

RESPUESTA OBSERVACIONES CONVOCATORIA PÚBLICA No 008 DE 2024

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 dentro del término establecido en el cronograma de la CONVOCATORIA PÚBLICA No. 006 de 2024 cuyo objeto es "

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL EN FORMACIÓN SEGÚN CONVENIOS DOCENCIA/SERVICIO Y PERSONAL DE PLANTA SEGÚN ACUERDO SINDICAL PARA LA E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA" y resueltas mediante comité de contratación, en los siguientes términos:

RESPUESTA A OBSERVACIONES PRESENTADAS POR SUMISERVI S.A.S

OBSERVACION 1:

En la tabla 71 Minuta patrón dieta normal internos 2800 Kcal solicitamos aclarar si la dieta a suministrar al personal en formación es una Dieta Normal o Hiperproteica, teniendo en cuenta lo gramajes solicitados para las proteínas. Adicionalmente si se puede entregar una sola proteína con el cumplimiento del gramaje solicitado o por el contrario dos opciones de proteína.

RESPUESTA: Se aclarará al observante que la Tabla 71 dieta normal de internos, atiende los requerimientos de kilocalorías de dieta normal para **personal la formación (internos)**, como beneficiarios del suministro de alimentos.

El futuro contratante deberá garantizar el gramaje indicado en la tabla para cada componente; en relación con la proteína, puede cumplirlo con una sola proteína o combinarla, siempre que garantice el gramaje. Lo solicitado en los términos es la posibilidad de ofrecer dos proteínas como alternativa para elección del personal objeto del contrato en el tiempo del almuerzo.

OBSERVACION 2:

Solicitamos a la entidad reconsiderar la exigencia en cuanto a personal solicitado, teniendo en cuenta, las exigencias técnicas y monto mensual a facturar, ya que también se debe considerar el sitio donde se operará en el cual no hay disposición para contar con todo el personal solicitado, adicionalmente que todo ese personal encarece la prestación del servicio. Adicionalmente mantener a una persona de servicio generales durante el servicio no es coherente teniendo en cuenta los horarios de entrega, lo que implicaría que la persona exceda la jornada máxima laboral permitida por la Ley.



PERSONAL	REQUISITOS
(1) PROFESIONAL EN NUTRICIÓN DISPONIBILIDAD MEDIO TIEMPO PRESENCIAL	Título Profesional en Nutricionista Dietista, con mínimo un (1) año y de habilidades propias para el desempeño de dicho cargo. Con conocimientos en calidad, reglamentación general para servicios de alimentación (decreto 3075, HACCP, resolución 2674, etc.), gestión del talento humano y manejo de dietas terapéuticas. Deberá anexar Registro Único Nacional del Talento Humano en Salud (ReTHUS).
(1) ADMINISTRADOR O COORDINADOR DEL SERVICIO DE ALIMENTOS MEDIO TIEMPO PRESENCIAL	Administradora en empresas de salud con especialización en gerencia de empresas de salud, con mínimo tres (3) años de experiencia. Con conocimientos en calidad, reglamentación general para servicios de alimentación (decreto 3075, HACCP, resolución 2674, etc.), gestión del talento humano y manejo de dietas terapéuticas.
(1) TÉCNICO EN COCINA DISPONIBILIDAD TIEMPO COMPLETO	Título en Técnico en cocina, con mínimo tres (3) años de experiencia en programas de alimentación hospitalaria. Con curso de manipulación de alimentos, con experiencia en BPM y manejo de dietas terapéuticas.
(1) OPERARIO DE SERVICIOS GENERALES Durante el servido	El oferente deberá presentar relación de personal mínimo a ofertar de conformidad con el manual SMN-M-02 MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS previo al inicio del contrato para su debida aprobación con la siguiente documentación: <ul style="list-style-type: none"> • Hoja de vida • Certificado Médico donde conste que son aptas para manipular alimentos con fecha de expedición no superior a seis meses contados hasta la fecha de evaluación del presente proceso. • Exámenes médicos: Coprológico, Frotis de garganta y KOH en uñas con fecha de expedición no superior a seis meses contados hasta la fecha de evaluación del presente proceso. • Esquema de Vacunación. • Certificación laboral con fecha de expedición no mayor a 30 días calendario contados desde la fecha de entrega de la propuesta, deberá acreditar experiencia como auxiliares de dieta en programas de alimentación por un término laborado de mínimo seis (6) meses. <p>Curso de manipulación de alimentos</p>

<p>PERSONAL AUXILIAR</p>	<p>El oferente deberá presentar relación de personal mínimo a ofertar de conformidad con el manual SMN-M-02 MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS previo al inicio del contrato para su debida aprobación con la siguiente documentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hoja de vida • Certificado Médico donde conste que son aptas para manipular alimentos con fecha de expedición no superior a seis meses contados hasta la fecha de evaluación del presente proceso. • Exámenes médicos: Coprológico, Frotis de garganta y KOH en uñas con fecha de expedición no superior a seis meses contados hasta la fecha de evaluación del presente proceso. • Esquema de Vacunación. • Certificación laboral con fecha de expedición no mayor a 30 días calendario contados desde la fecha de entrega de la propuesta, deberá acreditar experiencia como auxiliares de dieta en programas de alimentación por un término laborado de mínimo seis (6) meses. • Curso de manipulación de alimentos
<p>PERSONAL AUXILIAR</p>	<p>El oferente deberá presentar relación de personal mínimo a ofertar de conformidad con el manual SMN-M-02 MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS previo al inicio del contrato para su debida aprobación con la siguiente documentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hoja de vida • Certificado Médico donde conste que son aptas para manipular alimentos con fecha de expedición no superior a seis meses contados hasta la fecha de evaluación del presente proceso. • Exámenes médicos: Coprológico, Frotis de garganta y KOH en uñas con fecha de expedición no superior a seis meses contados hasta la fecha de evaluación del presente proceso. • Esquema de Vacunación. • Certificación laboral con fecha de expedición no mayor a 30 días calendario contados desde la fecha de entrega de la propuesta, deberá acreditar experiencia como auxiliares de dieta en programas de alimentación por un término laborado de mínimo seis (6) meses. • Curso de manipulación de alimentos

RESPUESTA:

Se acepta parcialmente la observación, el personal de servicios generales se solicita para el horario de servido del tiempo de almuerzo; el resto de personal requerido se mantiene tal y como se solicitó en los términos de referencia.

OBSERVACION 3:

Solicitamos a la entidad se aclare la función que tiene el documento subido a la plataforma SECOP II, titulado: "OADS-F-42 PRESTACION DEL SERVICIO DE LAVANDERIA PARA ROPA HOSPITALARIA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS Y PROGRAMACIONES QUE REALICE LA E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA.", el cual por su extensión no se puede abrir, y su nombre hace referencia a un objeto diferente de la presente convocatoria.

RESPUESTA:

Se aclara al observante que el documento mencionado no tiene relación con el proceso y se realizará la publicación del documento referente al objeto contractual.

OBSERVACION 4:

Se observa incoherencia entre los horarios establecidos en el pliego de condiciones en el numeral 1.4, subíndice 6 y el manual de dietas SMN-M.02, en su numeral 7.7.7. Alimentación para médicos internos, para el tiempo de comida del almuerzo:

TIEMPO	HORARIO
DESAYUNO	6:30 AM A 8:30 AM
ALMUERZO	12:30 PM A 2:00 PM
CENA	6:00 PM A 8:30 PM
REFRIGERIO	8:00 PM

- **Desayuno:** A partir de 6:30 am hasta las 8:30 am.
- **Almuerzo:** A partir de 12:30 pm hasta las 02:00 pm.
- **Cena y Refrigerio nocturno:** A partir de 06:00 pm hasta las 08:00 pm.

RESPUESTA: Se aclara al observante que el horario establecido para el suministro de alimentación en los 4 tiempos, objeto del contrato, es el establecido en los términos de referencia y se realizarán los ajustes en el manual de dietas hospitalarias posterior a la adjudicación del proceso.

OBSERVACION 5:

Solicitamos a la entidad se adicione la solicitud de inscripción y actualización de Kardex de Proveedores de la E.S.E. Hospital Universitario San Rafael de Tunja.

RESPUESTA: No se acepta la observación, toda vez que el Kárdex de proveedores aplica para contratación directa.


OSCAR ARGELIO CELY AVILA
Subgerente Administrativo y Financiero


MONICA MARIA LONDONO FORERO
Asesora de Desarrollo de Servicios


HELKIN HERNAN RAMIREZ ALVAREZ
Coordinador Área Financiera


NELSON ULLOA CALVO
Subgerente de servicios de salud


SULMA CLEMENCIA TORRES GALLO
Coordinador Área Jurídica

Proyecto: Maribel Camargo / Líder Tercerizados de apoyo administrativo
Reviso: Laura Catherine Rivera Echenique / Coordinadora Área de Contratación