



UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E	
RADICADOR CORRESPONDENCIA RECIBIDA SECRETARIA - GERENCIA	
Fecha: 16 ENE 2020	Hora 3PM
No. de Radicación	Firma: Jca

Cra. 42 # 18 A-82 Clínica Los Andes. Cel. 311 350 6141 /  
Telf. 7333780 ext. 450

San Juan de Pasto, enero 15 de 2020

DOCTORA  
**Myriam Gladys Sierra**  
Gerente Hospital Departamental de Nariño  
Ciudad

H.U.D.N  
Correspondencia Recibida  
Vigencia: 2020 - Consecutivo: R-287  
Consecutivo: R-287  
Fecha de Radicación: 16/01/2020-11:49 AM  
Asunto: DRA GLADYS SIERRA: SOLICITUD Y OBSERVACIONES PARA ...  
Remitente: COMNUTRIR  
Destinatarios: GERENCIA  
Radicador: NANCY ROMERO- GESTION DOCUMENTAL

Referencia: Solicitud y observaciones para proceso de solicitud de ofertas de alimentación hospitalaria

Cordial saludo:

Teniendo en cuenta que el Hospital Departamental adelanta en cada vigencia, el proceso de contratación directa, concerniente a la prestación del servicio de alimentación hospitalaria; y basados en la documentación del año anterior publicada por el HUDN; nos permitimos de manera respetuosa hacer algunas solicitudes, y recomendaciones para que se puedan atender nuevas ofertas y/o cotizaciones que puedan ser beneficiosas para el hospital.

Dado que el objeto del contrato corresponde claramente a la prestación de servicios de salud en un proceso de **contratación directa**, es importante tener en cuenta que la ley 1150 de 2007 excluye la obligatoriedad de solicitar por parte del contratante de la presentación del registro único de proponente - R.U.P; cuando cita "...No se requerirá de este registro, ni de clasificación, en los casos de **contratación directa**; contratos para la prestación de **servicios de salud**; contratos de **mínima cuantía; enajenación de bienes** del Estado; contratos que tengan por objeto la adquisición de productos de origen o destinación agropecuaria que se ofrezcan en **bolsas de productos** legalmente constituidas; los actos y contratos que tengan por **objeto directo las actividades comerciales e industriales propias de las empresas industriales y comerciales del Estado y las sociedades de economía mixta** y los contratos de **concesión de cualquier índole**. En los casos anteriormente señalados, corresponderá a las entidades contratantes cumplir con la labor de verificación de las condiciones de los proponentes..." (Subrayado y resaltado fuera de texto).

Por otra parte con respecto al valor solicitado de capital de trabajo para el presente proceso de contratación, es **relevante solicitar comedidamente, se acoja la solicitud de disminuir el porcentaje pedido al 10% del presupuesto oficial**, ya que el porcentaje que el hospital viene solicitando para este proceso es elevado, imposibilitando que otras empresas puedan presentar sus propuestas y de cierta manera dicho valor no es acorde a la forma de ejecución y forma de

San Juan de Pasto - Nariño - Colombia

2020

Comnutrir: "Comprometidos con tu Nutrición"



Cra. 42 # 18 A-82 Clínica Los Andes. Cel. 311 350 6141 / 316 480 7010  
Telf. 7333780 ext. 150

pago efectuado para el contrato; por lo cual al acoger positivamente la solicitud planeada se guardaría proporcionalidad con el proceso, toda vez que el presupuesto oficial de la cotización correspondería a la totalidad del contrato (12 meses); sin embargo la ejecución y pagos del contrato se realizan de manera periódica (mensual) por lo cual no se requiere que el oferente y/o cotizante demuestre un capital de trabajo y unos indicadores financieros tan elevados; como si el contrato se cancelará una única vez a la terminación del mismo. De forma análoga, propongo respetuosamente que se debería guardar similar proporcionalidad con los índices financieros solicitados, los cuales también deberían disminuir una quinta parte para garantizar la mayor concurrencia de oferentes.

Otro escenario a observar es el valor de arrendamiento que siendo tan elevado, consigue aumentar el valor de ración alimentaria, para lo cual se sugiere abaratar dicho valor y sugerir mantenimiento del inmueble para evitar su deterioro.

De tener en cuenta las anteriores observaciones se podía ampliar el espectro de las ofertas a recibir; sin que con ello se ponga en peligro los objetivos buscados por el HUDN en aspectos de calidad y cumplimiento; además se estaría mejorando también aspectos como pluralidad, acceso, calidad, desempeño y economía.

Agradezco de antemano toda la atención brindada, para poder tener el gusto de ser su oferente.

*Sondia C. Dorado b.*  
*Sandra Cristina Dorado*  
Nutricionista – Dietista  
COMNUTRIR

San Juan de Pasto - Nariño - Colombia  
2020

Comnutrir: "Comprometidos con tu Nutrición"

*Recibido  
16-10-2020  
6:15 pm  
X*



Recepcion Documentos &lt;documentacionhosdenar@gmail.com&gt;

---

**observaciones al proceso No. RHU - IP 001-2020 alimentación hospitalaria**

1 mensaje

**Sandra Cristina Dorado Granja** <kristydorado2@hotmail.com>

17 de enero de 2020, 22:04

Para: "documentacionhosdenar@gmail.com" <documentacionhosdenar@gmail.com>, "hudn@hosdenar.gov.co" <hudn@hosdenar.gov.co>, "comnutrir@gmail.com" <comnutrir@gmail.com>, Sandra Cristina Dorado Granja <kristydorado2@hotmail.com>

Cordial Saludo:

Para fines pertinentes envio lo anunciado.

Mil Gracias

Sandra Cristina Dorado G.

---

 **observaciones hudn 17-01-2020.pdf**  
514K



Cra. 42 # 18 A-82 Clínica Los Andes. Cel. 311 350 6141 / 316 480 7010  
Telf. 7333780 ext. 150

San Juan de Pasto, enero 17 de 2020

DOCTORA  
**Gladys Myriam Sierra Perez**  
Gerente Hospital Departamental de Nariño  
Ciudad

Referencia: Observaciones proceso de selección de convocatoria pública No. RHU – IP 001-2020 para suministro alimentación hospitalaria especializada

Cordial saludo:

Teniendo en cuenta que el Hospital Departamental viene adelantando, el proceso de contratación No. RHU – IP 001-2020, concerniente a la prestación del servicio de alimentación hospitalaria; y basados en el proyecto de pliegos de condiciones publicada por el HUDN; nos permitimos de manera respetuosa hacer **nuevamente algunas solicitudes, y recomendaciones** para que se puedan atender nuevas ofertas y/o cotizaciones que puedan ser beneficiosas para el hospital.

Dado que el objeto del contrato corresponde claramente a la prestación de servicios de salud, es importante tener en cuenta que la ley 1150 de 2007 excluye la obligatoriedad de solicitar por parte del contratante de la presentación del registro único **de proponente – R.U.P;** cuando cita "...No se requerirá de este registro, ni de clasificación, en los casos de **contratación directa;** contratos para la prestación de **servicios de salud;** contratos de **mínima cuantía;** **enajenación de bienes** del Estado; contratos que tengan por objeto la adquisición de productos de origen o destinación agropecuaria que se ofrezcan en **bolsas de productos** legalmente constituidas; los actos y contratos que tengan por **objeto directo las actividades comerciales e industriales propias de las empresas industriales y comerciales del Estado y las sociedades de economía mixta** y los contratos de **concesión de cualquier índole.** En los casos anteriormente señalados, corresponderá a las entidades contratantes cumplir con la labor de verificación de las condiciones de los proponentes..." (Subrayado y resaltado fuera de texto).

Por otra parte con respecto al valor solicitado de capital de trabajo para el presente proceso de contratación, es importante solicitar comedidamente, se acoja la solicitud de disminuir el porcentaje del presupuesto oficial pedido, al 10%, toda vez que para el proceso adelantado para el año 2019 se solicitaba el 40% del P.O y en este año se aumenta al 100% del P.O; además un porcentaje de capital de trabajo tan elevado como el solicitado, imposibilita que otras empresas

San Juan de Pasto - Nariño - Colombia  
2020

Comnutrir: "Comprometidos con tu Nutrición"



Cra. 42 # 18 A-82 Clínica Los Andes. Cel. 311 350 6141 / 316 480 7010

Telf. 7333780 ext. 150

puedan presentar sus propuestas y de cierta manera dicho valor no es acorde a la forma de ejecución y forma de pago planteada para el contrato; por lo cual al acoger positivamente la solicitud se guardaría proporcionalidad con el proceso, toda vez que el presupuesto oficial de la cotización correspondería la totalidad del contrato (5 meses); sin embargo la ejecución y pagos del contrato se realizan de manera periódica (mensual) por lo cual no se requiere que el oferente y/o cotizante demuestre un capital de trabajo y unos indicadores financieros tan elevados; como si el contrato se cancelará una única vez a la terminación del mismo.

De forma análoga, propongo respetuosamente que se debería guardar similar proporcionalidad con todos los índices financieros solicitados, los cuales también deberían disminuir una quinta parte para garantizar la mayor concurrencia de oferentes.

De tal forma que el índice de endeudamiento debería ser  $\leq 0,5$ ; la razón de cobertura se exige valores muy por encima del proceso del año anterior con iguales responsabilidades y el cual tenía un P.O muy superior al de este año.

Con respecto al numeral #18 literal E – capacidad técnica (pagina 36) se solicita:

- Carta firmada por el Representante Legal, en la cual manifiesta su capacidad técnica y operativa para dar cumplimiento al objeto a contratar.
- El oferente debe ofertar al menos 15 operarias en manipuladoras de alimentos que cumplan con los siguientes requisitos:
  1. Más de un (1) año de experiencia certificado en producción y/o preparación y/o distribución de alimentación a pacientes en entidades hospitalarias (dietas hospitalarias) con capacidad de más de 200 pacientes hospitalizados por día (Anexar soporte de la seguridad social).
  2. Curso de mínimo 40 horas en ATENCIÓN Y/O SERVICIO AL CLIENTE, expedido por el SENA y/o Institución Educativa debidamente certificada por el Ministerio de Educación.
  3. Curso de mínimo 40 horas en MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS O SIMILARES, expedido por el SENA y/o Institución Educativa debidamente certificada por el Ministerio de Educación.
  4. Curso de mínimo 40 horas en BPM - BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA, expedido por el SENA y/o Institución Educativa debidamente certificada por el Ministerio de Educación.

De forma análoga en:

#### **OBLIGACIONES ESPECIALES INHERENTES AL OBJETO CONTRACTUAL**

59. Mantener vigente los certificados de manipulación de alimentos y de carnet de salud de todas las personas vinculadas a la ejecución del contrato.

San Juan de Pasto - Nariño - Colombia

2020

Comnutrir: "Comprometidos con tu Nutrición"



Cra. 42 # 18 A-82 Clínica Los Andes. Cel. 311 350 6141 / 316 480 7010

Telf. 7333780 ext. 150

Destacamos que según INVIMA, los servicios de alimentos se asemejan a un servicio de Catering, por lo cual su regulación y vigilancia corresponde a las secretarías de salud, de conformidad con lo descrito en el artículo 44.3.3.1 de la ley 715 de 2001 y dicho estamento (SMS) solicita que los manipuladores de alimentos únicamente deberán presentar ante las autoridades sanitarias los respectivos certificados médicos, donde conste la aptitud para manipular alimentos con base en el decreto 019 de 2012 y la resolución 2674 del 2013.

Por tal motivo, los pliegos están solicitando requerimientos ya abolidos por los estamentos responsables y veedores del funcionamiento de los servicios de alimentos. Adicionalmente al solicitar el programa de limpieza y desinfección, manual de BPM de cada empresa, programa de desechos sólidos, plan de capacitación etc, que se encuentran en el numeral 5 de condiciones especiales ya se encuentran inmersos y se implementan con el plan de capacitación.

Otro escenario a observar es el valor de arrendamiento que se debe aclarar en los pliegos para poder incluir dicho gasto en el valor de ración alimentaria, para lo cual se sugiere dejar establecido puntualmente así como los costos de mantenimiento del inmueble para evitar su deterioro.

- 6 ✓ En el numeral 4.2 de la página 37 manifiesta que se dará hasta 300 puntos al factor técnico de calidad; sin embargo en el cuadro B, factor técnico de calidad se otorga al mismo concepto solo 60 puntos. Lo cual se debe aclarar y/o corregir; de forma análoga en el citado cuadro, no hay claridad en que tipo de certificado en manipulación de las dietas nutricionales "(¿expedido por quién?)" y los residuos que se generen con ocasión al suministro y manuales de BPM; a los que ustedes se refieren.

Con respecto al aviso de convocatoria pública No. RHU - IP 001-2020; es importante se haga el correspondiente ajuste en el numeral 5 que cita lo siguiente:

✓ 5. El plazo estimado del contrato.

La contratación será establecida para la prestación del servicio durante cinco (5) meses, contados a partir de la legalización del contrato.

El contrato tendrá vigencia durante el plazo de ejecución y seis (6) meses más, previstos para su liquidación.

Un tiempo de liquidación del contrato de 6 meses resulta muy elevado y es superior al plazo establecido para la prestación del servicio del contrato; así mismo el tiempo establecido para el proceso de liquidación de contratos es de 4

San Juan de Pasto - Nariño - Colombia

2020

Comnutrir: "Comprometidas con tu Nutrición"



Cra. 42 # 18 A-82 Clínica Los Andes. Cel. 311 350 6141 / 316 480 7010

Telf. 7333780 ext. 150

meses, con ello evitaría una vigencia tan amplia del contrato (11 meses), evitando los inconvenientes de varios tipos que se pueden suscitar.

De tener en cuenta las anteriores observaciones se puede ampliar el espectro de las ofertas a recibir; sin que con ello se ponga en peligro los objetivos buscados por el HUDN en aspectos de calidad y cumplimiento; además se estaría mejorando también aspectos como pluralidad, acceso, calidad, desempeño y economía.

Agradezco de antemano toda la atención brindada, para poder tener el gusto de ser su oferente.

*Sandra C. Dorado G.*  
*Sandra C. Dorado G.*

Sandra Cristina Dorado Granja  
Nutricionista - Dietista  
COMNUTRIR

San Juan de Pasto - Nariño - Colombia  
2020

Comnutrir: "Comprometidos con tu Nutrición"



Recepcion Documentos <documentacionhosdenar@gmail.com>

---

**Solicitud Anexos Proyecto Pliego de Condiciones Proceso Seleccion Convocatoria Publica por la Causal de Invitacion Publica a Proveer No. RHU IP 0012020**

2 mensajes

---

**LUCY YASMIN ROSERO UNIGARRO** <yazrosero@gmail.com>  
Para: mmora@hosdenar.gov.co, documentacionhosdenar@gmail.com

17 de enero de 2020, 11:39

Cordial saludo ✓

Señores HOSDENAR ✓

Por favor enviar los anexos a este proceso. ✓

Muchas gracias. ✓

---

**Recepcion Documentos** <documentacionhosdenar@gmail.com>

17 de enero de 2020, 11:54

Para: acoralc@hosdenar.gov.co, mreina@hosdenar.gov.co, aquiroz@hosdenar.gov.co, MONICA MORA  
<mmora@hosdenar.gov.co>, schavez@hosdenar.gov.co, ellanos@hosdenar.gov.co, jortegam@hosdenar.gov.co

[El texto citado está oculto]

San Juan de Pasto, 17 de Enero del 2020

Oficina Jurídica  
Hospital Universitario Departamental de Nariño  
Ciudad

Ref: **OBSERVACIONES** - Proyecto de Pliego de Condiciones  
Invitación Publica No. RHU-IP 001020.

Cordial saludo

Teniendo en cuenta nuestra intención de participar en el proceso en mención es preciso solicitar aclaraciones a los siguientes puntos:

1. La codificación del bien, obra o servicio según las Naciones se clasifica en Segmento-Familia-Clase y Producto, en el entendido el servicio en mención pertenece a un producto (93131608) el cual está contenido en un segmento mayor (93131600).
2. Se solicita aclaración de los porcentajes del FACTOR TECNICO O DE CALIDAD, el cual se fija en 300 puntos según tabla, pero según el cuadro siguiente de indicador y asignación de puntos solo aplica 60 puntos, los 240 puntos restantes de donde salen.

#### **CAPACIDA TECNICA**

3. En el requisito número 1. "Más de (1) año de experiencia certificado en producción y/o preparación y/o distribución de alimentación a pacientes en entidades (dietas hospitalarias) con capacidad de más 200 pacientes hospitalizados por día (anexar soporte de la seguridad social). **Es pertinente tener en cuenta que el personal que se relaciona en las hojas de vida no tenga una relación laboral, y por ende no estar obligado a efectuar el pago de la seguridad social**
4. En el requisito número 2. "Curso mínimo 40 horas en Atención y/o Servicio al cliente, expedido por el SENA y/o Institución Educativa debidamente certificada por el Ministerio de Educación". Requisito no. 3. "Curso de mínimo 40 horas en Manejo de Residuos sólidos o similares, expedido por el SENA y/o Institución Educativa debidamente certificada por el Ministerio de Educación.". **En los dos requisitos (2 y 3) se sugiere que la certificación no necesariamente sea emitida por el SENA e Institución acreditada por el Ministerio, a sabiendas que existen profesionales idóneos y calificados para dictar este tipo de capacitaciones y a los cuales les antecede un título para poder hacerlo.**

5. **Requisito Numero 5.** "Curso de mínimo 40 horas en BPM-BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA, expedido por el SENA y/o Institución Educativa debidamente certificada por el Ministro de Educación. Este ítem (requisito No. 5) el carnet o certificado ya no es necesario desde la puesta en marcha de la RESOLUCION 00002674 de julio del 2013 la cual al literal dice: *"ARTÍCULO 12. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad."*
6. **Los anexos:** COMPROMISO DE ANTICORRUPCION, COMPROMISO DE TRANSPARECIA, no se adjuntaron, por favor hacerlo.
7. **Factor Económico:** Anexo Oferta Económica (adjuntarlo). En la cual se detallen tipo de dieta, médicos internos, alimentos adicionales, banco de sangre, administrativos, además del promedio mensual de acuerdo al histórico ejecutado.

En aras de participar en un proceso transparente, ajustado a la normatividad que lo rige, solicito muy respetuosamente tener en cuenta estas observaciones.

Atentamente,



**RICHARD LOPEZ**  
98.398.251 de pasto  
Calle 16 no. 17-16 Aire Libre

San Juan de Pasto, 17 de enero de 2020

SVN-CT -179-2020

**Señores:**

**HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E**  
**CALLE 22 No. 7-93 Parque Bolívar - San Juan de Pasto Nariño**  
**E. S. D**

REF: CARTA DE OBSERVACIONES PROYECTO PLIEGO DE CONDICIONES DE FECHA 15 DE ENERO DE 2020.

Con la presente me permito presentar observaciones al proyecto pliego de condiciones dentro del proceso de selección de convocatoria Pública por la causal de invitación pública a proponer No. RUH – IP 0012020 de la siguiente manera.

## **OBSERVACIONES**

### **ESPECIFICACIONES ESENCIALES PARA EL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS**

Numeral 7: *“Presentar propuesta de menús flexibles que permita que el usuario escoja el plato de su preferencia de acuerdo a su región, gustos y preferencias”.*

Igualmente en el título **OBLIGACIONES ESPECIALES INHERENTE AL OBJETO CONTRACTUAL.**

Numeral 12: Refiere *“Suministrar las dietas según la preferencia del paciente, se hace necesario que el contratista implemente mecanismos para conocer, identificar y satisfacer los gustos y preferencias del usuario respecto de la dieta y ofrecer alternativas en las preparaciones de los ciclo de menús, es decir menús flexibles (contar con mínimo dos menús por ración para que el paciente escoja el de su preferencia tanto en proteína, carbohidrato y preparación), de acuerdo con los estándares de acreditación y política de humanización”.*

Rdo. 18-01-2020  
8:33 a.m.  
S. Fekos  
Ila. Jose.

### Observación:

Teniendo en cuenta lo anterior, se debe aclarar el punto 7 y 12, referente a una personalización de menús hospitalarios a través de una anamnesis alimentaria lo que requiere incremento en la parte logística de supervisión y gastronómica por parte de la empresa contratada, donde en el estudio de conveniencia y oportunidad se observa que los costos son bajos para dar cumplimiento a este tipo de solicitudes. Estas exigencias son lejanas del objeto por el cual se proyecta el pliego de condiciones, ya que se habla de suministro de alimentación especializada Terapéutica, donde el objeto contractual está más cercano al incumplimiento en costos y servicio igualmente de las recomendaciones dadas por los profesionales de la salud del Hospital.

### ESPECIFICACIONES ESENCIALES PARA EL SERVICIO DEL SUMINISTRO DE ALIMENTOS

Numeral 8: *“Los alimentos deben salir rotulados, empacados el paquete sellado de los cubiertos debe tener cuchara, cuchillo, tenedor, y cuchara postrera y servilleta, todo resistente y de buena calidad, la rotulación debe llevar los datos: Numero de cama, nombre del paciente y tipo de dieta”.*

Y en obligaciones especiales.

Numeral 34: *“Cumplir con la política de seguridad implementada en el hospital garantizando la correcta rotulación de las dietas especificando el tipo de dietas con la identificación del paciente con el fin de evitar eventos adversos”.*

Teniendo en cuenta el estudio de conveniencia y oportunidad y fichas técnicas para contratación se debe dar a conocer el programa informático que utiliza el Hospital y que le facilite al contratista tener la información para poder cumplir con esta exigencia.

### OBLIGACIONES ESPECIALES INHERENTES AL OBJETO CONTRACTUAL

Punto 8 y 14

Numeral 8: “prestar el servicio de alimentación al interior de las instalaciones del hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E., para el cual deberá



disponer de los equipos y o maquinas industriales, así como de todos los elementos e insunmo0 y materia requerida.

Numeral 14: Garantizar la correcta utilización del edificio, instalaciones, infraestructura, equipos y demás elementos del HOSPITAL que se requieran en la ejecución del presente contrato y responder por su reparación o reposición si fuere necesario en caso de pérdida o daño que se realice en desarrollo del presente contrato y que sean imputables al personal designado por el CONTRATISTA.

Solicitamos comedidamente nos aclaren para el respectivo costeo de la propuesta económica a presentar.

- **cuál es la operación del servicio y listado de equipos con las fichas de mantenimiento de los mismos que van a facilitar para el desarrollo contractual.**
- **Espacio designado para la ejecución y el valor designado por el uso.**
- **Promedio de valores generados por uso de servicios públicos**
- **Se aclare la modalidad de uso del espacio físico que requiere el contratista para el desarrollo del trabajo y responsabilidades del hospital y de terceros.**

Numerales 24, 27 y 30:

Es necesario se excluya pues no es responsabilidad y competencia del contratista y de serlo se justifique el por qué.

Numeral 55. *“Elaborar dietas especiales que le solicite el Hospital para los contratos de prestación de servicios de salud con régimen especial o medicina prepagada con cargo al valor del contrato”.*

Teniendo presente este punto es preciso indicar se nos aclare qué tipo de dietas especiales son y cuál es la tabla de costos adicionales que el hospital cancelaría.

**OBSERVACIONES SOBRE LA CAPACIDAD TECNICA**

- El oferente debe ofertar al menos 15 operarias en manipuladoras de alimentos que cumplan con los siguientes requisitos.
  1. Mas de (1) año de experiencia certificado en producción y/o preparación y/o distribución de alimentación a pacientes en entidades hospitalarias

- (dietas hospitalarias) con capacidad de 200 pacientes hospitalizados por día (anexar soportes de seguridad social).
2. Curso de mínimo 40 horas en ATENCION Y/O SERVICIO AL CLIENTE, expedido por el SENA y/o institución Educativa debidamente certificada por el Ministerio de Educación.
  3. Curso de mínimo 40 horas en MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS O SIMILARES, expedido por el SENA y/o Institución Educativa debidamente certificada por el Ministerio de Educación.
  4. Curso de mínimo 40 horas en BPM – BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA, expedido por el SENA y/o Institución Educativa debidamente certificada por el Ministerio de Educación.
  5. Para acreditar este requisito, se debe presentar con la propuesta los certificados laborales que acrediten la experiencia en Producción y/o Distribución de dietas Hospitalarias del personal ofertado, con sus respectivos certificados para cada uno de los cursos acreditados.

Sugerimos revisar estas exigencias ya que claramente se determina que son excluyentes a otros participantes del proceso, observando que no se cumple con el Principio de compromiso de transparencia y anticorrupción ya que determinaría limitantes para varios oferentes o contratista que participan dentro de esta licitación pública.

Esta exigencia la cual es habilitante puede ejecutar dentro del desarrollo del objeto contractual del oferente seleccionado.

Se observa que se limita el derecho a la oportunidad del trabajo y se podría incurrir en la inobservancia del artículo 13 Derecho a la igualdad y 123 constitucional que garantiza el derecho al trabajo y principio de buena Fe y el principio de selección objetiva; además es claro que las veedurías ciudadanas son participantes activos en evaluar y realizar recomendaciones a todo proceso de contratación pública quienes se verían afectados en una presunta discriminación.

**“B. CAPACIDAD FINANCIERA:** Los proponentes y/ofertantes plurales, deben acreditar su capacidad financiera, a partir de los indicadores de liquidez...”

Existe un incremento considerable de más del 100%, con referencia a los indicadores históricos del proceso de contratación que se han celebrado con el hospital Departamental, en el caso del indicador de liquidez se pasa

del 1.4 año 2019 al 3.0 año 2020, por lo tanto, se observa que debe replantearse este ítem, teniendo en cuenta el principio de la Libre concurrencia.

**“C. CAPACIDAD ORGANIZACIONAL.** Los proponentes deben acreditar su capacidad organizacional, a partir de los siguientes indicadores. Dicha información, se tomará del registro único de proponentes vigente y en firme... Rentabilidad sobre el Patrimonio y Rentabilidad sobre los activos”.

Se observa que este indicador en el histórico de contratación del Hospital no ha hecho parte del desarrollo contractual hasta la vigencia 2019. Aunado a esto en el proyecto de pliego de condiciones limita la participación del proponente individual comparado a uniones temporales o consorcios ya que podría no existir condiciones de equidad porque proponen la sumatoria de estos participantes en diferentes indicadores sobrepasando los promedios de un proponente plural. ✖

**D. CONDICIONES DE EXPERIENCIA. EXPERIENCIA ESPECÍFICA.** "...El proponente deberá acreditar experiencia con 3 contratos ejecutados..." ✖

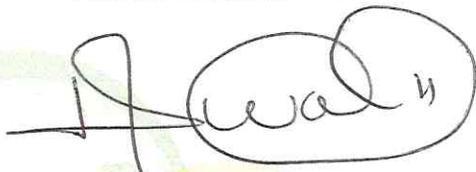
Se observa que la condición no es clara y se debe especificar si es máximo 3 o mínimo 3 contratos. ✖

Para finalizar esperamos que en el proyecto final se exponga el tipo de anexos y fichas técnicas respectivos para la presentación de la propuesta ya que se enumeran, pero no se evidencian con la claridad del caso. ✖

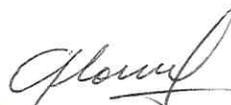
De antemano agradecemos su atención.

Atentamente,

**SERVINARIÑO E.U**  
Nit: 900.221.500- 4



**DIANA M ASCENCIO**  
Gerente.



**ADRIANA LUCIA ORTEGA M**  
Asesor Jurídico **SERVINARIÑO**

RUTA: elaboro/Adriana/juridica/SVN-CT -179-2020



Recepcion Documentos &lt;documentacionhosdenar@gmail.com&gt;

**Observaciones al proceso INVITACION PÚBLICA RHU-IP 12020**

4 mensajes

Corporación Territorio Vivo <tevivo.corporacion@gmail.com>  
Para: documentacionhosdenar@gmail.com

19 de enero de 2020, 23:16

Presento observaciones al proceso de la referencia, así:

**1. Factores de Evaluación**

El pliego establece que los factores de evaluación son: Factor económico 600 PUNTOS, factor técnico o de calidad 300 PUNTOS y el incentivo a la industria nacional 100 PUNTOS.

Por favor aclarar:

1.1. El factor económico es un único precio a todo costo para el contratista para la alimentación a pacientes hospitalizados, médicos internos y banco de sangre del HUDN? Este precio es indiferente si el mes es de 30 o 31 días? O se calcula el precio por día y se multiplica por el número de días de servicio del mes?

1.2. El factor técnico de calidad establece 300 puntos pero al revisar el detalle suma 60 puntos, dividido en 30 por cumplimiento de ciclo de menús y 30 por cumplimiento de unos factores.

El pliego establece que el contratista debe presentar el ciclo de menús para 21 días, derivado por dietas con análisis químico; así mismo, el HUDN establece el manual de dietas y la minuta patrón.

Solicitamos que la evaluación de 300 PUNTOS por factor técnico, se divida en 150 PUNTOS con una carta de compromiso o de aceptación del cumplir con las obligaciones técnicas determinadas por las obligaciones esenciales para el servicio de suministro de alimentos, obligaciones generales inherentes al objeto contractual y obligaciones especiales inherentes al objeto contractual; y 150 PUNTOS por el cumplimiento de los requisitos técnicos en el ofrecimiento del personal operativo manipulador de alimentos y del supervisor del servicio.

1.3. Solicitar puntaje adicional de 1% por contar con personal en condición de discapacidad de acuerdo al Decreto 392 de 2018 y al Decreto 1082 de 2015

2. Para el cumplimiento de la experiencia por favor aclarar si es en 3 contratos o en máximo o hasta 3 contratos liquidados e inscritos en el RUP.

3. Solicitamos modificar el requisito del personal con certificaciones de experiencia en entidades hospitalarias con capacidad de más de 200 camas, y dejarlo solo con experiencia hospitalaria independiente del número de camas.

EDUARDO MONSALVE  
Director de Licitaciones

Recepcion Documentos <documentacionhosdenar@gmail.com>

20 de enero de 2020, 7:23

Para: schavez@hosdenar.gov.co, acoralc@hosdenar.gov.co, jortegam@hosdenar.gov.co, lcando@hosdenar.gov.co

[El texto citado está oculto]

Mail Delivery Subsystem <mailer-daemon@googlemail.com>

20 de enero de 2020, 7:23

Para: documentacionhosdenar@gmail.com

**No se ha encontrado la dirección**

Tu mensaje no se ha entregado a [lcando@hosdenar.gov.co](mailto:lcando@hosdenar.gov.co) porque no se ha encontrado el dominio [hosdenar.gov.co](http://hosdenar.gov.co). Comprueba que no haya erratas ni espacios innecesarios y vuelve a intentarlo.