del menaje de las bandejas es en Acero Inoxidable:

- Todos los pacientes de urgencias tanto pediátricos como adultos deberán usar bandeja en acero inoxidable (excepto aislamientos aéreo, pacientes psiquiátricos).

RESPUESTA A OBSERVACION No. 5: NO SE ACEPTA

No se acepta la observación puesto que el protocolo de limpieza y desinfección también establece:

- Todos los pacientes de urgencias tanto pediátricos como adultos deberán usar bandeja en acero inoxidable (excepto aislamientos aéreo, pacientes psiquiátricos).
- Los líquidos no deben servirse hasta el borde del recipiente, teniendo en cuenta los gramajes establecidos para cada tipo de dieta, para ello deberán emplear el menaje para las porciones indicadas en el manual.
- Durante la distribución de las dietas se debe proteger de toda posibilidad de contaminación externa (saliva, moscos, cabellos, etc.).
- La dieta del paciente deberá quedar dentro de la habitación del paciente en bandeja plástica, para evitar contacto del alimento con la mesa y mejorar presentación.

OBSERVACION No 7:

- Solicitamos sea aclarado las características del ciclo de Menú, establecido en

el numeral 7.5 del SMN-M-02: MANUAL DE DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS V8, en relación con las leches y sus derivados, para establecer que tipos de quesos son permitidos en los menús, ya que no se puede usar el queso doble crema como único proteico.

RESPUESTA A OBSERVACION No. 7: SE ACEPTA PARCIALMENTE

Se acepta parcialmente la observación, teniendo en cuenta que el manual de dietas SMN-M-02: MANUAL DE DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS fue actualizado a V9 el cual será publicado como soporte de la presente convocatoria, y donde se encuentra la aclaración a lo solicitado por el observante.

- Quesos: deben ser elaborados con leche pasteurizada, bajo procesos de elaboración tecnificados, con marcas reconocidas en el mercado, con fecha de vencimiento y registro sanitario INVIMA vigente. No se permite el uso de queso doble crema, como único proteico, se hace la excepción donde sea un ingrediente secundario.

Lo anterior será ajustado en los Términos De Referencia Definitivos

OBSERVACION No 8:

8. Solicitamos sea aclarado dentro del mismo numeral anterior, si debe presentarse ciclo de 7 días para las compotas de frutas normales e Hipoglucidas, ya que este no está contemplado dentro de las dietas terapéuticas.

5

RESPUESTA A OBSERVACION No. 8: SE ACEPTA PARCIALMENTE.

Se acepta parcialmente la observación, teniendo en cuenta que el manual de dietas SMN-M-02: MANUAL DE DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS fue actualizado a V9 el cual será publicado como soporte de la presente convocatoria, y donde se indica lo solicitado por el observante, sin embargo, se aclara que las compotas de frutas normales e hipoglucidas están sujetas a solicitud de cada servicio cumpliendo con lo establecido. *FR*

OBSERVACION No 9:

9. Solicitamos sea evaluada la posibilidad del uso de cucharas plásticas para pacientes psiquiátricos de urgencias o demás áreas del Hospital, teniendo en cuenta que las cucharas de goma tienen un alto valor comercial y por lo general este tipo de implementos son de fácil pérdida.

RESPUESTA A OBSERVACION No. 9: NO SE ACEPTA.

No se acepta la observación teniendo en cuenta que el manual de dietas SMN-M-02: MANUAL

- Para los pacientes psiquiátricos ubicados en urgencias o demás áreas del hospital, deberán recibir sus platos de melamina, con bebidas en vaso biodegradables, con cuchara de goma y/o biodegradable, sin tenedores, sin huesos, con el ánimo de disminuir el riesgo de auto o hetero agresión, y a eventos adversos.

DE DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS fue actualizado a V9 el cual será publicado como soporte de la presente convocatoria, y donde se aclara lo solicitado por el observante en el numeral 7.7.8:

OBSERVACION No 10:

10. Solicitamos sea aclarado la cantidad de carros recolectores de vajillas y de recipientes plásticos a usar en los servicios.

RESPUESTA A OBSERVACION No. 10: *NO SE ACEPTA*

Se aclara al observante que la entidad no establece un número de carros recolectores de vajillas y número de recipientes plásticos; por ser un proceso que depende de la demanda del servicio, por lo tanto el futuro contratista deberá garantizar el número necesario de elementos que garanticen la no contaminación cruzada.

OBSERVACION No 11:

11. Solicitamos sea considerado que, para el personal auxiliar de dieta, se pueda presentar carta de compromiso, donde se indique que se ofertará el personal mínimo de conformidad con el manual SMN-M-02: MANUAL DE DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS V8. Y previo al inicio del contrato se entreguen las hojas de vida y demás documentación solicitada.

RESPUESTA A OBSERVACION No. 11: NO SE ACEPTA la observación, toda vez que las hojas de vida deberán contar con los respectivos soportes, de acuerdo a los requisitos plasmados en la tabla, se deberán presentar con la propuesta presentada a la ESE conforme a lo establecido en los Términos de Referencia Definitivos.

OBSERVACION No 12:

12. Solicitamos sea solicitado carta de compromiso de REGISTRO DE INSCRIPCION DE GENERADOR DE ACU, y este documento sea entregado previo al inicio del contrato.

RESPUESTA A OBSERVACION No. 12: NO SE ACEPTA la observación, ya que en los términos de referencia preliminares se indica lo siguiente:

El oferente deberá presentar carta de compromiso en el cual manifieste que en caso de salir adjudicado se compromete a ejecutar las actividades encaminadas al cumplimiento de la política Institucional de Gestión Ambiental y entregar igualmente la información requerida, de la siguiente manera:

OBSERVACION No 13:

13. Solicitamos sea corregido por la entidad en el numeral 3.1. CRITERIOS DE SELECCIÓN:

FACTOR ECONOMICO (700 PUNTOS)

El oferente debe presentar su propuesta económica sin que esta supere el presupuesto oficial y no ser inferior al 97% del mismo ya que cualquiera de estas dos eventualidades causará rechazo de la propuesta.

Obtendrá setecientos (700) puntos la oferta que presente un menor valor de acuerdo con el límite mínimo establecido; a las demás ofertas se les asignará puntaje en forma descendente restándoles 10 puntos.

El valor del contrato deberá ser ofertado expresando si el mismo incluye o no el IVA. Si el oferente guardare silencio sobre el particular, se entenderá que el impuesto se encuentra incluido en el valor ofertado.

Para la evaluación económica se tomará el valor total de la propuesta, la resultante de multiplicar el valor ofertado unitariamente por el número de dietas estimadas.

NOTA: En caso de existir una sola propuesta hábil, la ESE Hospital Universitario San Rafael de Tunja asignará el máximo puntaje a aquellos factores que requieran comparaciones con los de otras propuestas, siempre y cuando se verifique que cumplan con los requerimientos establecidos en los términos de referencia.

7

Este teniendo en cuenta que el puntaje otorgado para el factor económico es de 70 puntos, de conformidad con el numeral 3.1. CRITERIOS DE SELECCIÓN.

RESPUESTA A OBSERVACION No. 13: SE ACEPTA la observación teniendo en cuenta que el porcentaje otorgado para el factor económico es de 70 puntos de conformidad con el numeral 3.1 criterios de selección cuyo ajuste se realizará en los términos de referencia definitivos.

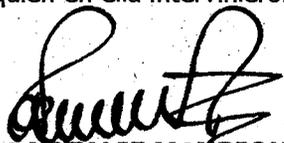
OBSERVACION No 14:

14. Solicitamos que la entidad reconsidere el numeral 4.7 FORMA DE PAGO, teniendo en cuenta que 90 días después de la radicación de la factura es un tiempo excesivamente grande, aún más cuando el plazo de ejecución del contrato es solamente de dos (2) meses. También considerando la normativa de la Ley de PAGO EN PLAZOS JUSTOS, que trata la Ley 2024 del 23 de julio de 2023, y reglamentado en el decreto 1733 del 22 de diciembre de 2020, donde se garantiza a las empresas MIPYMES que se les pague las facturas o contratos de ventas en un plazo no mayor de 45 días, rigiendo a partir del 01 de enero de 2022, asegurando de esta manera los recursos para continuar con la operación y ejecución de los contratos, aunado también a

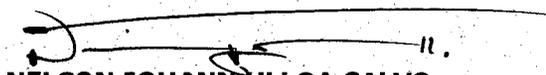
los incrementos en los precios de los alimentos y gasolina, que mes a mes se vienen presentando.

RESPUESTA A OBSERVACION No. 14: NO SE ACEPTA LA OBSERVACIÓN, lo anterior teniendo en cuenta que por políticas internas de la entidad no es viable su solicitud.

Se firma por quien en ella intervinieron:



OLGA NATALIE MANRIQUE
Subgerente Administrativa y Financiera.



NELSON JOHANN ULLOA CALVO
Subgerente de Servicios de Salud.



MONICA MARIA LONDOÑO FORERO
Asesora de Desarrollo de Servicios.



HELKY HERNÁN RAMÍREZ ALVAREZ
Coordinador Área Financiera



SULMA CLEMENCIA TORRES GALLO
Asesora Jurídico.



LAURA CATHERINE RIVERA ECHENIQUE
Secretaria Técnica del Comité de Contratación

8

Proyectó: Nini Johana Jiménez / Técnico del Servicio de Tercerizados
Flor María Castro Ochoa / Técnico del Servicio de Tercerizados
Kelly Melo / Profesional del área de nutrición