

**RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES
INVITACIÓN 2025
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN**

RESPUESTA A OBSERVACIONES ESPECIFICAS

PROPONENTE: COLSUBSIDIO.

OBSERVACION 1

1. B. EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL DE LAS PERSONAS JURÍDICAS:

(1) Certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio, dentro de los treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del proceso de selección

Aclaración: Nos permitimos realizar la siguiente aclaración: Somos una Caja de Compensación, que, de acuerdo con el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Supersubsidio, se señala que nuestro objeto social “cumple funciones de Seguridad Social. La Ley 21 de 1982 y la Ley 789 de 2002 y sus Decretos reglamentarios, nos facultan para desarrollar diversas actividades, tales como: 1. Salud, 2. Programas de nutrición y mercadeo de productos alimenticios y otros que compongan la canasta familiar, 3. Educación integral y continuada, 4. Capacitación y Servicios de biblioteca, 5. Vivienda, 6. Crédito de fomento, 7. Recreación Social, 8. Mercadeo de productos incluidos medicamentos.”

Solicitud: Solicitamos que el documento expedido por la Supersubsidio sea incluido como documento de acreditación de Existencia y Representación legal de la siguiente manera:

... Se debe adjuntar el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la autoridad competente.

RESPUESTA: Se acepta la observación y se ajusta la invitación.

OBSERVACION No 2:

2. 2. REQUISITOS HABILITANTES DE CAPACIDAD FINANCIERA Y ORGANIZACIONAL:
Para la verificación de los requisitos habilitantes de carácter financiero se tendrá en cuenta la información de los estados financieros con corte a 31 de diciembre de 2020

Solicitud: Solicitamos amablemente a la Entidad modificar el año de corte de los estados financieros que

se requieren, sugiriendo que se exija el último año fiscal anterior a la fecha de la invitación, así mismo

solicitamos amablemente a la Entidad modificar el índice de liquidez, índice de endeudamiento,

rentabilidad del patrimonio y rentabilidad del activo y establecerlo de la siguiente forma:

- Índice de liquidez: Mayor o igual 1.2*
- Índice de endeudamiento: Menor o igual a 65*
- Rentabilidad del patrimonio: Mayor o igual a 0.08*
- Rentabilidad del activo: Mayor o igual a 0.02*

Solicitamos atentamente a la entidad reconsiderar el porcentaje requerido para estos indicadores, pues

al verificar en el sector, objetos contractuales similares, con valores presupuestales más altos consideran unos índices financieros y de capacidad organizacional más discretos con respecto a la media del mercado.

*La anterior solicitud de modificación obedece a que, al verificar el OBJETO contractual, las CAJAS DE COMPENSACIÓN, las cuales son Corporaciones de derecho privado, que fungen diversas actividades que procuran el bienestar de las personas y tienen el alcance en su objeto social y pueden cumplir con el desarrollo del objeto contractual de la referencia, nos encontramos que: En el estudio de sector con respecto a la capacidad financiera y organizacional, se verifica que la media aritmética de estos indicadores, la cual es una medida de tendencia central menos sensible a los datos extremos, muestra que el histórico de estos indicadores para los años 2020 a 2023, cuentan con un promedio aritmético, así: Endeudamiento por media aritmética es: 0,60**

Liquidez por media aritmética: 1,29

Razón de cobertura por media aritmética: 1

Rentabilidad activa por media aritmética: 0,01

Rentabilidad patrimonio por media aritmética: 0,01

** Promedio aritmético tomado de los indicadores de capacidad financiera y organizacional de las cajas de compensación con jurisdicción en Bogotá a nivel general.*

En ese orden de ideas, con el objetivo de permitir una mayor concurrencia en el proceso de contratación de las Cajas de Compensación; se solicita a la Entidad modificar este ítem ya que las Entidades sin ánimo de lucro deben reinvertir los excedentes del ejercicio de conformidad con la Ley 21 de 1982, artículo 43, parágrafo 1. Que dicta lo siguiente: “Los rendimientos y productos líquidos de las operaciones que efectúen las Cajas de compensación Familiar, así como los remanentes presupuestales de cada ejercicio, serán apropiados por el Consejo Directivo el cual deberá destinarlos bien al pago del subsidio en dinero, bien a la realización de obras y programas sociales con estricta sujeción a lo establecido en el artículo 62”.

Lo anterior con el objetivo que diversas empresas del sector puedan participar, cumpliendo así, con uno de los principios de la contratación pública como es la pluralidad de oferentes. Cabe aclarar que lo anterior, no implica un riesgo para la Entidad, los índices solicitados se encuentran dentro del promedio del sector y garantizan una correcta ejecución presupuestal, así como el músculo financiero acorde para el desarrollo del objeto contractual con la calidad del servicio requerida en los términos y condiciones

RESPUESTA: Se aclara que los estados financieros a presentar deben corresponder a la última vigencia, es decir con corte a 31 de diciembre de 2024.

En cuanto a la solicitud del proponente, se ajustan los indicadores de liquidez y endeudamiento, ubicándolos en los valores propuestos, es decir índice de liquidez: Mayor o igual 1.2 e Índice de endeudamiento: Menor o igual a 65, lo cual se ajustará en la invitación.

Frente a los demás indicadores no se acepta la observación. Los indicadores de capacidad organizacional (rentabilidad del patrimonio y rentabilidad del activo) en valores cercanos a cero, no permite entender la capacidad de la entidad para generar los recursos que le permitan atender las necesidades de su operación, pues se estaría indicando que sus excedentes o utilidades de tipo operacional o neto son

demasiado bajos en comparación con sus niveles de activos y patrimonio. Además, si bien hacen alusión a un estudio sectorial para justificar la solicitud, dicho estudio corresponde sólo a las cajas de compensación ubicadas en Bogotá, pero esta convocatoria está abierta a otro tipo de entidades, razón por la cual no puede generarse un referente de medición de capacidad financiera sólo con los datos de un tipo de organización.

OBSERVACION 3

3. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO:

El valor estimado del contrato asciende a la suma de DOCE MIL DOSCIENTOS CUARENTA MILLONES DE PESOS M/CTE (\$12.240.000.000,00)., incluido el Impuesto al Valor Agregado (IVA)...

Solicitud: En virtud de que el servicio de alimentación genera impuesto nacional al consumo (8%), consideramos pertinente incluir la expresión “y demás impuestos a lugar”, Se sugiere la siguiente redacción: El valor estimado del contrato asciende a la suma de DOCE MIL DOSCIENTOS CUARENTA MILLONES DE PESOS M/CTE (\$12.240.000.000,00)., incluido el Impuesto al Valor Agregado (IVA) y demás impuestos a lugar.

RESPUESTA: No se acepta la observación. En la invitación el texto contempla todos los impuestos a los que haya lugar “El valor estimado del contrato asciende a la suma de DOCE MIL DOSCIENTOS CUARENTA MILLONES DE PESOS M/CTE (\$12.240.000.000,00)., incluido el Impuesto al Valor Agregado (IVA), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y territorial a que haya lugar y costos y demás conceptos fijos, variables, directos e indirectos en que los proponentes puedan incurrir para la ejecución del contrato, tales como logística, transporte, seguros, contratación o vinculación de personal y demás actividades necesarias para el cabal desarrollo del objeto del contrato.

OBSERVACION 4

4. VII. FORMA DE PAGO: La Corporación Salud UN efectuará el pago con cargo al presupuesto aprobado por la Dirección Financiera, dentro de los ciento veinte días (120) siguientes a la aceptación de la factura.

Solicitud: Agradecemos a la entidad ajustar la forma de pago a 30 días, sugerimos la siguiente redacción: “La Corporación Salud UN efectuará el pago con cargo al presupuesto aprobado por la Dirección Financiera, dentro de los de los 30 días siguientes a la aceptación de la factura”.

RESPUESTA: El plazo pago obedece al comportamiento de pago del sector salud que supera los 150 días, por lo cual no se acepta la observación.

OBSERVACION 5

5. B OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:

20. Efectuar el control de calidad microbiológico, tanto a las materias primas utilizadas, como a los alimentos procesados. Para verificar la calidad bacteriológica de los alimentos el CONTRATISTA realizará bimensualmente, como mínimo seis (6) rastreos microbiológicos Por otra parte se menciona en las especificaciones técnicas lo siguiente.

1.7. Condiciones Generales del Servicio de Alimentación

Se deberá efectuar mensualmente el control de calidad microbiológico, tanto a las materias primas utilizadas, como a los alimentos procesados. Para verificar la calidad bacteriológica de los alimentos el CONTRATISTA realizará mensualmente, como mínimo seis (6) rastreos microbiológicos, que corresponderán a tres (3) alimentos (proteína, verdura, fruta, lácteo u otro), Solicitud: Se solicita unificar la frecuencia de los rastreos microbiológicos, ya que en un punto se establece como bimensual y en otro como mensual. De acuerdo con la normatividad vigente, estos muestreos deben realizarse al menos cada tres (3) meses.

RESPUESTA: Se acepta la observación y se aclara que debe realizarse mensualmente como mínimo seis (6) rastreos microbiológicos, que corresponderán a tres (3) alimentos (proteína, verdura, fruta, lácteo u otro).

OBSERVACION 6

36. Desarrollar los programas de limpieza y desinfección, manejo y disposición de residuos, control de plagas, control de calidad del agua y control higiénico sanitario y mantenimiento de trampas de grasa internas al interior del servicio.

Solicitud: Solicitamos aclarar si el lavado de tanques y la entrega del respectivo certificado son responsabilidad de la Corporación, dado que esta suministra el agua potable.

RESPUESTA: El lavado de tanques es responsabilidad de la Corporación

OBSERVACION 7

41. Permitir la participación activa de los estudiantes de las diferentes ramas que considere la Universidad Nacional, para ampliar sus conocimientos en el Servicio de Alimentos y de igual manera participar de las investigaciones que se desarrollen con el objetivo de mejorar el servicio Y 50. Permitir la participación activa de los estudiantes de las diferentes ramas que considere la Universidad Nacional, para ampliar sus conocimientos en el Servicio de Alimentos y de igual manera participar de las investigaciones que se desarrollen con el objetivo de mejorar el servicio.

Solicitud: Solicitamos especificar el alcance de la participación de los estudiantes, considerando que Colsubsidio requiere capacitación previa para quienes participen en procesos productivos y de transformación de alimentos.

RESPUESTA: Se elimina obligación repetida y se aclara que el alcance de la practica formativa de los estudiantes de las diferentes áreas del conocimiento, es únicamente teórico y no podrán desarrollar labores operativas o que impliquen contacto directo con los alimentos.

OBSERVACION 8

56. Asumir el valor de los servicios públicos que se consuman en el servicio de alimentos

Solicitud: ¿Cuál es el mecanismo de control de consumo de servicios públicos? ¿Se tienen medidores independientes?, Se solicita definir el mecanismo de control del consumo de servicios públicos

RESPUESTA: Se aclara que se cuenta con medidores independientes y se ajusta la obligación así: “Asumir el valor de los servicios públicos que se consuman en el

servicio de alimentos, de acuerdo con el registro del consumo de los medidores independientes del servicio.”

OBSERVACION 9

57. Realizar descuento comercial de acuerdo con los metros cuadrados a utilizar en el servicio por valor de \$12.500.000, valor que se actualizará el 1 de enero de cada año en el porcentaje certificado por el DANE como IPC del año inmediatamente anterior.

Solicitud: Agradecemos aclarar la frecuencia de este descuento, ¿aplica una única vez?, ¿Cómo debería reflejarse en la facturación?

RESPUESTA: Este valor es mensual y se refleja en la facturación a través de una nota crédito, por lo cual se ajusta la obligación así: **“Realizar mensualmente descuento comercial a través de nota crédito a la facturación mensual de acuerdo con los metros cuadrados a utilizar en el servicio por valor de \$12.500.000, valor que se actualizará el 1 de enero de cada año en el porcentaje certificado por el DANE como IPC del año inmediatamente anterior.”**

OBSERVACION 10

60. Recibir los espacios y equipos en comodato garantizando su adecuado uso, mantenimiento y reposición en caso de daños

Solicitud: Los equipos que se recibirán en comodato, se encuentran con sus mantenimientos preventivos y correctivos al día? En caso de falla no atribuible al operador, ¿quién se hace cargo de los mantenimientos correctivos o reposición?

RESPUESTA: El mantenimiento correctivo será responsabilidad del futuro contratista, tanto de sus equipos como de los entregados en comodato por la Corporación.

OBSERVACION 11

66. Contar con un plan de contingencia, para ser puestos en marcha bajo su responsabilidad y sin costo para la Corporación, donde se especifique el procedimiento a seguir para asegurar el suministro de la alimentación a los pacientes y Médicos Internos y residentes del HUN en caso de que se presente los siguientes eventos: Paro de trabajadores del contratista o Evacuación de las instalaciones en caso de emergencia o Escasez de materia prima o de mano de obra

Solicitud: Es importante definir el alcance de este numeral, puesto que la operación en condiciones de “contingencia” implican costos y gastos adicionales que no podrán ser asumidos al 100% por el operador y de manera indefinida. Es importante que estos planes de Contingencia tengan responsabilidades compartidas y se estructuren de acuerdo con la situación que se presente.

RESPUESTA: En los cuatro eventos enunciados en la obligación, el futuro contratista tendrá que asumir los costos asociados a la activación del plan de contingencia o cualquier evento que sea responsabilidad del futuro contratista y en los demás eventos y según la situación que se presente será responsabilidad conjunta, por lo que la obligación se redacta así: **“Contar con un plan de contingencia, para ser puestos en marcha bajo su responsabilidad y sin costo para la Corporación, donde**

se especifique el procedimiento a seguir para asegurar el suministro de la alimentación a los pacientes y Médicos Internos y residentes del HUN en caso de que se presente los siguientes eventos: Paro de trabajadores del contratista o Evacuación de las instalaciones en caso de emergencia o Escasez de materia prima o de mano de obra o cualquier evento que sea responsabilidad del futuro contratista y en los demás eventos y según la situación que se presente será responsabilidad conjunta.”

OBSERVACION 12

6. Garantizar el suministro de servicios públicos básicos y complementarios, para el adecuado funcionamiento del servicio de alimentos. Salvo casos de fuerza mayor o caso fortuito imposibles de prever por EL CONTRATANTE.

Solicitud: Se solicita precisar los posibles casos de fuerza mayor o caso fortuito que podrían afectar el suministro de servicios públicos, dada la relevancia de estos para la ejecución del contrato.

RESPUESTA: De acuerdo con la definición del código civil colombiano se tienen que **“Se llama fuerza mayor o caso fortuito el imprevisto o que no es posible resistir, como un naufragio, un terremoto, el apresamiento de enemigos, los actos de autoridad ejercidos por un funcionario público, etc.” La ampliación de esta definición está dada por circunstancias imprevisibles que se escapen del control de la Corporación y que impidan el normal suministro de algún servicio.**

OBSERVACION 13

4) No aceptará certificaciones de experiencia expedidas por la misma persona natural que se presente como proponente del presente proceso, ni por el representante legal o responsable de certificar por parte de la misma persona jurídica Proponente o integrante de consorcios, Unión Temporal. Asimismo, tampoco se aceptarán auto certificaciones de representantes de Consorcios o Uniones Temporales o promesas de sociedad futura. **“Únicamente, se aceptarán certificaciones expedidas bajo un mismo NIT cuando estas correspondan a diferentes programas o líneas de negocio de una misma persona jurídica**
Solicitud: Si la experiencia aportada corresponde a servicios bajo el mismo NIT pero entregados a unidades de negocio diferentes, es decir; no existe un contrato comercial dada su naturaleza de prestación de servicios entre unidades de negocio, ¿Es aceptable esta condición para aportar la experiencia?

Sumado a esto a la nota NO. 2 que indica **“Nota 2: No se aceptan contratos en ejecución, se requiere que los contratos estén finalizados para garantizar la evaluación estandarizada y el cumplimiento de los oferentes”** es viable la aceptación del punto anterior en donde:

1. La certificación se expide bajo el mismo NIT del oferente
2. Se certifica la entrega de servicios en montos anuales, pero no se cuenta con facturación que respalde dicho servicio.
3. La certificación es firmada por el líder o jefe de la operación que solicita y recibe el servicio (clínicas u hospitales)

RESPUESTA: Se elimina la nota 2 que contempla la negativa de aceptar contratos en ejecución por ser contradictoria con las demás disposiciones de la invitación. Y en

cuanto a las demás solicitudes, se entiende que son aceptadas e incorporadas en la invitación.

OBSERVACION 14

8. CRITERIOS DE DESEMPATE

Se preferirá al proveedor que tenga mayor experiencia

Solicitud: En este criterio de desempate, cual es la forma de demostrar mayor experiencia, ¿bajo certificaciones de experiencia o trayectoria en el mercado?

RESPUESTA: Los criterios de desempate se aplicarán de conformidad con las certificaciones de experiencia que se aporten.

OBSERVACION 15

9. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

4. Equipo de Trabajo

Para la ejecución del contrato se debe contar con la siguiente estructura referente a los cargos, perfiles del personal que presta los servicios.

Solicitud: En relación con el personal necesario, es importante tener en cuenta que esta planta puede variar si la producción se realiza en sitio alterno, por ello se sugiere contar con los perfiles que se encuentran en centro de producción para dar cumplimiento a este requisito, y especificar que no propiamente deben estar en sitio en las instalaciones de la Corporación.

RESPUESTA: la producción fuera de las instalaciones de la Corporación, implicarían la activación del plan de contingencia y será responsabilidad del futuro contratista.

OBSERVACION 16

¿Las instalaciones cuentan con ascensor exclusivo para la distribución de dietas?

RESPUESTA: Si se cuenta con ascensor exclusivo

OBSERVACION 17

¿Existen tomas eléctricas en los pisos para mantener la temperatura de los alimentos?

RESPUESTA: Si se cuenta, con dos tomas por piso.

OBSERVACION 18

¿Quién es responsable de la limpieza de ductos y campana extractora?

RESPUESTA: La campana debe ser parte del mantenimiento preventivo y correctivo a cargo del futuro contratista. Los ductos son responsabilidad de la Corporación.

OBSERVACION 19

¿El mantenimiento de la infraestructura física y áreas de comedor lo realiza la Corporación?

RESPUESTA: Los deberá realizar el futuro contratista.

OBSERVACION 20

Solicitamos a la entidad una vez emitidas las respuestas a las observaciones presentadas, abrir un espacio para aclaración de dudas que surjan en la marcha del proceso.

RESPUESTA: No se acepta la observación. Con el fin de atender dudas, observaciones y aclaraciones, en el cronograma se contempló visita a las instalaciones y presentación de observaciones, por lo que no será necesario abrir nuevos espacios de discusión.

PROPONENTE: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN QP

OBSERVACION No1:

1. *Favor confirmar si para efectos de validar los requisitos habilitantes de capacidad financiera se requieren los Estados Financieros con corte a 31 de diciembre 2020 o 2024*

RESPUESTA: Se aclara que los estados financieros con los que se validará cumplimiento de requisitos son con corte a 31 de diciembre de 2024

OBSERVACION No 2:

2. *Favor confirmar si, para efectos de acreditar la experiencia, se acepta la presentación de copias de los contratos, en lugar de certificaciones de experiencia*

RESPUESTA: Se aclara que en el numeral 2 de las características de las certificaciones se dice: **“La copia del contrato, o convenio, acompañado/s de la copia del acta de liquidación o acompañado de la copia de los demás documentos expedidos por el contratante, en los que conste toda la información solicitada para las certificaciones, siempre y cuando se acrediten los requisitos indicados.”**

OBSERVACION No 3:

3. *Debido a la cantidad y peso de los documentos que hacen parte de la oferta agradecemos nos indiquen la cantidad de megas (MB) que recibe el correo corporativo del HUN*

RESPUESTA: En las recomendaciones iniciales se menciona lo siguiente: **En los eventos que la información a presentar supere la capacidad del correo, podrá enviarse a través de la plataforma wetransfer o a través de carpeta compartida.**

OBSERVACION No 4:

4. *Favor indicar si el HUN acepta la siguiente cláusula en el contrato en caso de adjudicación*

Volúmenes: Si existe bajas sustanciales en los volúmenes mencionados en la propuesta las partes en común acuerdan pactarán un reajuste de tarifas para mantener el equilibrio económico

RESPUESTA: No se acepta la observación.

OBSERVACION No 5:

5. Favor indicar si el HUN acepta la siguiente cláusula en el contrato en caso de adjudicación

Salida anticipada: El contrato podrá darse con una terminación anticipada para cualquiera de las dos partes, con un preaviso mínimo de 60 días de anticipación

RESPUESTA: El futuro contratista deberá cumplir con la ejecución del contrato, y no habrá lugar a aceptar terminaciones anticipadas so pena de declarar incumplimientos y hacer efectivas las garantías.

OBSERVACION No 6:

6. Favor indicar si Impala acepta la siguiente cláusula en el contrato en caso de adjudicación

Ajuste por cambios sustanciales a los indicadores: En cualquier momento del contrato si existe un incremento de 10 o más puntos acumulados inter - anuales en alguno de los indicadores SMMLV. IPA o IPC, las partes en común acuerdo se reunirán para ajustar tarifas con el fin de mantener el equilibrio económico

RESPUESTA: Se aclara que en la invitación y en el anexo minuta de contrato se contempla la fórmula de ajuste de las tarifas cada 1 de enero.

OBSERVACION No 7:

7. Favor remitir el acta de asistencia a la vista técnica

RESPUESTA: Las actas respectivas se publicarán en la página web.

OBSERVACION No 8:

8. Se cita "Azúcares: Se adicionará sobre de azúcar de 5 gramos, en todos los tiempos de comidas para dietas que no tengas restricción de aporte de carbohidratos simples, para el endulzante de las bebidas caliente y/o de fruta según preferencia del paciente. Para las dietas con restricción de carbohidratos simples se reemplazará la azúcar refinada por edulcorantes artificiales que cumpla con la especificación del INVIMA (esplenda o Stevia)". Favor confirmar si es posible el uso de otro tipo de edulcorantes tipo sucralosa

RESPUESTA: Se aclara que los productos a utilizar siempre deberán contar con registro INVIMA.

OBSERVACION No 9:

9. Se cita "Las bebidas se ofrecerán sin adición de azúcar y se tendrá a su disposición fuente de azúcar refinada en presentación sobres de 5 gramos o edulcorante artificial, a solicitud del paciente que no tenga dieta con restricción de carbohidratos simples. Esto no aplica para bebida achocolatada y aromática". Teniendo en cuenta la estandarización de recetas con el objetivo de garantizar los aportes calóricos establecidos, se plantea la posibilidad de adicionar directamente el azúcar a las preparaciones, en lugar de entregar sobres individuales de 5 gramos, favor confirmar

RESPUESTA: Se aclara que se debe entregar el sobre de azúcar de 5 gramos.

OBSERVACION No10:

10. Se cita "Postres: Ofrecer a todas las dietas postres variados que acompañen el almuerzo y cena; preparados con frutas naturales brevas, moras, guayaba, pera, papayuela, manzana, piña, fresa, Incluir flanes, pudines, natilla, esponjado y bizcochos. Disponer permanente de variedad de postres dietéticos para los pacientes diabéticos". Actualmente solo se contemplan postres preparados; sin embargo, se consulta la viabilidad de incluir postres industrializados que cumplan con el gramaje requerido, tales como bocadillo, cocada, panelita, gelatina, Herpo, entre otros, favor confirmar

RESPUESTA: Se acepta la observación y se incluye la posibilidad de que los postres sean industrializados.

OBSERVACION No 11:

11. Se cita "Definir el protocolo de entrega de las dietas a los pacientes con aislamiento evaluando la posibilidad del uso de loza o menaje biodegradable". Dentro de la información suministrada no se encuentra un estimado histórico de pacientes que requieran aislamiento de menaje, ni de servicios que demanden exclusivamente el uso de menaje desechable tipo BIO, favor indicar

RESPUESTA: El histórico de pacientes que requieren aislamiento es de 35 pacientes por cada tiempo de comida. Se aclara que este costo debe estar contemplado en la oferta económica final.

OBSERVACION No 12:

12. Se cita "El Hospital Universitario Nacional de Colombia maneja un beneficio alimentario para acompañantes de bajo recurso económicos, se ofrece el servicio de alimentación de 2 tiempos de comida, para acompañantes de pacientes con muy bajos recursos económicos que serán solicitados a través del servicio de trabajo social, el costo será asumido por la institución y se aplica el menú normal suministrado en el servicio de Restaurante". Se solicita aclarar a quién hace referencia la expresión "asumido por la institución": si corresponde al contratante (HUN) o al proponente (proveedor)

RESPUESTA: Corresponde a la Corporación y el número de beneficiarios será definido por el supervisor del contrato.

OBSERVACION No 13:

13. Se cita "Administrador del Contrato Las profesiones para este cargo pueden ser alguna de las señaladas a continuación: Nutricionista, Ingeniero de Alimentos, Ingeniero Industrial, Administrador de empresas, Hotelero. Para ello, se debe certificar mediante título y acta de grado, registro profesional, deberá tener experiencia específica probada en servicios de alimentación hospitalaria mínimo de 3 años de experiencia en manejo de servicios de instituciones de cuarto nivel" Se propone reconsiderar el requisito de experiencia específica en hospitales de cuarto nivel, dado que la prestación del servicio de alimentación y la variedad de dietas no están directamente vinculadas al nivel de complejidad del servicio hospitalario

RESPUESTA: Se acepta la observación y se amplía a tercer nivel.

OBSERVACION No 14:

14. Se cita "Supervisor de Calidad Las profesiones para este cargo pueden ser alguna de las señaladas a continuación: Ingeniero de Alimentos, Gestor de Calidad, Ingeniero Industrial. Se debe certificar título y acta de grado, registro profesional, deberá tener experiencia probada en servicios de alimentación hospitalaria mínimo de 3 años de experiencia en instituciones de cuarto nivel". Se considera pertinente replantear el requisito de experiencia específica en hospitales de cuarto nivel, dado que la prestación del servicio de alimentación y la variedad de dietas no están directamente relacionadas con el nivel de complejidad del servicio hospitalario

RESPUESTA: Se acepta la observación y se amplía a tercer nivel.

OBSERVACION No 15:

15. Se cita "Auxiliares de Cocina y Camareras se deberá garantizar mínimo 2 año de experiencia en instituciones hospitalarias de cuarto nivel" Se considera pertinente replantear el requisito de experiencia específica en hospitales de cuarto nivel, dado que la prestación del servicio de alimentación y la variedad de dietas no están directamente relacionadas con el nivel de complejidad del servicio hospitalario

RESPUESTA: Se acepta la observación y se amplía a tercer nivel.

OBSERVACION No 16:

16. Se cita "Jefe de Cocina: Acredita conocimientos teórico-prácticos en cocina, experiencia laboral mínima de 3 años en instituciones hospitalarias de cuarto nivel". Se considera pertinente replantear el requisito de experiencia específica en hospitales de cuarto nivel, dado que la prestación del servicio de alimentación y la variedad de dietas no están directamente relacionadas con el nivel de complejidad del servicio hospitalario

RESPUESTA: Se acepta la observación y se amplía a tercer nivel.

OBSERVACION No 17:

17. Se solicita amablemente remitir el manual de dietas, con el fin de contar con la información necesaria para la elaboración de la propuesta técnica correspondiente a los menús dirigidos a pacientes.

RESPUESTA: El manual de dietas es un documento institucional confidencial el cual será entregado a futuro contratista para la ejecución del contrato. Sin embargo, para la de elaboración de la propuesta es suficiente con la información de la minuta patrón que se encuentra publicada.

PROPONENTE: MEDITERRANEA CATERING

OBSERVACION No 1:

Del documento "INVITACIÓN SERVICIO ALIMENTACIÓN_0" Item XI Numeral 2 Requisitos habilitantes de capacidad financiera y organizacional Documentos para acreditar la

Capacidad Financiera y Organizacional. • Para la verificación de los requisitos habilitantes de carácter financiero se tendrá en cuenta la información de los estados financieros con corte a 31 de diciembre de 2020, debidamente suscritos por el representante legal, y el revisor fiscal en los casos que aplique.

Se solicita aclarar que los estados financieros deben ser con corte 2024.

RESPUESTA: Se aclara que los estados financieros con los que se validará cumplimiento de requisitos son con corte a 31 de diciembre de 2024

OBSERVACION No 2:

2. Del documento "ANEXO: ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN" Numeral 1.1 Dieta Modificada en Carbohidratos: Se ofrecerá fraccionada (seis comidas), deberá incluir carbohidratos modificados y edulcorante artificial, frutas y verduras con bajo índice glicémico, deberá incluir verduras crudas y cocidas para los tiempos de almuerzo y cena.

• En la minuta patrón Anexo 1 solo indica porción de verdura cocida o ensalada tanto en almuerzo como en cena. Se solicita aclarar si es verdura caliente y ensalada o solo una de las dos

RESPUESTA: Se aclara que se debe suministrar una de las dos opciones verdura cruda o verdura cocida

OBSERVACION No 3:

3. 1.4. Recomendaciones De Alimentos según tipo de Dieta y Composición en el literal de Refrigerios: Suministrar refrigerios de sal o de dulce, variados de acuerdo con los diferentes tipos de dietas, se debe presentar ciclo de 4 semanas para su aprobación por parte de nutricionista del HUN. Nueves, Onces y refrigerios pueden contener bebida con leche, kumis o yogurt y acompañante cereal o farináceo como galletas, tortas o ponqué. Alternar bebidas frías con calientes, frutas y quesos.

Se solicita aclarar si serian 4 semanas para refrigerios o se ajustaría al ciclo solicitado para las dietas que es de 14 días.

RESPUESTA: Se aclara que el ciclo es de 14 día y se ajustan las especificaciones técnicas en ese sentido.

OBSERVACION No 4:

4. Según el Numeral 1.5 Aporte de calorías y distribución de tiempos de comida de las minutas patrón para adultos hospitalizados en el Hospital Universitario. • Se indica aporte de 600kcal para la dieta líquida clara y en la experiencia no se logra conseguir este aporte calórico para esta dieta y 15% de este aporte brindado por proteínas tampoco es posible. Se solicita revisar aporte calórico y distribución del mismo solicitado para esta dieta

RESPUESTA: Se realiza ajuste al aporte calórico de la dieta líquida clara, dejando aporte Proteína 5% Grasa 10% Carbohidratos 85% y se ajustan las especificaciones técnicas en ese sentido.

OBSERVACION No 5:

En el numeral 3. Restaurante y Cafetería (Anexo 2 Minuta Cafetería) En el anexo de minuta cafetería solo se indica cantidades para el tiempo de almuerzo, pero no se dice nada de desayuno y cena lo cual es necesario para la presentación de la propuesta tarifaria. Se requiere una indicación de parte de ustedes una indicación para que las tarifas ofrecidas sean acordes con lo que se ofrecerá a los usuarios.

RESPUESTA: El menú o minuta patrón se encuentra adaptada a las necesidades del personal, visitantes y pacientes para el almuerzo o cena, pues es lo que el hospital define para internos y residentes. Frente a desayunos o cenas a particulares y demás personal, la oferta será libre por parte del futuro contratista.

PROPONENTE: ELITE

OBSERVACION No 1:

¿Es importante conocer si la entidad cuenta con un manual de dietas o, se debe realizar por parte del operador? En caso de tenerlo se solicita publicarlo.

RESPUESTA: El manual de dietas es un documento institucional confidencial el cual será entregado a futuro contratista para la ejecución del contrato. Si embargo, para la de elaboración de la propuesta es suficiente con la información de la minuta patrón que se encuentra publicada.

OBSERVACION No 2:

Referente al glosario de recetas, estandarizaciones y preparaciones, ¿se debe presentar una vez adjudicado el contrato? Esta información se debe entregar al momento de ser adjudicado el contrato.

RESPUESTA: Esa información será entregada por el futuro contratista al inicio de ejecución del contrato.

OBSERVACION No 3:

Se solicita de manera atenta y comedida modificar la forma de pago, de 60 días o máximo 90 días.

RESPUESTA: No se acepta la observación. El plazo pago obedece al comportamiento de pago del sector salud que supera los 150 días.

OBSERVACION No 4:

Se solicita a la entidad que se evalúa la frecuencia establecida para el muestreo microbiológico de: materias primas, alimentos procesados, superficies, ambientes y manipuladores de acuerdo al número de usuarios que se atienden el tanto en piso como en cafetería (Usuarios estimados 200), frecuencia sugerida trimestral.

RESPUESTA: No se acepta la observación. Los microbiológicos se deben tomar de manera mensual como está estipulado, esto es para poder tener trazabilidad en el

cumplimiento de manipulación relacionada con la materia prima que se entrega a los pacientes.

OBSERVACION No 5:

Respecto a la frecuencia de muestreo del agua de grifo se solicita se modifique su frecuencia a trimestral ya su vez que se aclara si solo hace alusión a análisis microbiológicos o también fisicoquímicos.

RESPUESTA: No se acepta la observación.

OBSERVACION No 6:

Se solicita a la entidad que se modifique el tiempo de conservación de las contramuestras o menú de seguridad a 72 horas ya que en caso tal de presentarse una ETA, 48 horas no son suficientes en procesos de incubación microbiana.

RESPUESTA: Se acepta la observación y se ajusta a 72 horas.

OBSERVACION No 7:

Se solicita a la entidad que se modifique el tiempo de conservación de las contramuestras o menú de seguridad a 72 horas ya que en caso tal de presentarse una ETA, 48 horas no son suficientes en procesos de incubación microbiana.

RESPUESTA: Se acepta la observación y se ajusta a 72 horas.