

PROCESO CONTRACTUAL N° 01 de 2018

**ADENDA 01**

El Gerente de la Empresa Social del Estado Hospital Carisma, en ejercicio de sus facultades legales y especial las conferidas por el Acuerdo de Junta Directiva N° 9 de 2014 y

**CONSIDERANDO**

1. Que el día 9 del mes de enero de 2018 se publicó en la página web de la entidad y en el SECOP, los términos de referencia del proceso contractual N° 1, cuyo objeto es: "Suministro de alimentación a los pacientes en su fase de internación y /o Hospital día de la ESE Hospital Carisma, de acuerdo a las necesidades.
2. Que dentro del término establecido en el cronograma de la convocatoria, la empresa HB ALIMENTOS Y SERVICIOS, el señor Hernando de Jesús Bonet, envía la siguiente observación: "Después de analizar los documentos publicados que hacen parte del proceso contractual en referencia, y estando en los términos previstos, me permito enviar de manera respetuosa las siguientes observaciones:

*"1. En el anexo técnico de los términos de referencia se está solicitando lo siguiente: \*"... se debe adjuntar en la propuesta la hoja de vida de la Nutricionista que certifique experiencia en consulta de nutrición, de mínimo dos años." \*Al respecto y considerando que las actividades concernientes a la consulta nutricional son inherentes al ejercicio profesional del Nutricionista Dietista, se solicita revisar la exigencia del certificado de experiencia en consulta de nutrición de mínimo dos años, teniendo en cuenta que el profesional titulado como Nutricionista Dietista tiene la formación suficiente y adecuada para asesorar nutricionalmente a los diferentes grupos de edad de manera individual o colectiva; aun cuando existe presencia de patología y/o enfermedades crónicas con el enfoque acertado de recomendaciones nutricionales y prescripción de dieta. En este sentido se sugiere revisar la exigencia del certificado de experiencia en consulta de nutrición y compararlo por los años de experiencia del ejercicio profesional.*

*2. La minuta patrón es clara en frecuencia y gramaje de los diferentes grupos de alimentos, sin embargo se considera importante aclarar que los cambios en la minuta patrón por prescripción médica y/o nutricional están orientados a intercambios de alimentos que benefician el tratamiento del paciente y no a cambios representativos en gramajes de los mismos; así no representaría y/o equivaldría a un costo adicional".*

3. **LA ESE HOSPITAL CARISMA PROCESO CONTRACTUAL  
TÉRMINOS DE REFERENCIA**

**ANEXO TÉCNICO**

**CONDICIONES REQUERIDAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.**

(...)

## 9. Características para la producción de la alimentación:

### Personal manipulador de alimentos

(...)

La Nutricionista Dietista, deberá hacer presencia en la ESE Hospital CARISMA previa solicitud por parte de la supervisión, con el fin de realizar evaluación individual de pacientes, que según indicación médica, para definir dietas terapéuticas y se debe adjuntar en la propuesta la hoja de vida de la Nutricionista que certifique experiencia en consulta de nutrición, de mínimo dos años. También deberá contar con un tecnólogo o ingeniero de alimentos, se debe adjuntar hoja de vida en la propuesta, quien a su vez debe garantizar acompañamiento presencial, mínimo una vez por semana (día hábil), con el fin de llevar a cabo la verificación de los procesos y demás aspectos susceptibles de verificación.

Igualmente en el numeral 4 .Minuta Patrón y ciclo de menú:

ALIMENTO	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	ALGO	COMIDA	MERIENDA
Bebida 240 cc	Con 90 cc de leche	Jugo o sorbete	Jugo de fruta	Jugo o sorbete	Jugo de fruta	Bebida sin leche
Proteico 80-100 g	Queso o sustituto 2 porciones	-	1 porción	-	1 porción	-
Acompañante Cereales variados 80 g	Cereal variable 1 porción	1 porción	1 porción	1 porción	1 porción	1 porción
Acompañante	Calentado 180 g	-	-	-	-	-
Sopa 250 cc	-	-	1 porción	-	1 porción	-
Ensalada 100 g	-	-	1 porción	-	1 porción	-
Arepa	Tela 60 g	-	Redonda 40 g	-	Redonda 40 g	-
Arroz 100 g	En el calentado	-	1 porción	-	1 porción	-
Dulce o postre 20 a 40g	-	-	1 porción	-	1 porción	-
Azúcar	1 porción	1/2 porción	1/2 porción	1/2 porción	1/2 porción	1 porción
Grasas	2 porciones	-	3 porciones	-	3 porciones	-

La anterior puede variar sin afectar el costo promedio establecido previas indicaciones médicas.

El contratista está obligado a cumplir con las minutas contratadas y los ciclos de minutas, garantizando su calidad nutricional, organoléptica, microbiológica, los cambios a las minutas que se requieran por cualquier eventualidad, deberán ser autorizados por la nutricionista del servicio de alimentación por parte del contratista y ser reportados al supervisor del contrato con anticipación vía correo electrónico.

Deberá existir un registro (formato) de liberación o salida de cada menú que consolide temperatura y gramaje aleatorio con las características organolépticas del plato servido por cada servicio principal (desayuno, almuerzo y comida).