

## RESPUESTA OBSERVACIONES CONVOCATORIA PÚBLICA 013-2018

El Hospital Mario Gaitán Yanguas de Soacha, teniendo en cuenta las observaciones presentadas por los interesados en participar en la Convocatoria Pública N° 013 de 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”**, procede a dar respuesta en la siguiente forma:

- Observaciones presentadas por la Empresa Servinutrir SAS

### Primera.

*“En el numeral 7 requisito y especificaciones técnicas establecen que los menús y los análisis químicos se deben realizar según las especificaciones de la minuta patrón establecida por el hospital pero al revisar todo el pliego y los anexos de la convocatoria no se encuentran en ningún numeral.*

*Por lo que solicitamos se establezcan las minutas patrón o en el pliego se deje claro si el proponente puede establecerla cumpliendo el aporte calórico y del VCT”.*

### Respuesta.

Se aclara que en la institución cuenta con una guía de apoyo dietoterapia en la cual está la minuta patrón normal y los diferentes tipos de dieta (NUT-GUA-13 pág. 7 a 34), por lo tanto el proponente debe adherirse a la guía institucional. Así las cosas se publicará el anexo NUT-GUA con el fin de que el mismo sea conocido por los interesados y de esta manera se ajuste su propuesta a lo establecido institucionalmente.

### Segunda.

*“En dietas hospitalarias se establece que se suministran a partir del patrón de alimentación definido pero en ningún numeral del pliego ni en anexos se establece las minutas patrón. Por lo que solicitamos se establezcan las minutas patrón o en el pliego se deje claro si el proponente puede establecerla cumpliendo el aporte calórico y del VCT.”.*

### Respuesta.

Se aclara que en la institución cuenta con una guía de apoyo dietoterapia en la cual está la minuta patrón normal y los diferentes tipos de dieta (NUT-GUA-13 pág. 7 a 34), por lo tanto el proponente debe adherirse a la guía institucional. Así las cosas se publicará el anexo NUT-GUA con el fin de que el mismo sea conocido por los interesados y de esta manera se ajuste su propuesta a lo establecido institucionalmente.

## RESPUESTA OBSERVACIONES CONVOCATORIA PÚBLICA 013-2018

### Tercera.

*“Necesitamos la aclaración de cuales dietas son las que requieren análisis químico si son las del cuadro de tipo de dieta y cantidad, así mismo requerimos conocer cuales dietas son las que se les van a realizar la derivación para el ciclo de menús”*

### Respuesta.

Las dietas que requieren análisis químico y derivación son:

Normal adulto, normal pediátrica, hipoglucida, hipercalórico, hiperproteica, hiposodica y complementaria (I, II y III)

### Cuarta.

*“¿Cuántas dietas en promedio diarias son solicitadas en la institución?”*

### Respuesta.

En promedio al día se requieren 75 dietas.

### Quinta.

*“¿Con cuántas camas cuenta el hospital?”*

### Respuesta.

El hospital cuenta con 81 camas habilitadas

### Sexta.

*“En el numeral 7 requisito y especificaciones técnicas se establece que todas las dietas para paciente adulto deben tener un aporte mínimo de 2500 kcal, pero según las características propias de cada tipo de dieta algunas deben tener un aporte inferior como lo es la dieta líquida clara, la hipoglucida y la hipograsa por que solicitamos respetuosamente a la entidad ajustar este requerimiento”*

### Respuesta.

Se hace referencia a la dieta adulto normal y las dietas dieta líquida clara, la hipoglucida y la hipograsa los requerimientos se encuentran en la guía de apoyo dietoterapia en la cual está la minuta patrón normal y los diferentes tipos de dieta (NUT-GUA-13 pág. 7 a 34), por lo anterior la entidad ajustará lo pertinente en el pliego de condiciones.

### Séptima.

*“Por la minuta de dietas se puede establecer que en el hospital emplean gastroclisis por lo que respetuosamente solicitamos los requerimientos específicos para la elaboración y el análisis de estos y en promedio día cuantos son solicitados y en que volúmenes”*

## RESPUESTA OBSERVACIONES CONVOCATORIA PÚBLICA 013-2018

### Respuesta.

Las gastrociclís solicitadas en promedio son 2 pacientes día y los requerimientos son solicitados por la nutricionista según valoración nutricional y de medicina interna. En general se ajustan sobre valor calórico de la dieta líquida completa.

### Octava.

*“En el subtítulo de “ciclo de menús” se establece que la única dieta del hospital que dentro de sus componentes lleva nueves, onces y traspnocho es la dieta hipoglúcida por lo que solicitamos aclarar si es la única dieta que dentro de sus componente lleva refrigerios y si en los otras dietas se solicita refrigerios a demanda.”*

### Respuesta.

La entidad en el ciclo de menús para las dietas hipoglúcidas quiso especificar la obligatoriedad de alternar cereal y tubérculo, e incluir ciclo de nueves, onces y traspnocho teniendo en cuenta las particularidades clínicas de estos pacientes, lo que no significa que las demás dietas no requieran nueves, onces y traspnocho, tal y como quedó establecido en la página 20 del pliego de condiciones *“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 traspnocho para aquellos pacientes que lo requieran”*, así las cosas el suministro de los refrigerios, nueves, onces y traspnocho se realizarán a demanda.

### Novena.

*“solicitamos a la entidad ampliar la fecha de cierre, toda vez que de acuerdo a nuestras inquietudes requerimos de un tiempo de cinco (05) días hábiles para presentar la propuesta a la Entidad”*

### Respuesta.

Teniendo en cuenta su solicitud, esta resulta procedente esto teniendo en cuenta la omisión de la entidad en suministrar el anexo NUT-GUA-13, así las cosas y teniendo en cuenta las necesidades de la ESE, el Cronograma se ajustará, pero no en el plazo solicitado en las observaciones, máxime cuando cinco (5) días adicionales resultarían afectando la continuidad del servicio en la ESE, máxime cuando el suministro de alimentos para la ESE termina el 15 de febrero de 2018.

Original Firmado  
**LUIS EFRAÍN FERNÁNDEZ OTÁLORA**  
GERENTE