

ADENDA No. 001

CORRESPONDIENTE A LA CONVOCATORIA PÚBLICA No. 013-2018 QUE TIENE POR OBJETO “**PRESTACIÓN DE SERVICIOS CALIFICADOS DE PRODUCCIÓN, SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTACIÓN PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS Y REFRIGERIOS PARA PROGRAMAS Y/O EVENTOS INSTITUCIONALES DEL HOSPITAL MARIO GAITÁN YANGUAS DE SOACHA.**”

EL GERENTE DE LA EMPRESA SOCIAL DEL HOSPITAL MARIO GAITÁN YANGUAS Se permite informar a los interesados en participar en la Convocatoria Pública No. 013 de 2018 que se evidencia la necesidad de expedir la presente adenda con el fin de modificar lo consagrado en el acápite correspondiente a los puntos **1.9 CRONOGRAMA Y TRAMITE DEL PROCESO, 7. REQUISITOS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y 13. EXPERIENCIA DEL PROPONENTE**, esto como consecuencia de las observaciones presentadas.

Así las cosas se procede a modificar lo siguiente:

A. MODIFICAR: 1.9 CRONOGRAMA Y TRAMITE DEL PROCESO

Acta de apertura de la invitación	31 de enero de 2018
Publicación de pliego de condiciones página web del Hospital www.hmgv.gov.co Link contratación, y en la Página de Colombia Compra Eficiente - SECOP.	31 de enero de 2018
Consulta y/o descarga de pliegos de condiciones en la página Web del Hospital www.hmgv.gov.co , y en la Página de Colombia Compra Eficiente - SECOP y/o retiro de los mismos en la calle 13 No 9 - 85 quinto piso oficina de contratación (8:00 am a 4:00 pm).	31 de enero de 2018
Visita técnica obligatoria a los centros de atención y sede administrativa del Hospital. Punto de encuentro en la Calle 13 No. 9-85 quinto piso oficina de contratación a las 8:00 am	02 de febrero de 2018
Recibo de solicitudes de aclaración de los pliegos mediante comunicación formal radicada en la oficina de correspondencia dirección calle 13 No 10 – 48 primer piso, o al correo electrónico juridicahmgv@gmail.com	Desde el 31 de enero de 2018 hasta el 05 de febrero de 2018 Hasta las 10:00 A.M.
Respuesta a observaciones, aclaraciones o publicación de adendas en la página web, y en la Página de Colombia Compra Eficiente - SECOP, si hubiere lugar.	05 de febrero de 2018
Recepción de propuestas en la calle 13 No 10 – 48 primer piso oficina de correspondencia y dirigidas a la Subgerencia Administrativa.	El 06 de febrero de 2018 2:00 p.m.
Cierre del proceso y apertura de propuestas calle 13 No 9 - 85 quinto piso oficina de contratación, a las 2:10 pm	08 de febrero de 2018
Evaluación jurídica, financiera, técnica y económica	Del 08 al 12 de febrero de 2018
Publicación del informe de evaluación a través de la página web del Hospital www.hmgv.gov.co Link contratación, y en la Página de Colombia Compra Eficiente – SECOP.	12 de febrero de 2018
Recepción de observaciones al informe de evaluación mediante comunicación formal radicada en la sede administrativa del oficina de Contratación 5º piso (Calle 13 No 9 – 85 -12) o al correo electrónico juridicahmgv@gmail.com	13 de febrero de 2018 hasta las 10:00 A.M.

Respuesta a las observaciones al informe de la evaluación, a través de la página web del hospital. juridicahmgy@gmail.com	13 de febrero de 2018
Notificación y publicación de resolución de adjudicación	14 de febrero de 2018
Suscripción y legalización del contrato	15 de febrero de 2018
Inicio Ejecución del contrato	16 de febrero de 2018

B. MODIFICAR 7. REQUISITOS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

• INFORMACIÓN INSTITUCIONAL

NIVEL DE ATENCIÓN: I

PACIENTES ATENDIDOS: PEDIÁTRICO
ADULTO DE TODAS LAS EDADES
GESTANTES

• DISTRIBUCIÓN POR SERVICIOS:

HOSPITALIZACIÓN GENERAL ADULTOS
HOSPITALIZACIÓN GENERAL PEDIATRÍA
HOSPITALIZACIÓN QUIRÚRGICOS
HOSPITALIZACIÓN GINECOLOGÍA Y OBSTETRICIA
SALA DE CIRUGÍA
SALA DE PARTOS

• ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES

1. El servicio se elaborará dentro de las instalaciones del Hospital Mario Gaitán Yanguas de Soacha y/o desde la planta de producción del oferente.
2. El contratista cumplirá con: el Decreto 3075 de diciembre de 1997 y la resolución 2674 de 2013.
3. El contratista debe asegurar el equipo necesario para la preparación y distribución de las dietas hospitalarias
4. Los servicios a suministrar a diario son:
 - o PACIENTES: Desayuno, almuerzo y comida. Refrigerios (nueves, onces y trasnocho) cuya dieta lo contemple o sea solicitado y líquidos adicionales.

• MODALIDAD DEL SERVICIO: Centralizado

• CONDICIONES DEL MENÚ: Selectivo

• Horario de prestación del servicio

- o Desayuno 7:30 a.m. a 8:30 a.m.
- o Nueves 10:00 a.m.
- o Almuerzo 12:30 m a 1:30 p.m.
- o Onces 3:00 p.m.
- o Comida 5:30 a 6:30 p.m.
- o Trasnocho 7:00 p.m.
- o Menú adicional: A la hora que sea solicitado por Nutricionista Clínica.

Empresa Social del Estado Hospital Mario Gaitán Yanguas de Soacha.
PBX 7309230. Email: hmgysocha@yahoo.com - hsoacha@cundinamarca.gov.co
Calle 13 No 9-85. Calle 13 No 10-48.
Soacha –Cundinamarca-

- El servicio se prestará hasta la cama del paciente en las tres (3) comidas diarias: desayuno, almuerzo y comida, igualmente se hará con las nueves, onces y trasporno para aquellos pacientes que lo requieran.
- La alimentación se suministrará en bandejas tipo cambro, o en porcelana blanca resistente a altas temperaturas o desechables, no se permite el uso de bandejas de acero inoxidable, deben ir marcadas con el No. de cama y tipo de dieta, dispuestas en carros termos-bandejeros, que garanticen el mantenimiento de la temperatura de las preparaciones y eviten la posible proliferación de microorganismos patógenos y en las horas establecidas.
- La temperatura de los alimentos no debe bajar de 65 grados centígrados. Las ensaladas, bebidas frías y postres deben servirse a temperaturas de 4 a 6 grados en recipientes desechables con tapa y/o cubiertos con vinilpel y debidamente rotulados si fuera necesario. De acuerdo a la composición de la dieta, debe adicionarse pitillos, mezcladores, sobres de 1 gramo de sal, edulcorantes, cubiertos completos y servilletas.
- Para evitar la contaminación cruzada y brindar una excelente presentación el oferente debe tener en cuenta que todos los alimentos, como bebidas calientes o frías, acompañantes de nueves, onces y traspornos, frutas, dulces, gelatinas, verduras y otros que requieran protección ambiental, serán cubiertos con vinylpel, tapas o similar y se colocarán sobre bandeja antes de ser transportados en carros auxiliares preferiblemente.
- No se permitirá el ensamblaje de un número mayor de bandejas a la capacidad específica de cada carro termo bandejero, para evitar la contaminación de los alimentos que van servidos por contacto con las bandejas.

MINUTA PATRÓN

La minuta patrón es la lista de preparaciones que conforman una dieta, incluye los grupos de alimentos y las porciones de cada uno para lograr el aporte de calorías y nutrientes de los pacientes hospitalizados, describe las medidas, cantidades (tanto para sólidos como para líquidos) y número de comidas que cada una de las dietas debe contener.

- Los menús se deben programar de acuerdo a la minuta patrón establecida para cada tipo de dieta. El tamaño de las porciones dispuestos en los menús patrón del presente pliego de condiciones, corresponde al tamaño mínimo exigido por el Hospital y al producto en cocido.
- La Empresa Social del Estado, ejercerá estricta vigilancia sobre el punto anterior con observaciones a la calidad y presentación de los alimentos que se suministren y del menaje utilizado en los horarios establecidos.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Por tabla de composición de alimentos colombianos de calorías y nutrientes del 2015, donde aporte MÍNIMO 2.500 calorías PARA PACIENTE ADULTO y entre 300 a 2400 calorías para paciente pediátrico con una distribución del valor calórico así: Proteína mínimo del 13%, grasas mínimo del 25% y carbohidratos para completar valor calórico total, que resulte de la sumatoria de las tres comidas básicas: desayuno, almuerzo y comida; la misma premisa aplica para la derivación de dietas terapéuticas.

La propuesta en lo referente al aspecto técnico nutricional deberá estar aprobada y firmada en todas sus partes por un Nutricionista – Dietista.

CICLO DE MENÚS

El proponente deberá comprometerse a suministrar una alimentación CESA (completa, equilibrada, suficiente y adecuada) que cubra todas las recomendaciones nutricionales según las características de los usuarios. Para ello presentará:

- Manual de dietas y un ciclo de menús para 20 días para los diferentes tipos de dietas, que debe ser cumplido sin excepción y que tendrá que ser cambiado cada tres (3) meses.
- En el ciclo de menús para las dietas hipoglúcidas se debe presentar alternando cereal y tubérculo, e incluir ciclo de nueves, onces y trasnocho.

El CONTRATISTA debe ofrecer un menú especial en fechas especiales como día internacional del niño, en semana santa, día de la madre, Navidad y año nuevo.

El contratista deberá suministrar refrigerios para programas y/o eventos institucionales.

Durante la prestación del servicio, diariamente debe colocarse el menú patrón con la derivación de dietas en un lugar visible del área de producción.

ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS

Desde el inicio del contrato la producción de alimentos se hará con recetas estandarizadas, por lo tanto el CONTRATISTA presentará la estandarización de recetas del ciclo de menús a las supervisoras en la primera semana de inicio del mismo.

Los cambios que se realicen al ciclo de menús durante la ejecución del contrato deben ser esporádicos, máximo tres por semana y además serán informados por escrito a la Nutricionista y Dietista del Hospital mínimo con un día de anticipación para su aprobación, explicando los motivos.

El contratista se comprometerá a proporcionar las dietas especiales que prescriban los Médicos y/o la Nutricionista.

DIETAS HOSPITALARIAS:

Cada una de las dietas que se suministrarán tiene su patrón de alimentación definido y se encuentran en la guía de apoyo de dietoterapia NUT-GUA-13 en los siguientes cuadros:

1. Dieta Normal y/o patrón.
2. Dieta Semiblanda
3. Dieta Blanda
4. Dieta Hipoglúcida.
5. Dieta Hipograsa.
6. Dieta alta en fibra.
7. Dieta Hiposódica.
8. Dieta Líquida Completa
9. Dieta Líquida Clara
10. Dieta Blanda astringente
11. Dieta Hiperproteica Hipercalórica.
12. Dieta Hipoproteica proteína de alto valor biológico
13. Dieta proteína vegetal
14. Gastroclísis Líquidos claros.
15. Gastroclísis Líquidos totales
16. Dieta Normal Pediátrica.

17. Dieta normal pediátrica (12 – 24 meses)
18. Dieta Complementaria I (6-8meses)
19. Dieta Complementaria II (8-11 meses)
20. Dieta complementaria III (11 meses a 1 año)

TIPO DE DIETA	CANTIDAD
NORMAL PEDIÁTRICA	1
BLANDA/SEMIBLANDA	1
ASTRINGENTE	1
HIPOSODICA	1
HIPOGLUCIDA	1
HIPOGRASA	1
HIPERCALORICA	1
HIPERPROTEICA	1
LIQUIDA CLARA	1
LIQUIDA COMPLETA	1
COMPLEMENTARIA I	1
COMPLEMENTARIA II	1
COMPLEMENTARIA III	1
HIPOSODICA /HIPOGLUCIDA	1
CORONARIA	1
NORMAL	1
GASTROCLICIS	1

C. MODIFICAR: el punto 13 teniendo en cuenta que el segundo inciso se hace referencia al numeral 7 como referente de los criterios habilitantes de experiencia y no al 8 como quedó consagrado en el pliego de condiciones, el cual quedará así

13. EXPERIENCIA DEL PROPONENTE (MÁXIMO 400 PUNTOS).

Las certificaciones deben cumplir con todos los requisitos en caso contrario no serán tenidas en cuenta para esta evaluación. Los oferentes deben acreditar experiencia específica conforme lo establecido en el numeral 8 Experiencia Del Proponente.

Para efectos de calificación se verificarán cuatro (4) certificaciones de contratos ejecutados durante los últimos cinco (5) años de conformidad con el numeral 8. Cada una de ellas debe contener:

- Nombre de la persona natural o jurídica contratante
- Nombre de la persona natural o jurídica que prestó el servicio.

- Objeto del contrato
- Fecha de iniciación y terminación del contrato o tiempo de ejecución del contrato
- Valor del contrato.
- Porcentaje de participación (en caso de contratos celebrados como parte de un consorcio o unión temporal)
- Nivel de cumplimiento excelente o bueno.
- Nombre, firma y cargo de quien expide la certificación.

Las certificaciones que no cumplan con los anteriores parámetros no se tendrán en cuenta para efectos de evaluación.

Para efectos de la evaluación de experiencia se tendrán en cuenta únicamente las certificaciones de contratos cuyo valor sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial de la convocatoria. De acuerdo a la siguiente distribución de puntaje:

RANGO	PUNTAJE
El proponente que presente 1 certificación	100
El proponente que presente 2 certificaciones	200
El proponente que presente 3 certificaciones	300
El proponente que presente 4 certificaciones	400

Dada en Soacha a los cinco (05) días del mes de febrero de 2018

Original Firmado
LUIS EFRAÍN FERNÁNDEZ OTÁLORA
Gerente

Revisó: Pedro Enrique Chaves C. -Subgerente Administrativo
Diana Villani Ladino - Asesora Jurídica
Proyectó: Jorge Alberto García G. - Abogado Jurídica