



- Procesos
- Contratos
- Proveedores
- Mis procesos
- Menú
- Ir a

Buscar...

Escritorio → Menú → Procesos de la Entidad Estatal → Expediente → **Gestión de mensajes**

Buscar mensajes

(Búsqueda avanzada)

Todos los mensajes

	Desde	Tipo	Referencia	Asunto	Archivos	Fecha	Estado	
☆		Observaciones	CO1.MSG.7542467	RESPUESTA OBSERVACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES		2 días de tiempo transcurrido (14/02/2025 7:51:23 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	Enviado	Detalle
☆		Observaciones	CO1.MSG.7539008	OBSERVACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES		3 días de tiempo transcurrido (13/02/2025 9:13:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	Respondido	Detalle

OPCIONES

Borrar

FILTRAR MENSAJES

- Todos
- Nuevos
- Borradores
- Enviado
- Leídos
- Favoritos

HERRAMIENTAS

Herramientas no está disponible.

[Volver](#)[Descargar documento](#)[Cerrar](#)

DETALLE DEL DOCUMENTO

Identificación del documento

ID del documento C641BDF7EC9DFC933A68E50C9952569C37A58FA2C956FAEA9BD997096A919789

Ubicación Archivo

Información del documento

Clasificación de documento: -

Descripción 13022025. OBSERVACIONES HOSPITAL F. LLERAS - SARUPETROL S.A.S.xlsx

Nombre 13022025. OBSERVACIONES HOSPITAL F. LLERAS - SARUPETROL S.A.S.xlsx

Tamaño 173115

Estado No encriptado

Creado por Uriel Barragan Alarcon

Fecha de creación 3 días de tiempo transcurrido (13/02/2025 9:11:11 PM(UTC-05:00)
Bogotá, Lima, Quito)

Documento usado en

Tipo	Descripción
Mensaje	c58eb029-3fda-4b35-9f0d-620afc091a6f

Configuración de acceso al documento

¿Todos los usuarios de la entidad tienen acceso a este documento?

Sí No

[Volver](#)[Descargar documento](#)[Cerrar](#)

LICITACIÓN PÚBLICA No.
OBSERVACIONES PLEGOS DE CONDICIONES BORRADOR
EMPRESA: SARUPETROL S.A.S. - 13-02-2025

Item	Documento	Sección	Contenido	Observación
1	8-ANEXOS TÉCNICOS 10-02-2025	14. REQUERIMIENTOS TÉCNICOS PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS (Ines a Domingo) PAGINA 26	Nutricionista Dietista con Tarjeta profesional, con más de cinco (5) años de experiencia general, contada a partir de la fecha de grado como profesional. Experiencia específica de más de dieciocho (18) meses como nutricionista dietista en Hospitales o Empresas Sociales del Estado. Con curso o estudios de actualización en políticas de seguridad alimentaria y nutricional. Debe encontrarse de tiempo completo y forma presencial para garantizar la calidad del servicio y controlar el estricto cumplimiento de los ciclos de menús y sus derivaciones de acuerdo a las patologías de los pacientes, así como dar solución inmediata a las eventualidades que se presenten durante el desarrollo del contrato. Un (1) Ingeniero de Alimentos de tiempo completo que se encargue del manejo y cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, con más de Veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada en procesos de gestión de calidad de servicios de alimentación hospitalaria, que garantice la inocuidad de los alimentos administrados.	Cualquier profesional en nutrición y dietética tiene la idoneidad para garantizar la calidad del servicio conforme a los requerimientos de la entidad, por lo tanto solicitar un nutricionista con 5 años de experiencia a partir de la expedición de la Tarjeta Profesional vulnera el derecho a la igualdad, como los principios rectores en materia de contratación pública, al no ser adecuada ni proporcional a los lineamientos establecidos por Colombia Compra Eficiente, como ente rector de la materia, toda vez que para el caso concreto, puede tener otra nutricionista igualmente capacitada con menor años de experiencia. Por lo anterior se solicita de manera atenta y comedida a la entidad que la experiencia exigida se reduzca a un (1) año de experiencia, al igual que la experiencia específica en hospitales. Para el caso de Ingeniero de Alimentos, con 12 meses de experiencia esta igualmente capacitado para garantizar cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura relacionado en procesos de gestión de calidad de servicios de alimentación hospitalaria, que garantice la inocuidad de los alimentos administrados. Para el anterior se solicita que la experiencia requerida para el ingeniero de alimentos sea de 12 meses. Ha de tenerse en cuenta la complejidad para contratar estos profesionales con requerimientos tan altos en la experiencia hoy en día en el mercado laboral.
2	8-ANEXOS TÉCNICOS 10-02-2025	1. PLAN DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD (ANÁLISIS DE RIESGOS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS) HACCP PAGINA 11	El proponente se compromete a verificar y realizar auditoría al plan HACCP o control de calidad asociado y a presentar los controles establecidos cuando sean requeridos por la Supervisión del contrato del HOSPITAL FEDERICO LERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E. incluyendo lo correspondiente al CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS, especialmente: Controles en desinfección de frutas, verduras, ambientes, relaciones de materia prima en almacén, temperaturas de cuartos fríos y congelación, higiene y presentación personal de los empleados incluyendo exámenes médicos exigidos una cada semestre y esquema de vacunación completa, uniformes completos incluyendo tapabocas, guantes desechables, gorros, seguimiento de normas higiénicas, fumigación y erradicación de plagas, calibración de básculas, termómetros de equipos, prueba organoléptica diaria de alimentos, limpieza especial y desinfección de áreas, equipo y menaje utilizado, evacuación de residuos al centro de acopio final de acuerdo con el protocolo del Hospital y normatividad sanitaria y ambiental vigente, desengrasar y limpiar diaria semanal y mensual de campanas extractoras, estufas, hornos y trampas de grasa.	La Resolución 2674/2013 en el Capítulo 3. Art. 11. Parágrafo 1. Indica que el reconocimiento medico del personal manipulator debe ser realizado por lo menos una vez al año. Por tal razón si el reconocimiento medico del personal manipulator se hace de manera semestral se debe considerar notoriamente el tema del costo ya que con un reconocimiento medico anual genero cumplimiento a lo requerido por la normatividad vigente Res. 2674/2013. Por lo tanto solicitamos respetuosamente que el reconocimiento medico del personal manipulator sea modificado semestral a una vez al año según lo exigido por la norma. No es viable la calibración de las básculas, se debe indicar que estas serán verificadas mediante el empleo de instrumentos patronos.
3	8-ANEXOS TÉCNICOS 10-02-2025	6.2. PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS PAGINA 13	El proponente se hace responsable (carta de compromiso) y presentará al inicio del contrato el programa para la disposición final de los residuos orgánicos no contaminados, aceites y grasas de desecho utilizadas en las actividades de producción de los alimentos, que incluirá el cronograma de recolección para la vigencia del mismo, así como diseñar la ruta sanitaria de la disposición final de los desechos diseñada para su ejecución el Hospital Federico Leras Acosta. Igualmente presentará la hoja de vida de la empresa encargada de la recolección de dichas sustancias, la cual debe ser gestora ambiental autorizada por la autoridad ambiental regional, lo anterior con el fin de reducir la huella ambiental del sector salud y contribuir a mejorar la salud ambiental pública.	Se solicita gestor ambiental autorizado por la autoridad ambiental regional (Cortolima), de acuerdo revisión realizada de listados de gestores ambientales en el departamento del Tolima solo existe un gestor ubicado en el municipio de Meigra. Por consiguiente estamos condicionados a tener que contratar al UNICO gestor ambiental que tiene el departamento el cual está ubicado en Meigra, en consecuencia solicitamos que el Gestor Ambiental pueda ser autorizado por cualquier otra autoridad ambiental no solo la regional ya que las opciones son escasas.
4	8-ANEXOS TÉCNICOS 10-02-2025	6.2. PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS PAGINA 13	Los desechos generados en las áreas de producción se deben dispensar en doble bolsa verde, con una densidad suficiente (No menor a 2 milésimas de pulgada) para soportar el contenido sin causar desorden, debe proveer en cada una de las sedes (Francia y Limonar) un contenedor para transporte de residuos con las siguientes características: • Material polietileno de alta resistencia. • Dos (2) ruedas. • Tapa. • Capacidad de 240 litros para sede Limonar y 300 litros para sede Francia. • Color: negro.	De acuerdo al calibre de la bolsa verde que es de 50.6 mm este tiene una capacidad para soportar hasta 5 Kg dicha cantidad que es generada en cada recolección dentro del proceso de descomida entre 40 a 50 pacientes, esta bolsa se dispone en un contenedor hermético, razón por la cual no se debería generar ningún derrame de líquidos. En busca de disminuir el plástico de un solo uso no es viable dispensar los residuos en doble bolsa verde dado que se generarían alrededor de 20.000 unidades consumidas en los 365 días del año. A su vez nos permitimos objetar el color de los contenedores ya que lo importante del contenedor no es su color sino su capacidad y el perfecto estado en el que se encuentre con la señalización correspondiente.
5	8-ANEXOS TÉCNICOS 10-02-2025	6.4. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE PAGINA 14	Se debe presentar el protocolo de manejo, mantenimiento y su respectivo cronograma que incluya fechas de cambios de filtros, análisis mensual microbiológico y fisicoquímico del agua que garantice la inocuidad y seguridad de la misma. Los resultados deberán ser enviados a la supervisión del contrato y reportar en físico en el servicio de alimentos para cuando lo requieran las entidades competentes.	De acuerdo con la entrada en vigencia de la Resolución 1407/2022, el valor de los análisis fisicoquímicos y microbiológicos de agua potable para el 2025 es de \$ 785.400 pesos. Por tal razón se propone que la frecuencia de la toma del muestreo se realice de manera bimensual con cada cambio de filtros para validar la funcionalidad del proceso.
6	8-ANEXOS TÉCNICOS 10-02-2025	10. ASPECTOS GENERALES EN EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS EN LAS SEDES FRANCIA Y LIMONAR PAGINA 18	• Si el momento de entregar la dieta, el paciente hospitalizado no se encuentra por algún procedimiento que se le esté practicando en áreas internas o externas del hospital, esta dieta deberá guardarse en el servicio de alimentos por lapso de una hora y una vez el paciente regrese al servicio, la dieta deberá servirse en óptimas condiciones de presentación, cantidad y temperatura. La notificación de este regreso, podrá reportarla la Nutricionista CLINICA o el personal de enfermería del respectivo servicio, en forma verbal o telefónica.	¿Que ocurre en el caso que no sea notificado el regreso del paciente dentro del tiempo establecido? ¿La dieta guardada se pierde o se puede cobrar igualmente?
7	8-ANEXOS TÉCNICOS 10-02-2025	11.1. VAJILLA PAGINA 19	6. El proponente se compromete a suministrar la alimentación de pacientes en vajilla de porcelana blanca tipo hotelaria americana marca Corona.	Las entidades al momento de elaborar los estudios previos de sus Procesos de Contratación deben establecer las condiciones técnicas que deben cumplir los bienes, obras y servicios que pretende adquirir. De tal manera, el establecimiento de condiciones técnicas por regla general y de acuerdo con la Circular Externa de Colombia Compra Eficiente, como por lo indicado por la Sección Tercera del Consejo de Estado, no se puede implicar la exigencia de marcas particulares dentro de un Proceso de Contratación, pues de lo contrario se vulneraría el principio de transparencia y selección objetiva, al impedir que los proponentes que fabrican o comercializan productos de otras marcas, puedan concurrir a presentar sus ofertas al Proceso de Contratación. En consecuencia, se solicita de manera atenta y respetuosa a la entidad no solicitar para la vajilla de porcelana tipo hotelaria americana que sea una marca corona ya que pueden ofrecerse de otras marcas en el mercado.
8	8-ANEXOS TÉCNICOS 10-02-2025	12.2. CONDICIONES DE IDEONEIDAD Y SANIDAD	El proponente se compromete a contratar empleados sin ANTECEDENTES JUDICIALES y le exigirá honestidad, responsabilidad, comportamiento, disciplina y excelente atención humanizada al usuario, será responsable del ingreso de las personas bajo su mando a la institución. Al inicio del contrato se deben anexar a las hojas de vida el certificado médico de idoneidad y sanidad expedido por un médico especialista en Medicina del trabajo o Salud ocupacional según la resolución 001916 de 2009 artículo 17. Para la expedición de dicho certificado se requiere tener en cuenta la toma de los siguientes exámenes de laboratorio: <input type="checkbox"/> Coprológico seriado <input type="checkbox"/> Cultivo nasofaríngeo <input type="checkbox"/> KOH en uñas <input type="checkbox"/> Clotiquímico de orina	¿En el examen medico esta relacionado el clotiquímico de orina, hace referencia algún tipo de bacteria o enfermedades renales o es para detección de drogas?
9	8-ANEXOS TÉCNICOS 10-02-2025	MINUTA PATRÓN DIETA HIPERPROTEICA - HIPERCALÓRICA PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS PAGINA 4	MINUTA PATRÓN DIETA HIPERPROTEICA PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS	1. En la minuta patrón de la dieta hiperproteica hipercalórica, se aumentó a 80gr de proteína y 40 gr de otro alimento proteico. es decir, ¿si es caldo se debe garantizar los 80gr de carne o pollo y adicional dar 40gr más de huevo o queso para un total de 120gr de proteína para cumplir el aporte calórico y proteico?
10	8-ANEXOS TÉCNICOS 10-02-2025	MINUTA PATRÓN DIETA HIPOGLUCIDA PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS	2. Para la dieta hipoglucida se evidencia que se debe hacer un aumento a 80gr de proteína cuando es caldo.	De lo anterior es correcta esta afirmación ya que anteriormente se venía manejando 60gr en caldo.
11	4-PROYECTO PLEGO DE CONDICIONES	FORMA DE PAGO PAGINA 11	El Hospital cancelará la factura en la que se indique en forma clara, la clase, cantidad, valor unitario y total del servicio prestado dentro los 150 días siguientes.	El plazo establecido de 150 días siguientes a la radiación de la factura para el pago de la misma es muy alto, al punto de ser desproporcionado e inviable financieramente para cualquier empresa dentro de sus políticas económicas que deben propender por el manejo adecuado y eficiente de sus recursos, máxime si se tiene en cuenta que al momento de radiación de la factura ya ha transcurrido un mes desde el primer día en que se empezó a suministrar el servicio lo cual en la práctica agrega otros 30 días más al retorno de la carta. Hay que tener en cuenta que los costos para la prestación del servicio no guardan proporcionalidad con la recuperación de cartera del mismo, toda vez que la nómina se tiene que pagar mensualmente y la materia prima para este tipo de servicio se adquiere de contado como el caso de las frutas y verduras y lo demás con plazo máximo de 30 días. Debe prevase que el suministro del servicio es de manera permanente e inintermitida todos los días bajo las condiciones de calidad y oportunidad establecidas por lo que cualquier desfinanciacón puede llegar a afectar estas condiciones de prestación del servicio. Por lo anterior se solicita de manera respetuosa que el plazo para el pago de la factura se establezca en 60 días siguientes a la radiación de la factura, el cual guarda proporcionalidad para las partes.
12	4-PROYECTO PLEGO DE CONDICIONES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN FACTOR TÉCNICO	El oferente para acceder al puntaje, debe acreditar la tenencia mediante Tarjeta de propiedad de un vehículo apto para el transporte de alimentos, con número no inferior a 2024. CONDICIONES MÍNIMAS CILINDRILAJE CC Mínimo 1.450 SERVICIO Mínimo 800 gr CAPACIDAD KG Mínimo 550 Disponer con sus respectivos licencias para transportar alimentos y/o certificado higiénico sanitario favorable no superior a un año y expedidos por la entidad de salud competente.	Se solicita a la entidad de manera atenta que el vehículo apto para el transporte de alimentos no sea inferior al año 2022 ya que se podría limitar su participación en aras de contar con una debida selección objetiva del contratista, teniendo presente que el modelo 2022 en adelante son vehículos "nuevos" que tienen una vida útil de muchos más años. Si no es posible lo anterior, se solicita que se pueda acreditar mediante una carta de compromiso para el efecto, si somos los adjudicatarios del proceso ya que es un aspecto para la debida ejecución y operación del contrato.



- Procesos
- Contratos
- Proveedores
- Mis procesos
- Menú
- Ir a

Buscar...

Escritorio → Gestión de mensajes → Gestión de mensajes → **Detalles del mensaje**

Volver

Imprimir

Detalles de mensaje

Referencia interna: MAYOR CUANTIA 002--2025

Descripción del proceso SUMINISTRO DE ALIMENTOS

De: HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUE TOLIMA - EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

Usuario: LORENA SARMIENTO DIAZ

Fecha: 2 días de tiempo transcurrido (14/02/2025 7:51:23 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Para: colombiana de servicios comedores y suministros sas; MUNDOALIMENTOS COLOMBIA LTDA; SARUPETROL S.A.S.;

Referencia del mensaje CO1.MSG.7542467

Tipo de mensaje: Observaciones

Asunto: RESPUESTA OBSERVACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES

Anexos	Documento	Nombre del documento	Detalle
	Respuesta Observa Alimenta 140225.PDF	Respuesta Observa Alimenta 140225.PDF	
	Exportar todos		

Texto de mensaje

13/02/2025 21:13:00 SARUPETROL S.A.S.

Cordial saludo,
 Adjunto observaciones para sus amables validaciones.
 Cordialmente,
 Uriel Barragán
 Representante Legal
 SARUPETROL S.A.S

[Volver](#)[Descargar documento](#)[Cerrar](#)

DETALLE DEL DOCUMENTO

Identificación del documento

ID del documento E20E935B29FDDAC3C0C04BD82CE87B934422CEA22E447E63C752F526FF800709

Ubicación Archivo

Información del documento

Clasificación de documento: -

Descripción Respuesta Observa Alimenta 140225.PDF

Nombre Respuesta Observa Alimenta 140225.PDF

Tamaño 2203732

Estado No encriptado

Creado por LORENA SARMIENTO DIAZ

Fecha de creación 2 días de tiempo transcurrido (14/02/2025 7:51:05 PM(UTC-05:00)
Bogotá, Lima, Quito)

Documento usado en

Tipo	Descripción
Mensaje	bcbe7a3e-5bb7-4a1a-8e6a-9b3808b829a7

Configuración de acceso al documento

¿Todos los usuarios de la entidad tienen acceso a este documento?

Sí No

[Volver](#)[Descargar documento](#)[Cerrar](#)



- Procesos
- Contratos
- Proveedores
- Mis procesos
- Menú
- Ir a

Buscar...

Escritorio → Menú → Procesos de la Entidad Estatal → Expediente → **Gestión de mensajes**

Buscar mensajes

[\(Búsqueda avanzada\)](#)

Todos los mensajes

Desde	Tipo	Referencia	Asunto	Archivos	Fecha	Estado	
☆ HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUE TOLIMA - EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO	General	CO1.MSG.7542491	RESOLUCION DE APERTURA		2 días de tiempo transcurrido (14/02/2025 8:04:18 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	Enviado	Detalle
☆ HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUE TOLIMA - EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO	General	CO1.MSG.7542489	ANEXOS TECNICOS		2 días de tiempo transcurrido (14/02/2025 8:03:34 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	Enviado	Detalle
☆ HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUE TOLIMA - EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO	General	CO1.MSG.7542484	PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO		2 días de tiempo transcurrido (14/02/2025 8:02:30 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	Enviado	Detalle
☆ HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUE TOLIMA - EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO	General	CO1.MSG.7542483	RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES		2 días de tiempo transcurrido (14/02/2025 8:00:20 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	Enviado	Detalle
☆ HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUE TOLIMA - EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO	General	CO1.MSG.7533401	RESOLUCION COMITE EVALUADOR		4 días de tiempo transcurrido (12/02/2025 2:50:35 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	Enviado	Detalle

OPCIONES

Borrar

FILTRAR MENSAJES

- Todos
- Nuevos
- Borradores
- Enviado
- Leídos
- Favoritos

HERRAMIENTAS

Herramientas no está disponible.



- Procesos
- Contratos
- Proveedores
- Mis procesos
- Menú
- Ir a

Buscar...

Escritorio → Gestión de mensajes → Gestión de mensajes → **Detalles del mensaje**

Volver

Imprimir

Detalles de mensaje

Referencia interna: MAYOR CUANTIA 002--2025

Descripción del proceso CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN INTRA HOSPITALARIA PARA EL HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUE-TOLIMA E.S.E. PARA

De: HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUE TOLIMA - EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

Usuario: LORENA SARMIENTO DIAZ

Fecha: 2 días de tiempo transcurrido (14/02/2025 8:00:20 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Para: SARUPETROL S.A.S.; MUNDOALIMENTOS COLOMBIA LTDA; colombiana de servicios comedores y suministros sas;

Referencia del mensaje CO1.MSG.7542483

Tipo de mensaje: General

Asunto: RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES

	Documento	Nombre del documento	
Anexos	Respuesta Observa Alimenta 140225.PDF	Respuesta Observa Alimenta 140225.PDF	Detalle
	Exportar todos		

Texto de mensaje

[Volver](#)[Descargar documento](#)[Cerrar](#)

DETALLE DEL DOCUMENTO

Identificación del documento

ID del documento E20E935B29FDDAC3C0C04BD82CE87B934422CEA22E447E63C752F526FF800709

Ubicación Archivo

Información del documento

Clasificación de documento: -

Descripción Respuesta Observa Alimenta 140225.PDF

Nombre Respuesta Observa Alimenta 140225.PDF

Tamaño 2203732

Estado No encriptado

Creado por LORENA SARMIENTO DIAZ

Fecha de creación 2 días de tiempo transcurrido (14/02/2025 8:00:10 PM(UTC-05:00)
Bogotá, Lima, Quito)

Documento usado en

Tipo	Descripción
Mensaje	e17308fe-0b96-48bd-8768-e8569c002951

Configuración de acceso al documento

¿Todos los usuarios de la entidad tienen acceso a este documento?

Sí No

[Volver](#)[Descargar documento](#)[Cerrar](#)



RESPUESTA OBSERVACIONES AL PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES DE LA CONVOCATORIA PUBLICA DE MAYOR CUANTIA 002 DE 2025, LA CUAL TIENE POR OBJETO “CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN INTRA HOSPITALARIA PARA EL HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E. PARA LAS SEDES LIMONAR Y LA FRANCIA”

**OBSERVACIONES SARUPETROL
PUNTO 1.**

14. REQUERIMIENTOS TÉCNICOS PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS, MÉDICOS RESIDENTES (lunes a Domingo)

Nutricionista Dietista con Tarjeta profesional, con más de cinco (5) años de experiencia general, contada a partir de la fecha de grado como profesional. Experiencia específica de más de dieciocho (18) meses como nutricionista dietista en Hospitales o Empresas Sociales del Estado. Con curso o estudios de actualización en políticas de seguridad alimentaria y nutricional. Debe encontrarse de tiempo completo y forma presencial para garantizar la calidad del servicio y controlar el estricto cumplimiento de los ciclos de menús y sus derivaciones de acuerdo a las patologías de los pacientes, así como dar solución inmediata a las eventualidades que se presentan durante el desarrollo del contrato.

Un (1) Ingeniero de Alimentos de tiempo completo que se encargue del manejo y cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, con más de Veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada en procesos de gestión de calidad de servicios de alimentación hospitalaria, que garantice la inocuidad de los alimentos administrados.

“Cualquier profesional en nutrición y dietética tiene la idoneidad para garantizar la calidad del servicio conforme a los requerimientos de la entidad, por lo tanto solicitar una nutricionista con 5 años de experiencia a partir de la expedición de la Tarjeta Profesional vulnera el derecho a la igualdad, como los principios rectores en materia de contratación pública, al no ser adecuada ni proporcional a los lineamientos establecidos por Colombia Compra Eficiente, como ente rector de la materia, toda vez que para el caso concreto, puede tener otra nutricionista igualmente capacitada con menor años de experiencia.

Por lo anterior se solicita de manera atenta y comedida a la entidad que la experiencia exigida se reduzca a un (1) año de experiencia, al igual que la experiencia específica en hospitales.

Para el caso de Ingeniero de Alimentos, con 12 meses de experiencia esta igualmente capacitado para garantizar cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura relacionada en procesos de gestión de calidad de servicios de alimentación hospitalaria, que garantice la inocuidad de los alimentos administrados. Por lo anterior se solicita que la experiencia requerida para el ingeniero de alimentos sea de 12 meses.

Ha de tenerse en cuenta la complejidad para contratar estos profesionales con requerimientos tan altos en la experiencia hoy en día en el mercado laboral.”

RESPUESTA: En referencia a su observación, cabe mencionar que, el objeto principal del proceso de selección es elegir al oferente que ofrezca las condiciones más favorables para los fines de interés público de la contratación. Para la entidad las exigencias contenidas en el pliego de condiciones son aquellas que garantizan dicha escogencia; es responsabilidad del Hospital Federico Lleras Acosta ESE a través de este suministro garantizar alimentación intra hospitalaria; con los respectivos insumos, herramientas y accesorios necesarios para la realización de estas actividades en la Hospital Federico Lleras Acosta ESE en sus dos sedes. Ahora bien, consideramos oportuno aclarar que la exigencia de documentación y/o el título no es un requisito excluyente, que va en contra de ninguno de los principios de la contratación; esta exigencia obedece a que la experiencia que refiere a una formación académica específica que se requiere





para tener conocimientos sobre el tema y las labores a realizar, y esto solo pasa cuando se finalizan los estudios respectivos. No sobra anotar que, al momento de elaborar pliegos de condiciones, la entidad debe fijar en forma clara y precisa las condiciones y requisitos que efectivamente requiere el contratista o del personal que este suministra para garantizar el cumplimiento del suministro especificado en el presente proceso que se proponen con la celebración del contrato público. Así las cosas, no se acoge su observación y se mantienen las condiciones para el recibo de las propuestas establecidas en el Pliego.

PUNTO 2.

1. PLAN DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD (ANÁLISIS DE RIESGOS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS) HACCP

El proponente se compromete a verificar y realizar auditoria al plan HACCP o control de calidad solicitado y a presentar los controles establecidos cuando sean requeridos por la Supervisión del contrato del HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E incluyendo lo correspondiente al CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS, especialmente: Controles en desinfección de frutas, verduras, ambientes, rotaciones de materia prima en almacén, temperaturas de cuartos fríos y congelación, higiene y presentación personal de los empleados incluyendo exámenes médicos exigidos uno cada semestre y esquema de vacunación completo, uniformes completos incluyendo tapabocas, guantes desechables, gorros, seguimiento de normas higiénicas, fumigación y erradicación de plagas, calibración de básculas, termómetros de equipos, prueba organoléptica diaria de alimentos, limpieza especial y desinfección de áreas, equipo y menaje utilizado, evacuación de residuos al centro de acopio final de acuerdo con los protocolo del Hospital y normatividad sanitaria y ambiental vigente, desengrase y limpieza diaria semanal y mensual de campanas extractoras, estufas, hornos y trampas de grasa.

“La Resolución 2674/2013 en el Capítulo 3. Art. 11. Parágrafo 1. Indica que el reconocimiento médico del personal manipulador debe ser realizado por lo menos una vez al año. Por tal razón si el reconocimiento médico del personal manipulador se hace de manera semestral se debe considerar notablemente el tema del costo ya que con un reconocimiento médico anual genero cumplimiento a lo requerido por la normatividad vigente Res. 2674/2013. Por lo tanto solicitamos respetuosamente que el reconocimiento médico del personal manipulador sea modificado semestral a una vez al año según lo exigido por la norma.

No es viable la calibración de las basculas, se debe indicar que estas serán verificadas mediante el empleo de instrumentos patrones.”

RESPUESTA: Se acepta la observación y se ajustará en el Anexo Técnico definitivo

PUNTO 3.

6.2. PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

El proponente se hace responsable (carta de compromiso) y presentará al inicio del contrato el programa para la disposición final de los residuos orgánicos no contaminados, aceites y grasas de desecho utilizadas en las actividades de producción de los alimentos, que incluirá el cronograma de recolección para la vigencia del mismo, así como diseñar la ruta sanitaria de la disposición final de los desechos diseñada para su ejecución el Hospital Federico Lleras Acosta.

Igualmente presentará la hoja de vida de la empresa encargada de la recolección de dichas sustancias, la cual debe ser gestora ambiental autorizada por la autoridad ambiental regional; lo anterior con el fin de reducir la huella ambiental del sector salud y contribuir a mejorar la salud ambiental pública.





Federico Lleras Acosta

EL HOSPITAL DE TEBOS

...ta gestor ambiental autorizado por la autoridad ambiental regional (Cortolima); de acuerdo a la revisión realizada de listados de gestores ambientales en el departamento del Tolima solo existe un gestor ubicado en el municipio de Melgar. Por consiguiente, estamos condicionados a tener que contratar al UNICO gestor ambiental que tiene el departamento el cual está ubicado en Melgar, en consecuencia, solicitamos que el Gestor Ambiental pueda ser autorizado por cualquier otra autoridad ambiental no solo la regional ya que las opciones son escasas."

RESPUESTA: No se acepta la observación

PUNTO 4.

6.2. PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

Los desechos generados en las áreas de producción se deben dispensar en doble bolsa verde, con una densidad suficiente (No menor a 2 milésimas de pulgada) para soportar el contenido sin causar desorden; debe proveer en cada una de las sedes (Francia y Limonar) un contenedor para transporte de residuos con las siguientes características:

• Material polietileno de alta resistencia.

(2) ruedas

• Capacidad de 240 litros para sede Limonar y 360 litros para sede Francia

Color: negro

"De acuerdo al calibre de la bolsa verde que es de 50.8 mm este tiene una capacidad para soportar hasta 5 Kg dicha cantidad que es generada en cada recolección dentro del proceso de descomida entre 40 a 50 pacientes, esta bolsa se dispone en un contenedor hermético, razón por la cual no se debería generar ningún de derrame de lixiviados. En busca de disminuir el plástico de un solo uso no es viable dispensar los residuos en doble bolsa verde dado que se generarían alrededor de 20.000 unidades consumidas en los 365 días del año.

A su vez nos permitimos objetar el color de los contenedores ya que lo importante del contenedor no es su color sino su capacidad y el perfecto estado en el que se encuentre con la señalización correspondiente"

RESPUESTA: Se reitera el uso de doble bolsa verde, para soportar el contenido sin causar desorden.

* Según "Resolución 2184 de 2019, Artículo 4: Adóptese en el territorio el código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente así:

a. Color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables."

Por lo anterior se ajusta el color de los contenedores a Verde y se ajustará en el Anexo Técnico definitivo

PUNTO 5.

6.4. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

Se debe presentar el protocolo de manejo, mantenimiento y su respectivo cronograma que incluya fechas de cambios de filtros, análisis mensual microbiológico y fisicoquímico del agua que garantice la inocuidad y seguridad de la misma; los resultados deberán ser enviados a la supervisoría del contrato y reposar en físico en el servicio de alimentos para cuando lo requieran las entidades competentes.

"De acuerdo con la entrada en vigencia de la Resolución 1407/2022, el valor de los análisis fisicoquímicos y microbiológicos de agua potable para el 2025 es de \$ 785.400 pesos. Por consiguiente se propone que la frecuencia de la toma del muestreo se realice de manera bimensual en cada cambio de filtros para validar la funcionalidad del proceso."

RESPUESTA: No se acepta la observación





10. ASPECTOS GENERALES EN EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS EN LAS SEDES FRANCIA Y LIMONAR.

Si al momento de entregar la dieta, el paciente hospitalizado no se encuentra por algún procedimiento que se le esté practicando en áreas internas o externas del hospital, esta dieta deberá guardarse en el servicio de alimentos por lapso de una hora y una vez el paciente regrese al servicio, la dieta deberá servirse en óptimas condiciones de presentación, cantidad y temperatura. La notificación de este regreso, podrá reportarla la Nutricionista CLINICA o el personal de enfermería del respectivo servicio, en forma verbal o telefónica

*“¿Que ocurre en el caso que no sea notificado el regreso del paciente dentro del tiempo establecido?
¿La dieta guardada se pierde o se puede cobrar igualmente?”*

RESPUESTA: La dieta que se encuentra guardada o en reserva previamente indicada por el personal de Nutrición, médico tratante o Enfermería será facturada y pagada se suministre o no al paciente.

PUNTO 7.

1.1. VAJILLA

6. El proponente se compromete a suministrar la alimentación de pacientes en vajilla de porcelana blanca tipo hotelería americana marca Corona.

“Las entidades al momento de elaborar los estudios previos de sus Procesos de Contratación deben establecer las condiciones técnicas que deben cumplir los bienes, obras y servicios que pretende adquirir. De tal manera, el establecimiento de condiciones técnicas por regla general y de acuerdo con la Circular Externa de Colombia Compra Eficiente, como por lo indicado por la Sección Tercera del Consejo de Estado, no se puede implicar la exigencia de marcas particulares dentro de un Proceso de Contratación, pues de lo contrario se vulneraría el principio de transparencia y selección objetiva, al impedir que los proponentes que fabrican o comercializan productos de otras marcas, puedan concurrir a presentar sus ofertas al Proceso de Contratación.

En consecuencia, se solicita de manera atenta y respetuosa a la entidad no solicitar para la vajilla de porcelana tipo hotelería americana que sea una marca corona ya que pueden ofrecerse de otras marcas en el mercado.”

RESPUESTA: Se acepta la observación y se ajustará en el Anexo Técnico definitivo

PUNTO 8.

12.2. CONDICIONES DE IDONEIDAD Y SANIDAD

El proponente se compromete a contratar empleados sin ANTECEDENTES JUDICIALES y le exigirá honestidad, responsabilidad, comportamiento, disciplina y excelente atención humanizada al usuario, será responsable del ingreso de las personas bajo su mando a la institución. Al inicio del contrato se deben anexar a las hojas de vida el certificado médico de idoneidad y sanidad expedido por un médico especialista en Medicina del trabajo o Salud ocupacional según la resolución 001918 de 2009 artículo 17. Para la expedición de dicho certificado se requiere tener en cuenta la toma de los siguientes exámenes de laboratorios:

- Coprológico seriado
- Cultivo nasofaríngeo
- KOH en uñas.
- Citoquímico de orina

“¿En el examen médico está relacionado el citoquímico de orina, hace referencia algún tipo de bacteria o enfermedades renales o es para detección de drogas?”



Coel
Ros



Federico Lleras Acosta

EL HOSPITAL DE TODOS
RESPUESTA: Se suprime el examen médico en mención según la Resolución 2674 de 2013 y se ajustará en el Anexo Técnico definitivo

PUNTO 9.

MINUTA PATRÓN DIETA HIPERPROTEICA - HIPERCALÓRICAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS

MINUTA PATRÓN DIETA HIPOGLUCIDA PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
DESAYUNO	Fruta en porción	Papaya, Patilla, Melón, Mandarina, Mango, Naranja, Piña (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	100 gr.
	Bebida con Leche	Café o té o chocolate con leche sin azúcar (50% leche) (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 c.c
	Alimento Proteico	Huevo en diferente preparación o Caldo de Pollo sin papa (sin hueso) o Caldo de Carne de res magra sin papa o Queso	80 gr. 250 c.c. (80 gr. proteína) 80 gr.
	Alimento Energético o Farináceo	Galletas Integrales o arepa	30 gr.

"1. En la minuta patrón de la dieta hiperproteica hipercalórica, se aumentó a 80gr de proteína y 40 gr de otro alimento proteico. es decir, ¿si es caldo se debe garantizar los 80gr de carne o pollo y adicional dar 40gr más de huevo o queso para un total de 120gr de proteína para cumplir el aporte calórico y proteico?"

RESPUESTA: Para cada tiempo de comida (desayuno – almuerzo – cena) de la dieta Hiperprotéica se deberá ofrecer 120 gramos de proteína de alto valor biológico tal como lo indica la minuta patrón de esta dieta.

PUNTO 10.

MINUTA PATRÓN DIETA HIPOGLUCIDA PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS

2. Para la dieta hipoglúcida se evidencia que se debe hacer un aumento a 80gr de proteína cuando es caldo

"De lo anterior es correcta esta afirmación ya que anteriormente se venía manejando 60gr en cocido."

RESPUESTA: Para cada tiempo de comida (desayuno – almuerzo – cena) de la dieta Hipoglúcida se deberá ofrecer 80 gramos de proteína de alto valor biológico tal como lo indica la minuta patrón de esta dieta.

PUNTO 11.

FORMADE PAGO

El Hospital cancelará la factura en la que se indique en forma clara, la clase, cantidad, valor unitario y total del servicio prestado dentro los 150 días siguientes,

"El plazo establecido de 150 días siguientes a la radicación de la factura para el pago de la nómina es muy alto, al punto de ser desproporcionado e inviable financieramente para cualquier empresa dentro de sus políticas económicas que deben propender por el manejo adecuado y eficiente de sus recursos, máxime si se tiene en cuenta que al momento de radicación de la factura ya han transcurrido un mes desde el primer día en que se empezó a suministrar el servicio lo cual en la práctica agrega otros 30 días más al retorno de la cartera.

Hay que tener en cuenta que los costos para la prestación del servicio no guardan proporcionalidad con la recuperación de cartera del mismo, toda vez que la nómina se tiene que pagar mensualmente





Federico Lleras Acosta

y la materia prima para este tipo de servicio gran parte se adquiere de contado como el caso de las frutas, verduras y/o demás con plazo máximo de 30 días.

Debe preverse que el suministro del servicio es de manera permanente e ininterrumpida todos los días bajo las condiciones de calidad y oportunidad establecidas por lo que cualquier desfinanciación puede llegar a afectar estas condiciones de prestación del servicio.

Por lo anterior se solicita de manera respetuosa que el plazo para el pago de la factura se establezca en 60 días siguientes a la radicación de la factura, el cual guarda proporcionalidad para las partes."

RESPUESTA: Frente a lo observado, es preciso informar al observante que teniendo en cuenta que los recursos para el pago de todos los conceptos inherentes al manejo de la entidad, incluido el de alimentación, provienen de los dineros que las entidades (EPS) pagan al hospital por concepto de servicios prestados en salud y que los mismos han venido siendo disminuidos por causa de las intervenciones realizadas a las EPS, lo que ha ocasionado la rotación de nuestras cuentas por cobrar estén entre los 245 y los 340 días, no es posible para esta entidad considerar contrataciones con plazos de pago inferiores al planteado en el pliego del proceso. Es de anotar que aun con los 150 días la entidad realiza un enorme esfuerzo para poder dar cumplimiento a los plazos pactados en los diferentes procesos contractuales. Por lo anterior No se acepta lo observado.

PUNTO 12. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

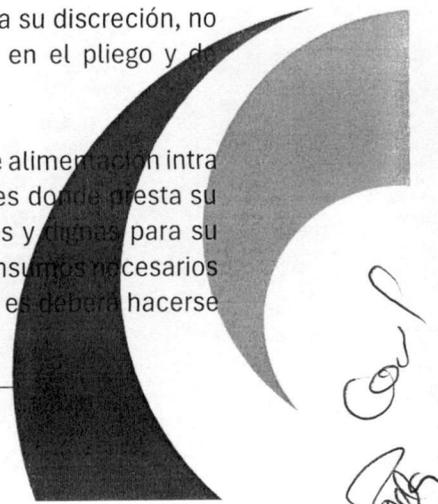
TRANSPORTE	El OFERENTE para acceder al puntaje, deberá acreditar la tenencia mediante Tarjeta de propiedad de un vehículo apto para el transporte de alimentos, con modelo no inferior a 2024.		20 puntos
	CONDICIONES MINIMAS		
	CILIDRAJE CC	Mínimo 1.485	
	SERVICIO	Publico	
	CAPACIDAD KG	Mínimo 558	
Disponer con sus respectivas licencias para transportar alimentos y/o certificado higiénicos sanitarios favorables no superiores a un año y expedidos por la entidad de salud competente.			

"Se solicita a la entidad de manera atenta que el vehículo apto para el transporte de alimentos no sea inferior al año 2022 ya que se podría limitar su participación en aras de contar con una debida selección objetiva del contratista, teniendo presente que el modelo 2022 en adelante son vehículos "nuevos" que tienen una vida útil de muchos más años.

Si no es posible lo anterior, se solicita que se pueda acreditar mediante una carta de compromiso para el efecto, sí somos los adjudicatarios del proceso ya que es un aspecto para la debida ejecución y operación del contrato."

RESPUESTA: Los proponentes son libres de presentar su ofrecimiento de calidad a su discreción, no obstante, el ofrecimiento debe ser coherente con las condiciones planteadas en el pliego y de organizacional.

Una vez analizado su planteamiento, nos permitimos precisar que, el suministro de alimentación intra hospitalaria, que debido a la expansión hospitalaria la E.S.E cuenta con dos sedes donde presta su servicio, per se dichas dietas deben llegar a su destino en condiciones perfectas y dignas para su consumo garantizando sus condiciones de inocuidad, proporcionar los equipos e insumos necesarios para el suministro y garantizar la calidad de los mismos. El suministro a contratar es de





Federico Lleras Acosta

bajo las medidas sanitarias adecuadas y el recibo se hace en ambas sedes, por lo anterior debe contar con vehículos con licencia de transporte de alimentos cumpliendo toda la normatividad vigente que garantice la inocuidad y características organolépticas de los alimentos y preparaciones.

La Entidad en este sentido, pretende una correcta ejecución del contrato, la cual se logra con instrumentos que den certeza acerca de las calidades técnicas y de cumplimiento del futuro adjudicatario, tal y como se requiere en el pliego de condiciones.

Así las cosas, no se acoge su observación y se mantienen las condiciones para el recibo de las propuestas establecidas en el Pliego

Francia Carolina Espitia Suarez
P.U. Nutricionista Dietista

Ana Paola Cacais Torres
Subgerente Administrativa y Financiero

Ximena del Pilar Pérez Henao
Contratista



