

ACTA No. 002
LI-HBO-002-2021-CJ

PREGUNTAS, RESPUESTAS Y ACLARACIONES

PROCESO DE CONTRATACIÓN: LICITACIÓN

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: LIC-HBO-002-2021-CJ

OBJETO DE CONTRATACIÓN: “CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA PARA PACIENTES PEDIÁTRICOS, FAMILIARES, ACOMPAÑANTES Y PROFESIONALES DE LA SALUD EN ATENCIÓN DIRECTA AL USUARIO DEL HOSPITAL PEDIÁTRICO BACA ORTIZ”

En la ciudad de Quito, Distrito Metropolitano, a los 9 días del mes de junio del 2021, siendo las 09h00, en las sala de reuniones de Administración del Hospital Pediátrico Baca Ortiz, se reúne la Comisión Técnica designada mediante Memorando Nro. MSP-HPBO-2021-2259-M de fecha 31 de mayo de 2021, suscrito por la Ing. Karem Pamela Mejía Hinojosa, Gerente del Hospital Pediátrico Baca Ortiz, para proceder a dar inicio a la etapa de preguntas, respuestas y aclaraciones en conformidad al Art. 21 y 22 del Reglamento General de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública. con el fin de absolver las preguntas propuestas dentro del Portal Institucional correspondiente al proceso de LICITACIÓN No. LI-HBO-002-2021-CJ para la “**CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA PARA PACIENTES PEDIÁTRICOS, FAMILIARES, ACOMPAÑANTES Y PROFESIONALES DE LA SALUD EN ATENCIÓN DIRECTA AL USUARIO DEL HOSPITAL PEDIÁTRICO BACA ORTIZ**”

La Srta. Ingrid Lizette Maruri Montalván, Delegada de la Máxima Autoridad, quien preside la presente sesión, dispone nombrar a la Sra. Ana Elizabeth Cobos Ibujès, como Secretaria de la Comisión Técnica, moción que es aceptada por los demás integrantes de la misma.

Previa comprobación del quórum respectivo, se resuelve los puntos constantes en el siguiente orden del día:

ORDEN DEL DÍA:

1. Constatación de asistentes a la sesión
2. Elaboración de los pliegos del procedimiento
3. Clausura Desarrollo de la Sesión:

PUNTO UNO. - CONSTATACIÓN DE LOS ASISTENTES A LA SESIÓN

La Secretaria de la Comisión Técnica constata la asistencia de los servidores que conforman la Comisión Técnica:

1. Srta. Ingrid Lizette Maruri Montalvan, como delegada de la máxima autoridad, **quien la presidirá,**
2. Mgs. María de los Angeles Bayas Condo, como **titular del área requirente** o su delegado; y,
3. Ing. Erick Andres Vega Tandazo, como **profesional afín** al proceso de contratación.

Participa con voz, pero sin voto, Nombre y cargo de la Jefe o delegada de Gestión Jurídica y Financiera.

1. Abg. Verónica Lorena Araque Olvera, Responsable de Gestión Financiera.
2. Ing. Bryan Javier Brito Barahona, Responsable de Gestión Financiera

PUNTO DOS. - PREGUNTAS REALIZADAS POR LOS OFERENTES Y SUS RESPECTIVAS RESPUESTAS.

Los miembros de la Delegación Técnica del presente proceso, luego de revisadas las preguntas realizadas y publicadas en el Portal Institucional y realizando un análisis a su vez de las mismas en concordancia con los términos de referencia y pliegos del proceso, proceden a dar respuesta a las preguntas conforme al cronograma establecido, la fecha límite para presentar preguntas es el día 7 de junio del 2021 hasta las 10:00 horas; se evidencia (96) noventa y seis preguntas en el portal de compras públicas y procede con la absolución de la pregunta por parte del oferente

PREGUNTA 1: En los pliegos en el numeral 4.1.5. se ha referencia a la ?Experiencia mínima del personal técnico?, en los numerales 7.1, 8.1, 9.1, 10.1, 11.1, 12.1 y 13.1 dentro de la descripción se indica: ?Certificado de afiliación al IESS de los últimos 6 meses?, pero en los Términos de Referencia no se determina dicho certificado, por favor clarificar el tema, ya que esto limitaría la libre participación y el principio de igualdad de oportunidades.

Respuesta:

Estimado oferente se aclara que en la experiencia del personal técnico como fuente o medio de verificación se requiere lo siguiente:

12.2. EXPERIENCIA MÍNIMA DEL PERSONAL TÉCNICO

TABLA 22: DETALLE DE LA EXPERIENCIA MÍNIMA REQUERIDA PARA EL PERSONAL TÉCNICO

N°	Función	Descripción	Tiempo mínimo	Fuente o medio de verificación
1	Coordinador del proyecto en la cocina	Coordinar las actividades y decisiones para el cumplimiento de los requerimientos establecidos en el contrato	3 años	<ul style="list-style-type: none"> Certificados de trabajo que reúnan experiencia mínima de 3 años en empresas de alimentación
2	Supervisor	Velar y controlar el cumplimiento de las actividades, supervisando el orden y funcionamiento del servicio prestado	2 años	<ul style="list-style-type: none"> Certificados de trabajo que reúnan experiencia mínima de 2 años en empresas de alimentación Mínimo 2 certificados de cursos o capacitaciones afines al Servicio Certificado emitido por el ARCS sobre IEMF.
3	Tecnico de inocuidad alimentaria y calidad	Verificar el cumplimiento de protocolos y procedimientos de higiene, manejo de desechos y manipulación de alimentos, entre otros que se considere necesarios para la prestación del servicio	2 años	<ul style="list-style-type: none"> Certificados de trabajo que reúnan mínimo 2 años de experiencia en el cargo Certificados de trabajo que reúnan experiencia hospitalaria mínima de 6 meses (Puede estar contemplado dentro de los 2 años de experiencia en el cargo) Certificado emitido por el ARCS sobre IEMF.
4	Chef ejecutivo	Ejecutar las disposiciones para el trabajo en la cocina, planificar y organizar diariamente el trabajo en la cocina. Coordinar la labor con el nutricionista de la entidad contratante. Revisar el cumplimiento de las prescripciones y las características de alimentos a preparar	3 años	<ul style="list-style-type: none"> Certificados de trabajo que reúnan experiencia mínima de 3 años en empresas de alimentación Certificado emitido por el ARCS sobre IEMF.
5	Chef	Ejecutar las disposiciones del chef ejecutivo y coordinar la organización de las tareas y preparaciones en cocina	2 años	<ul style="list-style-type: none"> Certificados de trabajo que reúnan experiencia mínima de 2 años de experiencia en catering industrial o institucional. Certificado emitido por el ARCS sobre IEMF.

6	Nutricionista	Elaborar los menús de manera diaria para la aprobación y validación por los nutricionistas de la entidad contratante de acuerdo con sus requerimientos. Verificar que los menús para pacientes sean integrales de manera adecuada y con prescripción de los requerimientos, según lo refiere la entidad contratante (nutricionistas del hospital). Coordinar con los chefs y el supervisor la preparación de los menús.	2 años	<ul style="list-style-type: none"> Certificados de trabajo que reúnan mínimo 1 año de experiencia hospitalaria Certificados de trabajo que reúnan experiencia mínima de 6 meses en catering industrial o institucional (Puede estar contemplado dentro del año de experiencia hospitalaria)
7	Ayudante de cocina	Apojar en la preparación de los alimentos al chef y sub-chef	1 año	<ul style="list-style-type: none"> Certificados de trabajo que reúnan experiencia mínima de 1 año en servicios de alimentación. Certificado emitido por el ARCS sobre IEMF.

PREGUNTA 2: El Hospital Pediátrico Baca Ortiz cuenta con AUTOCLAVE?

Respuesta: Si. Como se explica en la página 37, tabla 19, numeral 12. Detalle de los equipos propiedad del Hospital Pediátrico Baca Ortiz.

PREGUNTA 3: En los Términos de Referencia numeral 5.1.1. CAMBIOS EN EL MENÚ, se determina: ¿En caso de que por algún imprevisto sea necesaria una modificación, la contratista deberá notificar al administrador de contrato con mínimo 12 de anterioridad en el cambio solicitado y coordinar previamente con el administrador de contrato quien deberá autorizarlo en un plazo máximo de 24 horas?, clarificar los plazos para avisar de los cambios en el menú.

Respuesta:

Aclaración : estimado oferente, los cambios del menú se deberán notificar con un mínimo de 24 horas y el administrador del contrato debe autorizar con un plazo de 12 horas.

PREGUNTA 4: En los Términos de Referencia numeral 12.3. EQUIPO MÍNIMO, tabla 24: EQUIPO MÍNIMO EN ÁREA DE COMEDOR, especificar de cuantos pozos deben ser las jugueras, ya que se requiere 4 según los TDR

Respuesta: estimado oferente pueden ser las características que el oferente considere, siempre y cuando esté a la demanda del personal, pacientes y familiares.

PREGUNTA 5: En los Términos de Referencia numeral 12.3. EQUIPO MÍNIMO, tabla 23: EQUIPO MÍNIMO EN ÁREA DE BIBERONES, especificar las medidas y características de la campana extractora.

Respuesta:

Aclaración : Estimado oferente en los términos de referencia, página 57, numeral 12.3. Equipo mínimo, tabla 23: equipo mínimo de área de biberones, en el ítem campana extractora, se aclara que las medidas de campana extractora aproximadamente son: profundidad 96 cm, ancho 140 cm, alto 60 cm

PREGUNTA 6: Adicional a las 6 pruebas microbiológicas mensuales, se deben realizar adicional pruebas con el luminómetro.

Responde. Según la supervisión mensual que se realice por la administradora de contrato, se verá la pertinencia para realizar dicha prueba, el mismo que aplica a mesones, biberones, baños de personal, ya que es manipulación directa en los alimentos.

PREGUNTA 7: En los TDR, se determina los diferentes gramajes en el manejo y control de raciones, dichos gramajes son considerados en crudo o cocidos.

Respuesta: Estimado oferente dichos gramajes son considerados en cocido

PREGUNTA 8: Los servicios de Agua Fría, Agua Caliente, Vapor, Gas y Energía Eléctrica, a cargo de quien corren?, en el caso sea a cargo del adjudicatario, cual es el valor mensual aproximado.

Respuesta: Estimado oferente, respondiendo a la pregunta 1, como se indica en la página 86, literal 20.3.4. PAGO DE SERVICIOS BÁSICOS Y OTROS *“El oferente asumirá los costos de los servicios básicos que utilice para poder cumplir con la prestación del servicio (...) éstos servicios básicos serán: agua fría, agua caliente, vapor energía eléctrica y gas licuado de petróleo.*

Respondiendo a la pregunta 2, los costos aproximados para el uso de los servicios son:

Agua caliente, agua fría, gas, vapor: entre \$900 a \$1100 dólares mensuales

Energía eléctrica: entre \$800 a \$1000 dólares mensuales

PREGUNTA 9: En los menús para familiares acompañantes y personal médico, se puede considerar la elaboración de platos típicos, ejemplo: fritada, papas con cuero, viseras, etc.

Respuesta: estimado oferente, si se puede realizar todo tipo de preparación si está dentro del ciclo de menús entregado a la unidad de nutrición para la autorización por parte del administrador de contrato. Todas las preparaciones deberán cumplir con los gramajes establecidos en los términos de referencia.

PREGUNTA 10: En relación a los postres, a más de la masa y frutas, se podría considerar otros como flanes, gelatinas, almibares, mause, suspiros, etc.

Respuesta: estimado oferente, si se puede siempre y cuando cumpla con los gramajes establecidos, recordando que todo cambio a los componentes de las raciones alimenticias deberá ser analizada y autorizada por el administrador de contrato.

PREGUNTA 11: Los jugos, para su elaboración se lo puede realizar con fruta o pulpa. En caso de ser pulpa indicar el gramaje.

Respuesta: estimado oferente, puede ser pulpa o fruta, tomando en cuenta la calidad de la materia prima, las proporciones para éstas bebidas pueden ser acordadas con el administrador del contrato según las degustaciones e informes de verificación nutricional.

PREGUNTA 12: Los jugos, para su elaboración se lo puede realizar con fruta o pulpa. En el caso de ser pulpa indicar el gramaje.

Respuesta: estimado oferente, puede ser pulpa o fruta, tomando en cuenta la calidad de la materia prima, las proporciones para éstas bebidas pueden ser acordadas con el administrador del contrato según las degustaciones e informes de verificación nutricional.

PREGUNTA 13: Indicar las características y dimensiones aproximadas de las salas lounge

Respuesta: En los términos de referencia pagina 50 tabla 24, equipo mínimo en área de comedor #3, capacidad total 15 puestos.

PREGUNTA 14: 1.En el cronograma de fechas para la licitación, no se menciona Visita Técnica, es posible que se pueda realizar una visita técnica al proyecto?

Aclaración: Estimado oferente se aclara que para la visita técnica tanto para que los oferentes conozcan las instalaciones del Hospital Pediátrico Baca Ortiz, así como una comisión designada para la institución, pueda conocer sus instalaciones, se establecerá un cronograma una vez conocidos los oferentes que pasen la etapa cumple o no cumple y se procederá a notificar a cada proveedor de manera individual.

PREGUNTA 15: Según se establece en la información proporcionada por el HBO, LIC-HBO-002-2021-CJ, el contrato tendría una duración de 180 días, y un presupuesto referencial de \$ Usa 601.434,00.Favor aclarar:¿En el caso de que en los 180 días establecidos como plazo de duración del presente proceso no sea utilizado la totalidad del presupuesto asignado, el contrato podría extenderse por un período adicional??Bajo qué otro posible escenario el contrato podría extenderse? El Hospital Pediátrico Baca Ortiz, prevé necesariamente la convocatoria a concurso de ofertas cada 180 días?

Respuesta.-

1. Salvo que la autoridad denominadora y según la necesidad institucional.
2. Bajo un contrato complementario de ser el caso.
3. No, el Hospital realiza convocatorias de conformidad a su planificación anual, de acuerdo al ejercicio fiscal vigente, este proceso se lo realiza por 180 días en virtud de contar con una certificación anual.

PREGUNTA 16: .El proceso LIC-HBO-002-2021-CJ prevé un anticipo equivalente al 70% de acuerdo con el mecanismo especificado en el numeral 10 de los términos de referencia. Favor aclarar si en la oferta a ser presentada en la fecha prevista del cronograma se debe confirmar el acogerse al beneficio del anticipo correspondiente.

Respuesta.- La institución está entregando un 70% para que la empresa tenga facilidades de requerir el quipo mínimo.

PREGUNTA 17: 4.En el numeral 4.1.5 de los pliegos Experiencia mínima del personal técnico se establece o solicita la presentación de un certificado BPM emitido por un organismo de control y en la página 54 numeral 12.2 EXPERIENCIA MÍNIMA DEL PERSONAL TÉCNICO de los términos de referencia se establece o solicita un Certificado emitido por el ARCSA sobre BPM?s. Solicitamos aclarar si el certificado BPM debe ser necesariamente emitido por la ARCSA o se podrá presentar certificados del oferente que acrediten capacitación de BPM?

Respuesta: PAGINA 54, 12.2 experiencia minimina del personal técnico se solicita el certificado emitido por el ARCSA.

PREGUNTA 18: En la página 21 de los términos de referencia se especifica que para el personal de la salud del HBO se ofrecerá dos tipos de entrada para almuerzos y una opción de entrada para el caso de meriendas y cenas. Requerimos aclarar si se trata de entrada o sopa, conforme se define en las especificaciones de composición de Menús expuestas en la Tabla 7 de la página 19.

Respuesta: Estimado oferente referirse a la página 20 numeral B, para los profesionales de salud, en el cual en la página 21 en el párrafo 4 se indica "(...)Para el servicio proporcionado la empresa contratista ofrecerá dos opciones de entrada, dos opciones de plato fuerte, dos opciones de ensalada, dos opciones de postre y dos opciones de bebida, de esta ultima la contratista permitirá el consumo de hasta dos vasos de bebida sea esta jugo, té, infusión, agua, etc. Todos los días viernes se presentará un menú especial con alimentos que no se hayan servido de forma continua durante la semana, también tendrá esta consideración para los días festivos. Para la merienda y cena también se ofrecerá una opción de entrada, dos opciones de plato fuerte, dos bebidas y dos de postre. El menú para profesionales deberá ofrecer opción para requerimientos especiales en condiciones como diabetes, alergias, etc.(...)

PREGUNTA 19: Página 22 de los términos de referencia se establece:¿La empresa contratista deberá encargarse de la elaboración y distribución de fórmulas y suplementos alimenticios, más no deberá adquirir los mismos ya que éstos serán proporcionados por el departamento de nutrición del hospital,¿Solicitamos aclarar qué productos del listado detallado a continuación serán suministrados por la Unidad de Nutrición y si el costo de la materia prima debe ser absorbido por los oferentes?PRODUCTOS A ENTREGARSE POR PARTE DEL LABORATORIO DE NUTRICIÓN ENTERAL ?Leche entera?Cereal en agua ?Cereal en leche ?Agua estéril ?Fórmula F75 ?Fórmula 100 ?Fórmulas maternizadas ?Suplementos alimenticios ?Infusión de ciruela ?Jarras con agua estéril o agua aromática según el requerimiento ?Jugos de frutas ?Dieta enteral artesanal para sonda u ostomías ?Yogurt

Aclaración : estimado oferente, para el laboratorio de nutrición enteral por parte del Servicio de Nutrición se entregara solo Formulas maternizadas y suplementos alimenticios, los demás ítems como leche entera, yogurt, cereal en leche, cereal en agua, agua estéril, formula F75, Formula F100, Alimentación enteral artesanal, jugo de frutas varias, infusión de ciruela, la materia prima correrá por parte del oferente, teniendo en cuenta que a su cargo se encuentra la recepción y limpieza de biberones, elaboración de mezclas, envasado, esterilización y distribución de los mismos a las diferentes áreas del hospital, todo esto realizado por parte del personal que debe laborar exclusivamente en el área del laboratorio. La empresa debe asegurar una preparación correcta de las fórmulas y demás preparaciones en ésta área con el fin de mantener un suministro de alimentos nutritivos y adecuados para los pacientes.

PREGUNTA 20: 7.En la página 54 de los términos de referencia se establece la TABLA 21:

DETALLE TÉCNICO	MÍNIMO	QUE	DEBE	POSEER	LA	PERSONAL EMPRESA																										
CONTRATISTA:	N	Función	Cantidad	1	Gerente del proyecto en la institución	2	Supervisor	3	Supervisor de inocuidad alimentaria y calidad	14	Chef ejecutivo	15	Chef	16	Nutricionista	27	Ayudante de cocina	108	Auxiliar de posillería	49	Servicio a comedor	410	Auxiliar de alimentación	1611	Auxiliar de área de biberones	612	Guarda almacén	113	Auxiliar de limpieza	2	TOTAL	50

Requerimos aclarar si la cantidad del personal solicitado como mínimo a cubrir

50, se refiere a puestos de personal fijo que los oferentes deben mantener a diario para la ejecución de actividades de servicio, o esta cantidad de personal es global, es decir incluye relevos para la aplicación de turnos de trabajo?

Aclaración : el personal que se encuentra detallado en la pag. 54 tabla 21 Detalle de personal técnico mínimo que debe poseer la empresa contratista, la cantidad requerida es de forma global que incluye a turnos rotativos por parte de la empresa, siempre y cuando se vele por el cumplimiento del servicio a los pacientes.

PREGUNTA 21: .En los TDR, numeral 5, Metodología de Trabajo, mencionan que el manual de dietas constara con un procedimiento para reconocer la fecha de cumpleaños de los pacientes, nos gustaría conocer si nos entregarán una base de datos para poder cumplir con este requerimiento.? Qué tipo de colación se puede considerar para la celebración de estas fechas alusivas?

RESPUESTA : Estimado oferente con respecto a su primera pregunta, en la página 47 y 48 en el ítem 7-2 ingreso de paciente específica *Llevarán los siguientes datos demográficos: o Nombres, o Apellidos, o Número de cédula (acorde al algoritmo de validación del registro*

civil), o Pasaporte y nacionalidad (en caso de extranjeros) o Fecha de nacimiento (dd-mm-aaaa) o Nombre de familiar/custodio a cargo o Servicio en el que está hospitalizado o Número de cama. Automáticamente se sitúe la fecha de nacimiento del paciente, aparecerá su edad exacta (dd-mm-aaaa) contado a la fecha actual. Mediante esto se conocerá la fecha de cumpleaños, para poder enviar la colación

Estimado oferente con respecto a su segunda pregunta.- la colación para la celebración de estas fechas alusivas será según la dieta prescrita por nutrición y que será reflejada en el parte de dietas.

PREGUNTA 22: 9.En los TDR, numeral 5. Metodología de trabajo, en el ítem 5.4 Presentación de la bandeja, en el ítem Vajilla, mencionan vajilla desechable para despacho de alimentos, nos gustaría conocer la cantidad promedio de comidas servidas en un mes en contenedores desechables? Y de igual forma que tipo de desechables se requieren? Biodegradables?

RESPUESTA: Estimado oferente con respecto a la primera pregunta la vajilla desechable para despacho de alimentos tiene una cantidad aproximado de 4700 mensuales, cabe recalcar que es de 5 a 6 tiempos de comida, según demanda de pacientes y áreas que lo soliciten.

Estimado oferente para su segunda pregunta refiérase a la aclaración 8.

PREGUNTA 23: 10.En los TDR, numeral 5. Metodología de trabajo, en el ítem 5.4 Presentación de la bandeja, en la descripción Vajilla, mencionan que la vajilla debe tener una presentación atractiva y colorida,nos gustaría conocer si la vajilla debe ser diferenciada o se puede considerar en la decoración del platillo presentado en la vajilla regular para pacientes?

RESPUESTA .- Estimado oferente con respecto a su pregunta la vajilla debe ser diferenciada, para evitar errores involuntarios en la presentación física de las dietas.

PREGUNTA 24: 11.En los TDR, numeral 5. Metodología de trabajo, en el ítem 5.10 Manejo y control de raciones mencionan una cantidad de gramaje, nos gustaría conocer si este gramaje es del producto en crudo o cocinado?

RESPUESTA .- Estimados oferentes dichos gramajes son en cocido.

PREGUNTA 25: 2.En los TDR, numeral 5. Metodología de trabajo, en el ítem 5.10.2 Control de provisión de raciones del servicio de alimentación, literal b personal del Hospital se señala que debe incluir dos opciones de entrada, dos opciones de plato fuerte, dos opciones de ensalada, dos opciones de bebida el cliente se servirá las dos opciones de todo lo señalado o debe

escoger entre una de
dos opciones de lo antes detallado?

las

RESPUESTA .- Estimado oferente, los profesionales de la salud solo podrán elegir una de las dos opciones que se presente en entrada, plato fuerte, ensalada. Solo las bebidas se pueden servir hasta dos veces por profesional. (pag 21)

PREGUNTA 26: 3.En los TDR, numeral 5. Metodología de trabajo, en el ítem 5.11.6 Procedimiento de limpieza y esterilización de biberones, mencionan que se debe cumplir con el proceso de esterilización durante 8 min, sin embargo, en los activos a entregar por parte del hospital a la contratista, se detalla un Esterilizador Dañado, nos gustaría conocer si este equipo deberá ser adquirido por la contratista para la ejecución del proyecto?

Respuesta: Estimado Oferente el Autoclave propiedad del Hospital Pediátrico Baca Ortiz, está catalogado como “malo” debido a que requiere reparación y cambio de piezas para su funcionamiento, es opcional el uso de los equipos que son propiedad del Hospital Pediátrico Baca Ortiz. Sin embargo en la Pag 24, numeral 5.11.6. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y ESTERILIZACIÓN DE BIBERONES *El contratista puede disponer de una esterilización inicial o terminal de vajilla e implementos en Autoclave con una temperatura de 100°C ±2°C o el método que considere efectivo aprobado por el administrador del contrato, debe presentar en la oferta el método para esterilización.*

PREGUNTA 27: 14.En los TDR, numeral 5. Metodología de trabajo, en el ítem, 5.13.4. Parámetros de Calidad en Cocina, en el literal k Limpieza, mencionan el cumplimiento de los productos químicos a utilizarse con la norma INEN, nos gustaría conocer si estos productos deberán pasar por la calificación de un ente del Hospital Baca Ortiz antes de su ingreso al proyecto.?

Respuesta: Estimado oferente serán sujetos a verificación a inspecciones aleatorias por parte del departamento de calidad.

PREGUNTA 28: 15.En los TDR, numeral 5. Metodología de trabajo, en el ítem, 5.13.4. Parámetros de Calidad, mencionan la toma de muestras para ser sometidas a evaluación, nos gustaría saber qué tipo de análisis se le realizarían?

Respuesta:

Estimado oferente para tener los parámetros de aceptación y determinar que un alimento es inocuo para los paciente, profesionales de salud y familiares se deberá tomar en cuenta estos parámetros básicos microbiológicos.

MUESTRA	PARÁMETROS
Ambiente	Recuento de aerobios totales
	Recuento de mohos
	Recuento de levaduras
Manipulador	Recuento de coliformes totales
	Recuento de E.Coli Cater
Superficies	Aerobios totales
	Recuento de coliformes totales cater
	Recuento de E. Coli Cater
Biberones/superficie	Aerobios totales
	Recuento de coliformes totales cater

PREGUNTA 29: 16.En los TDR, numeral 5.3 Distribución y entrega de Raciones. Solicitamos detallar las áreas del Hospital donde se debe entregas alimentación? Cuántos pisos o áreas? Y cuantos auxiliares de dietas se debe contar para cada área de entrega de alimentos?

Estimado oferente con respecto a su pregunta 1, como lo explica en la página 6, en el segundo párrafo el Hospital Pediátrico Baca Ortiz, cuenta con las siguientes áreas de Neurocirugía pediátrica

- Infectología pediátrica
- Nefrología pediátrica
- Neurología pediátrica
- Oncología pediátrica
- Hematología pediátrica

- ☑ Neumología pediátrica
- ☑ Cirugía cardiotorácica
- ☑ Cirugía pediátrica
- ☑ Urología pediátrica
- ☑ Cirugía plástica y reconstructiva
- ☑ Unidad de cuidados intensivos pediátricos
- ☑ Unidad de neonatología
- ☑ Emergencias pediátricas
- ☑ Diálisis y hemodiálisis
- ☑ Oncología Ambulatoria
- ☑ Centro de Diálisis Pediátrica
- ☑ Hospital del Día

Con respecto a su segunda pregunta.- el Hospital Pediatrico Baca Ortiz cuenta con 7 pisos y 16 areas.

Con respecto a su tercera pregunta. En la pagina 54 TABLA 21: DETALLE DE PERSONAL TÉCNICO MÍNIMO QUE DEBE POSEER LA EMPRESA CONTRATISTA. Numeral 10. Auxiliar de alimentación cantidad 16. Cabe recordar que la empresa contratista es la encargad de la distribución de sus auxiliares según crea conveniente, teniendo en cuenta que las dietas deben llegar en optimas condiciones y horarios indicados.

PREGUNTA 30: 17.En los TDR, numeral 5.11.4. PRODUCTOS PARA ENTREGARSE POR PARTE DEL LABORATORIO DE NUTRICIÓN ENTERAL. Solicitamos aclarar si el Hospital cuenta con Jarras para la entrega de agua estéril, o el oferente debe proveer y de que características?

Respuesta:

Estimado oferente, las jarras de agua deben ser adquiridas por los oferentes. Usualmente se ocupan un aproximado de 7 a 9 jarras diarias, que contengan de 4 litros. El material de las jarras deben ser de polipropileno de grado alimentici.

PREGUNTA 31: 18.En los TDR, numeral 5.13.4. PARÁMETROS DE CALIDAD EN COCINA. Solicitamos aclarar si el oferente debe instalar cortinas de PVC, en que áreas, de que características y dimensiones?

Respuesta:

En referencia a la primera pregunta en la pag. 58 literal equipo mínimo inciso 10. Recubrimiento de ventanas, mismo que estará a cargo de la empresa adjudicada.

A continuación se detalla las áreas con su dimensiones

Estimado oferente si deben ser instaladas

Con respecto a su segunda pregunta, las áreas y dimensiones aproximadas son:

Recepción de materia prima.- 2 ventanas de 97 de ancho *72 de alto.

Elaboración de jugos.- 1 ventana de 97 de ancho *72 de alto.

Bodegas descartable.- 2 ventanas de 97 de ancho *72 de alto.

Línea de dietas- 1 ventana de 90 de ancho*32 de alto.

Posillera de personal: 4 ventanas de 97 de ancho *72 de alto cada una.

Comedor: 8 ventanas de 97 de ancho *72 de alto cada una.

Puertas de entrada a línea: 6 de 17 de ancho *76 de alto cada una

Pasillo de coches: 4 ventanas de 97 de ancho *72 de alto cada una.

Laboratorio de nutrición enteral 4 ventanas de 97 de ancho *72 de alto cada una y 4 ventanas 99*28

Las características son *Películas de PVC calandrada pigmentada con 80 micras de espesor en acabado mate con plastificante polimérico libre de cadmio y filtro UV con adhesivo tipo acrílico. Pag 59.*

PREGUNTA 32: 19.En los TDR, numeral 5.14. RECOLECCIÓN DE LAS BANDEJAS, VAJILLA Y MENAJE se menciona que:? Las empresas externalizadas de limpieza será la responsable del retiro de vajilla descartable? y considerando que en el literal 20.2.3. PLAN DE GESTIÓN INTEGRAL DE DESECHOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN. Solicitamos aclarar si el oferente debe encargarse de la recolección de desechos de alimentación y contenedores desechables usados para entrega de comidas para pacientes con enfermedades infectocontagiosas, traslado al área de desechos y disposición final?

Respuesta.- Estimado oferente en la página 33 en el literal 5.14 recolección de las bandejas, vajilla y menaje, en el párrafo 3 indica *“Las empresas externalizadas de limpieza será la responsable del retiro de vajilla descartable, tomando en cuenta que esta vajilla es desecho de tipo infeccioso. La vajilla descartable deberá ser retirada después de 45 minutos de ser entregada al paciente”*

PREGUNTA 33: 20.En los TDR, numeral 12. Personal técnico/Equipo de trabajo/Recursos, en el ítem 12.3.1. Condiciones Mínimas del Equipamiento mínimo requerido, mencionan que los equipos a

ingresar deben ser compatibles con las instalaciones de la institución, nos gustaría conocer el tipo de corriente y de que tipo de energía usan los equipos?

Respuesta: Estimado oferente la mayoría de las tomas son de 110v y 220v. Energía Eléctrica.

PREGUNTA 34: 21.En los TDR, numeral 20. Obligaciones de la Contratista, dentro del ítem 20.3. Bienes, equipos, infraestructura, en el numeral 20.3.4 Pago de servicios básicos y otros, mencionan que la empresa contratista se hará cargo de valores de servicios básicos, por lo que nos gustaría conocer los promedios de consumo en cada uno de los servicios básicos?Cuál será la metodología de cobro de dichos rubros??Electricidad?Gas licuado de petróleo?Agua fría?Agua caliente?Vapor

Respuesta:

Estimado oferente los costos aproximados por uso de los servicios son: Agua fría, Agua caliente, Vapor, Gas: \$900-1100 mensuales Energía eléctrica: \$800-1000 mensuales

Con respecto a la segunda pregunta en los términos de referencia pag 86 literal 20.3.4 pago de servicios básicos y otros indica *“El valor correspondiente al valor de estos servicios será emitido mensualmente por el área de ingeniería, infraestructura y mantenimiento del hospital y entregado por el administrador de contrato al prestador del servicio de alimentación”*

PREGUNTA 35: 22.En los TDR, en el numeral 20.3. Bienes, equipos e infraestructura, mencionan que la contratista deberá contar con proveedores para el servicio de mantenimiento, si la empresa contratista cuenta con un departamento de mantenimiento, la misma puede hacerse cargo de este requerimiento?

Respuesta: Estimado oferente , como lo explica en los Términos de Referencia pag 83 literal 20.3.2, inciso A expresa *“El oferente presentará en su oferta una carta de compromiso en la que indique que cuenta con el personal competente o una empresa asociada que prestará el soporte técnico para las labores de mantenimiento de los equipos”*.

PREGUNTA 36: 23.En las bases de la licitación no se encuentra el modelo del contrato, nos podrían hacer llegar el modelo de contrato que se aplicará para este servicio?

Respuesta.

Si, por un error involuntario no se adjuntó, pero el mismo se anexa.

PREGUNTA 37: 24.En los TDR, en la Nota de la tabla 12.2 se indica que se debe iniciar el proceso con el personal presentado en la oferta, hace referencia a los de gerente de proyecto, nutricionista y gestor de calidad, debemos entender que estos cargos son los que generan puntaje y también que son los indicados como obligatorios para el cumplimiento de esta nota?

Respuesta.- Estimado oferente en los términos de referencia pag 57 indica *“Aquel oferente que resulte adjudicado, estará en la obligación de iniciar el proceso con el personal presentado en su oferta, ya que aquellos perfiles a los que se les otorga puntaje por su tiempo de experiencia en la tabla **EVALUACIÓN POR PUNTAJE** deberán ser los mismos que ingresen (gerente de proyecto, nutricionista y gestor de calidad).”*

PREGUNTA 38: 25.El esquema indicado en la tabla 12.1 DETALLE DE PERSONAL TÉCNICO MÍNIMO QUE DEBE POSEER LA EMPRESA CONTRATISTA, Esta cantidad en las funciones indicadas es la exigencia de cargos en turno de trabajo?, entendiéndose que siempre será este grupo un mínimo a cumplir o deben existir relevos adicionales?

Respuesta.- Este es el número mínimo que solicita para la cobertura del servicio de alimentación, se debe entender que puede ser por relevos, siendo la empresa contratista la encargada de la distribución del personal técnico siempre y cuando se cumpla con el servicio requerido del hospital.

PREGUNTA 39: .Es requisito o necesario que todo el personal cuente con algún tipo de seguro privado relacionado a: Atención médica, vida y/o accidentes personales?

Respuesta.- En los términos de referencia pag 74.- literal 20.1 Seguridad Industrial y Salud Ocupacional inciso A párrafo 3
La empresa contará con un médico ocupacional de visita periódica o según lo disponga el reglamento para el funcionamiento de los servicios médicos de la empresa (Acuerdo Ministerial 1404) y el reglamento interno de seguridad e higiene de la empresa.

El médico ocupacional debe realizar visitar dentro de la institución para lo cual dará cumplimiento a un cronograma de vigilancia de la seguridad y salud ocupacional (SSO) en consistencia con el Acuerdo Ministerial 1404, Reglamento para el Funcionamiento de Servicios Médicos de Empresas en el Capítulo II, artículo 3 *“Para llegar a una efectiva protección de la salud, el Servicio Médico de Empresas cumplirá las funciones de prevención y fomento de la salud de sus trabajadores dentro de los locales laborales”*, sin embargo el médico ocupacional no constará dentro del personal que ingrese a laborar dentro del espacio físico.

Es opcional por la parte del contratista si desea o no contratar seguro privado para sus empleados.

PREGUNTA 40: En las condiciones actuales y por la emergencia de covid-19, se tiene alguna exigencia específica para la movilización del personal de catering, desde y hacia el Hospital?

Respuesta.- No, la movilización del personal a cargo de la empresa contratista es responsabilidad del oferente.

PREGUNTA 41: Por la emergencia de covid-19 actual, se debe cumplir algún protocolo específico relacionado a pruebas COVID con el personal de catering?

Respuesta.- Estimado oferente en los términos de referencia pagina 74 indica en el literal 20.1 seguridad industrial y salud ocupacional párrafo 2 *El contratista elaborará e implementará un programa o plan de seguridad y salud ocupacional enfocado a la prevención.(...)*

PREGUNTA 42: En los TDR, 5.4. PRESENTACION DE LA VAJILLA Existe una marca específica de preferencia u obligatoria para vajilla?

Respuesta.- En los términos de referencia pag. 12 Vajilla párrafo 1 *La empresa deberá contar con stock suficiente de vajilla y con características apropiadas para el mantenimiento de la temperatura de los alimentos, de material plástico polipropileno o melamina de alta densidad para un mejor lavado, esterilización, desinfección e inocuidad del alimento.* No se requiere con ningún marca en especial, solo que cuente con las características mencionadas.

PREGUNTA 43: En los TDR ,5.11.2 CARACTERISTICAS TECNICAS DE LOS BIBERONES Existe una marca específica de preferencia u obligatoria para biberones y chupones?

Respuesta.-En los términos de referencia pag 23

Biberones elaborados a base de plástico de tipo polipropileno de alta densidad, fácil de limpiar.

☒ **Material transparente que garantice visibilidad y elevada resistencia** ante la esterilización a vapor constante.

☒ **Biberones de boca ancha, sin agarradera con escala de señalización en onzas y/o mililitros, tapa transparente e higiénica, disco hermético a prueba de derrames.**

☒ **Biberones ergonómicos para un manejo cómodo y seguro, con chupón de silicón con un agujero, libre de BPA (Bisfenol A).**

☒ **Variedad de chupones especiales para niños con problemas de paladar hendido, labio leporino y chupones con abertura pequeña para prematuros.**

☒ **Cada biberón entregado deberá ser etiquetado con volumen, número de cama y apellido del paciente, para lograr una correcta identificación.**

No se requiere con ningún marca en especial, solo que cuente con las características mencionadas.

PREGUNTA 44: 1.En los TDR 12.3. EQUIPO MINIMO Solicitamos: ?Proporcionar metraje de ducto de extracción, capacidad del motor del hongo de extracción?Especificar número y tamaño de ventanas que requieren recubrimiento de películas PVC?Especificar en número de llaves o puntos de agua que requieren filtros UV?Proporcionar medidas de los lavabos de 2 pozos y especificar si son de isla o de pared?Proporcionar medidas de las mesas de acero inoxidable y especificar si son de isla o pared?Proporcionar o aclarar características de los coches transportadores. Deben ser isotérmicos, de que material??Especificar medidas del tren de lavado

Respuesta.

1.La campana tiene una dimensión aproximada de 470mm x 240mm

2.La capacidad del motor del hongo de 6HP 220 V TRIFASICO

3. A continuación se detalla las áreas con su dimensiones

Estimado oferente si deben ser instaladas

Con respecto a su segunda pregunta, las áreas y dimensiones aproximadas son:

Recepción de materia prima.- 2 ventanas de 97 de ancho *72 de alto.

Elaboración de jugos.- 1 ventana de 97 de ancho *72 de alto.

Bodegas descartable.- 2 ventanas de 97 de ancho *72 de alto.

Línea de dietas- 1 ventana de 90 de ancho*32 de alto.

Posillería de personal: 4 ventanas de 97 de ancho *72 de alto cada una.

Comedor: 8 ventanas de 97 de ancho *72 de alto cada una.

Puertas de entrada a línea: 6 de 17 de ancho *76 de alto cada una

Pasillo de coches: 4 ventanas de 97 de ancho *72 de alto cada una.

Laboratorio de nutrición enteral 4 ventanas de 97 de ancho *72 de alto cada una y 4 ventanas 99*28

4. Cinco puntos de agua

5. La medidas de los lavados: 3 mesas de dos pozos de diferentes medidas y 7 de un pozo de diferentes medidas, mismos que son de islas-

6. Las mesas de acero inoxidable son 8 de islas

7. Los coches son isotérmicos

8. el tren de lavado es de 430mm x 80mm

PREGUNTA 45: Por el tiempo de implementación de un nuevo Software de Dietas, se podría considerar _____ trabajar con el proveedor actual, Solicitamos de ser posible la información del proveedor y marca del software instalado actualmente.

Respuesta. No es posible pagina 20 **5.10.2. CONTROL DE LA PROVISIÓN DE RACIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN** El contratista deberá contar con un sistema informático (software para manejo de dietas) para contabilización e ingreso de raciones, menús, tipos de dietas, tipos de fórmulas enterales, etc., para pacientes. Este sistema debe tener la capacidad de extenderse a la red del Hospital Pediátrico Baca Ortiz de modo que reciba la información desde los pisos al sistema, por lo cual es una obligación por parte del contratista instalar Routers para garantizar el correcto funcionamiento del sistema en pisos.

PREGUNTA 46: 33.Dentro de las facilidades que proporciona Hospital, está incluido el Servicio _____ telefónico _____ para uso del Contratista.?

Respuesta. No cuentan con servicio de línea telefónica.

PREGUNTA 47: Especificar Marca y Modelo de equipos de computación permitido de acuerdos con los estándares del hospital, tanto para Server, PC de Escritorio, Laptops, Routers, etc. en caso de existir, o es decisión del Contratista.

Respuesta. Es decisión del contratista.

PREGUNTA 48: .El servidor y racks requeridos, es posible instalar en el data center del Hospital, por seguridad y control de temperatura que necesita.?

Respuesta: Si es posible que el servidor y racks requeridos se instalen en el data center del hospital bajo las normativas informáticas del uso y equipamiento del hospital.

PREGUNTA 49: Se requiere computadores adicionales para el personal administrativo de la empresa contratista, cuantas y en que posiciones.?

Respuesta: Estimado oferente, depende de su consideración para brindar un servicio eficaz y eficiente.

PREGUNTA 50: .En los TDR 20.2.3. PLAN DE GESTIÓN INTEGRAL DE DESECHOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN. Requerimos su aclaración que implementos para la ejecución del plan debe proveer el oferente y en que cantidades o características tales como:? Basureros, características y colores? Coches para transporte de desechos, características y colores? Fundas plásticas características y colores? Área de almacenamiento intermedio, características y dimensiones

Respuesta:

En relación a la gestión interna de residuos y desechos generados se debe cumplir lo expuesto en el acuerdo ministerial 36-2019 (Manual de Gestión Interna de los Residuos y Desechos Generados en los establecimientos de Salud) y con relación a los a la estandarización de los colores para recipientes de depósito y almacenamiento temporal de residuos sólidos, de acuerdo a la norma INTE INEN 2841.

Estimado oferente con respecto a la gestión interna de desechos generados dentro del Hospital relacionado al Servicio de alimentación, en contratista será el responsable del traslado de los desechos desde su punto de generación al punto de almacenamiento intermedio y al punto de disposición final, donde se le entregará al responsable de limpieza para su pesaje y registro. Dentro de este procedimiento será responsabilidad de los coches de transportación y almacenamiento intermedio por parte del contratista. Los desechos se deberán entregar con:

Pesar la cantidad total de los residuos que van a ser entregados al gestor
Registrar los pesos, cantidades y el tipo de residuos que se entregarán

Los datos como: tipo de desecho, cantidad, peso fecha, hora, nombre de la persona que entrega, debe constar en la etiqueta del desecho y la hoja de registro.

PREGUNTA 51: 38.En los TDR 20.2.3. PLAN DE GESTIÓN INTEGRAL DE DESECHOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN. Requerimos información para establecer un estimado de costos en gestión de desechos para lo cual solicitamos: ?Estimado mensual de peso de desechos por tipo? Periodicidad de recolección

Respuesta.-Estimado oferente el estimado desecho por tipo son:

Infeccioso 50kg diarios aproximadamente

Orgánicos 50kg aproximadamente y la periodicidad de recolección es diaria

PREGUNTA 52: .En los TDR, 20.3. BIENES, EQUIPOS E INFRAESTRUCTURA, se señala que: La empresa contratista se obliga a entregar los bienes, equipos e infraestructura de propiedad del Hospital Pediátrico Baca Ortiz, en el mismo estado en que los recibe y mantenerlos durante su ocupación y uso. Aplica para equipamiento en caso de que la empresa decida utilizar equipamiento del Hospital y aplica para la infraestructura de manera obligatoria. Solicitamos aclarar si el oferente debe considerar que para la entrega de los bienes, equipos e infraestructura propiedad del Hospital Pediátrico Baca Ortiz deberá realizar mantenimiento de estos durante la ejecución del contrato?

Respuesta La empresa ganadora deberá presentar un cronograma de mantenimiento de los equipos pertenecientes al hospital pediátrico baca Ortiz y que van a estar a cargo de la empresa adjudicada, cabe indicar que el personal de mantenimiento hara una supervisión mensualmente para ver en que estado se encuentran.

PREGUNTA 53: . En el caso de que el oferente debe considerar el mantenimiento de los bienes, equipos e infraestructura propiedad del Hospital Pediátrico Baca Ortiz. Solicitamos aclarar si esta responsabilidad deberá ejecutarse con personal directo ya que no se señala personal de mantenimiento en el personal mínimo requerido? O se debe considerar contratación de servicio externo de mantenimiento?

Respuesta.- Estimado oferente , como lo explica en los Términos de Referencia pag 83 literal 20.3.2, inciso A expresa *“El oferente presentará en su oferta una carta de compromiso en la que indique que cuenta con el personal competente o una empresa asociada que prestará el soporte técnico para las labores de mantenimiento de los equipos”*.

PREGUNTA 54: 41.En el caso de que el oferente debe considerar el mantenimiento de los bienes, equipos e infraestructura propiedad del Hospital Pediátrico Baca Ortiz, requerimos de información detallada para establecer presupuesto y plan de mantenimiento a ser ejecutado durante la ejecución del contrato. La información requerida es la siguiente: Planos de las áreas a ser entregadas bajo la responsabilidad del oferente adjudicado que incluya detalle de estado y requerimientos a la fecha de mantenimiento. Hojas de vida de cada equipo, maquinaria, mobiliario y bien a ser entregado bajo la responsabilidad del oferente adjudicado con su estado, tiempo de vida, manuales de manejo y cualquier información relevante para establecer un estimado de mantenimiento requerido, esto debe incluir: A Instalaciones de gas licuado de petróleo, B Instalaciones eléctricas, C Instalaciones hidráulicas, D Instalaciones sanitarias, E Instalaciones para vapor

Respuesta. Estimado oferente los datos detallados se entregarán a la empresa adjudicada para que realicen el estudio de los costos-

Sin embargo los costos mensuales son:

Agua caliente, agua fría, gas, vapor: entre \$900 a \$1100 dólares mensuales

Energía eléctrica: entre \$800 a \$1000 dólares mensuales

PREGUNTA 55: .En la página 25 del documento de Términos de Referencia, en el apartado 5.11.6 en uno de sus apartados hace mención a la calibración de maquinaria, La calibración puede realizar a un técnico de especializado, b técnico del fabricante o importador del equipo o v se requiere una empresa certificada por el SAE para realizar la calibración del esterilizador?

Respuesta. Estimado oferente la calibración del esterilizador puede ser realizada por un técnico especializado que tenga conocimiento y experiencia en el manejo del esterilizador.

PREGUNTA 56: 2.En la página 31 del documento de Términos de Referencia, en el apartado I Bodega de productos cárnicos, hace mención a las cortinas de PVC en buen estado, en caso de desgaste de cortinas, cuenta el hospital con stock para reposición?

Respuesta. No, el hospital no cuenta con las cortinas de PVC, la empresa adjudicada deberá realizar la adquisición de las cortinas en caso de desgaste.

PREGUNTA 57: 3.En la página 32 del documento de Términos de Referencia, hace mención al uso de un equipo Luminómetro para validación de limpieza. cuenta el hospital con los límites en URL por tipo de superficie?, si es así por favor incluir en esta respuesta.

Respuesta. Existen variaciones para diferentes materiales de las superficies que van a estar en contacto directo con alimentos, en la institución se toman como promedio valores <60 RLU como rangos aceptables para que las mismas puedan ser utilizadas para la producción.

PREGUNTA 58: 4.En la página 50 del documento de Términos de Referencia, en el ítem 7.3.2 Estudios microbiológicos, menciona un muestreo mensual que parámetros requieren por cada tipo de muestra?
: Alimentos fríos y calientes, Superficies

Respuesta:

Para tener los parámetros de aceptación y determinar que un alimento es inocuo para los pacientes, profesionales de la salud y familiares se deberá tomar en cuenta los parámetros básicos microbiológicos, basados en la normativa referencial, aunque se podrán tener otras normas referenciales aprobadas y revisadas por la administración por ejemplo (MINSA o IRAM) y de los que no pertenecen a esta norma se pueden tomar referencia en *RECOPILACIÓN DE NORMAS MICROBIOLÓGICAS DE LOS ALIMENTOS Y ASIMILADOS (superficies, aguas diferentes de consumo, subproductos) Y OTROS PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS DE INTERÉS SANITARIO*

MUESTRA	PARÁMETROS
Ambiente	Recuento de aerobios totales
	Recuento de mohos
	Recuento de levaduras
Manipulador	Recuento de coliformes totales
	Recuento de E.Coli Cater

Superficies	Aerobios totales
	Recuento de coliformes totales cater
	Recuento de E. Coli Cater
Biberones/superficie	Aerobios totales
	Recuento de coliformes totales cater
	Recuento de E. Coli Cater
Biberones/alimento	Recuento de aerobios totales
	Recuento de coliformes totales cater
	Recuento de E. Coli Cater
	Salmonella ssp. Cater
Cocina fría	Recuento de aerobios totales
	Recuento de coliformes totales cater
	Recuento de E. Coli. Cater
Cocina caliente	Recuento de aerobios totales
	Recuento de coliformes totales
	Recuento de E. Coli Cater
	Salmonella ssp Cater

PREGUNTA 59: .En la página 50 del documento de Términos de Referencia, en el ítem 7.3.2 Estudios microbiológicos, menciona un muestreo mensual. En el caso de Placa de contaminación ambiental, puede realizarse con una caja Petri con medio de cultivo? Y qué parámetros requieren?

Respuesta.- Estimado oferente, todos los estudios microbiológicos solicitados en este punto se deberán realizar acorde a las metodologías empleada por los centros de control homologados o acreditados por el servicio de acreditación ecuatoriano (SAE)

PREGUNTA 60: .En la página 50 del documento de Términos de Referencia, menciona una muestra contra muestra o plato testigo, se puede usar fundas tipo zip para este muestreo testigo?

Respuesta.- Se pueden aceptar las muestras en envases que el oferente, considere pertinente siempre y cuando sea estéril.

PREGUNTA 61: .En la página 55 del documento de Términos de Referencia, hace mención a que el personal requiere Certificado emitido por el ARCSA sobre BPMs, puede la empresa entregar un certificado de Manipulación de alimentos emitido por el ARCSA?, ya que para empresas de catering no obliga el ARCSA a dar curso de BPM.

Respuesta.- PAGINA 54, 12.2 experiencia minima del personal técnico se solicita el certificado emitido por el ARCSA.

PREGUNTA 62: 8.En la página 55 del documento de Términos de Referencia, hace mención a que el personal requiere Certificado emitido por el ARCSA sobre BPMs, puede la empresa entregar un certificado de Manipulación de alimentos emitido por el personal técnico de la empresa que avale la capacitación?

Respuesta.- PAGINA 54, 12.2 experiencia minima del personal técnico se solicita el certificado emitido por el ARCSA.

PREGUNTA 63: .En la página 62 del documento de Términos de Referencia. En el item 14. Solicita un Plan de Gestión integral de desechos. Pueden incluir como parte de la presente licitación el Plan de manejo ambiental del Hospital Baca Ortiz?

Respuesta.- Estimado oferente este documento será entregado a la empresa adjudicada.

PREGUNTA 64: En la página 62 del documento de Términos de Referencia. En el item 14. Solicita un Plan de Gestión integral de desechos. Pueden listar los desechos de los cuales la empresa de catering debe realizar la disposición final?

Respuesta.- Desechos comunes, desechos infecciosos, desechos especiales (aceite usado)

PREGUNTA 65: En la página 77 del documento de Términos de Referencia en el item B hace mención a la separación de desechos. Estos desechos deberán colocarán en contenedores en un área temporal de desechos que forma parte del hospital?

Respuesta.- Estimado oferente dentro de las instalaciones existe un centro de acopio intermedio.

PREGUNTA 66: .En la página 78 del documento de Términos de Referencia, con respecto a los desechos infecciosos de servicios higiénicos, El hospital Baca Ortiz se hace cargo de la disposición final de estos desechos?

Respuesta.- En relación a la gestión interna de residuos y desechos generados se debe cumplir lo expuesto en el acuerdo ministerial 36-2019 (Manual de Gestión Interna de los Residuos y Desechos Generados en los establecimientos de Salud) y con relación a los a la estandarización de los colores para recipientes de depósito y almacenamiento temporal de residuos sólidos, de acuerdo a la norma INTE INEN 2841.

Estimado oferente con respecto a la gestión interna de desechos generados dentro del Hospital relacionado al Servicio de alimentación, en contratista será el responsable del traslado de los desechos desde su punto de generación al punto de almacenamiento intermedio y al punto de disposición final, donde se le entregará al responsable de limpieza para su pesaje y registro. Dentro de este procedimiento será responsabilidad de los coches de transportación y almacenamiento intermedio por parte del contratista. Los desechos se deberán entregar con:

Pesar la cantidad total de los residuos que van a ser entregados al gestor

Registrar los pesos, cantidades y el tipo de residuos que se entregarán

Los datos como: tipo de desecho, cantidad, peso fecha, hora, nombre de la persona que entrega, debe constar en la etiqueta del desecho y la hoja de registro.

PREGUNTA 67: 13.En la página 79 del documento de Términos de Referencia, hace referencia al manejo de desechos, Los coches con tapa roja o negra son de propiedad del Hospital Baca Ortiz?

Respuesta: No, son propiedad de la empresa adjudicada.

PREGUNTA 68: 14.En la página 80 del documento de Términos de Referencia, Hace mención a entrega de desechos Los certificados ambientales vigentes 2019, se refieren a este año en curso?

Respuesta: Si del año en curso.

PREGUNTA 69: 15.En la página 81 del documento de Términos de Referencia. Hace referencia al pesaje de los residuos, La balanza es propiedad del Hospital Baca Ortiz y esta se facilita para este fin requerido?

Respuesta: No, el hospital no cuenta con balanza debe traer la empresa contratista.

PREGUNTA 70: .En la página 81 del documento de Términos de Referencia, Menciona los pesos, por favor incluir

la Cantidad promedio mensual de desechos por tipo de los 3 últimos meses del año 2020 y tres últimos meses del año 2019.

Respuesta: Estimado oferente en el año 2019 un promedio aproximado de los tres últimos meses es de 50 a 60 kilogramos diarios.
En el año 2019 un promedio aproximado de los tres últimos meses es de 50 a 70 kilogramos diarios

PREGUNTA 71: 7En la página 81 del documento de Términos de Referencia, En el ítem 20.2.4 hace mención a la limpieza y mantenimiento de la trampa de grasa, estos desechos se entregan al hospital para su disposición final?

Respuesta: No la empresa adjudicada debe contratar un gestor calificado para que hagan la limpieza de las trampas de grasa. Todo este proceso será responsabilidad de la empresa adjudicada.

PREGUNTA 72: En la página 81 del documento de Términos de Referencia. En el ítem Programa de monitoreo de emisiones líquidas El Hospital Baca Ortiz se encarga de coordinar con un laboratorio para este muestreo y los análisis corren a su costo?

Respuesta: No, estará a cargo de la empresa adjudicada.

PREGUNTA 73: .En la página 81 del documento de Términos de Referencia. En el ítem Programa de monitoreo de emisiones líquidas Cuántos puntos se monitorean, la muestra es compuesta o simple y que parámetros se requieren sea analizados?

Respuesta: Se monitorea un punto, con muestra simple y requiere de los siguientes parámetros:
PH, CAUDAL, DQO, DBO5, TEMPERATURA, SÓLIDOS Y ALIMENTABLES, SÓLIDOS TOTALES, ACEITE Y GRASA, COLOR, TENSO ACTIVOS.

PREGUNTA 74: En la página 81 del documento de Términos de Referencia. En el ítem Programa de monitoreo de emisiones gaseosas El Hospital Baca Ortiz se encarga de coordinar con un laboratorio para este muestreo y los análisis corren a su costo?

Respuesta: No, queda a cargo de la empresa adjudicada.

PREGUNTA 75: .En la página 81 del documento de Términos de Referencia. En el ítem Programa de monitoreo de emisiones gaseosas Cuántos puntos se monitorean y que parámetros se requieren sea analizados?

Respuesta: Estimado oferente, se monitorea un punto, emisiones gaseosas de fuente de combustión.

PREGUNTA 76: 2.En la página 83 del documento de Términos de Referencia. En el ítem 20.3.2 hace referencia al Programa de mantenimiento, por favor facilitar el historial de mantenimiento de los equipos.

Respuesta: Será entregado a la empresa adjudicada.

PREGUNTA 77: En la página 83 del documento de Términos de Referencia. En el ítem 20.3.2 hace referencia al Programa de mantenimiento, En mantenimiento preventivo los repuestos corren por cuenta del Hospital Baca Ortiz?

Respuesta: La empresa adjudicada realizará el cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos, será supervisada por el personal de mantenimiento del hospital.

PREGUNTA 78: En la página 84 del documento de Términos de Referencia. Hace referencia a las instalaciones de Gas licuado de petróleo . Si cuentan con una Bombona El mantenimiento de la bombona de gas lo realiza el Hospital Baca Ortiz?

Respuesta: Si, al momento al el Hospital Pediátrico Baca Ortiz si cuenta con bombona, y se encarga del mantenimiento preventivo y correctivo del mismo.

PREGUNTA 79: .En la página 85 del documento de Términos de Referencia. En el ítem E. Instalación para vapor, cuenta el Hospital con un caldero. Si cuentan con caldero El mantenimiento del caldero lo realiza el Hospital Baca Ortiz?

Respuesta: Si, al momento al el Hospital Pediátrico Baca Ortiz si cuenta con caldero, y se encarga del mantenimiento preventivo y correctivo del mismo.

PREGUNTA 80: En la página 87 del documento de Términos de Referencia, hace mención a Plan de mantenimiento preventivo, si cuenta el hospital con equipamiento nuevo, por temas de garantía, el mantenimiento lo realiza el fabricante? Si es así, estos valores lo cubre el hospital Baca Ortiz?

Respuesta: No, el Hospital Baca Ortiz no corre con ningún mantenimiento preventivo del equipo, este costo lo asume la empresa adjudicada.

PREGUNTA 81: En el punto 5.13.4 inciso K "Parámetros de calidad en cocina", menciona que la empresa debe implementar un sistema cuantitativo que valide la limpieza, como es el equipo de luminometría, Qué norma, parámetros o rangos se tomarán en cuenta para la aceptación o determinar si un área está limpia o no?

Respuesta.- El sistema de luminometría tiene varias normativas, entre las más reconocidas están Higiene y 3 M; empresas vinculadas con la venta tanto de luminómetros como de los isótopos. Las pruebas que estas empresas realizaron para determinar rangos máximos o mínimos en URL fueron: tomar muestras con el luminómetro y luego enviarlas a para realizar un análisis microbiológicos y contrastar resultados, de esta manera determinar rangos de aceptabilidad, por ejemplo; utensilios de acero inoxidable, se estableció un rango máximo de <60 RLU, material del que están hechas las bandejas de servicio.

Existen variaciones para diferentes materiales de las superficies que van a estar en contacto directo con alimentos, en la institución se toman como promedio valores <60

RLU como rangos aceptables para que las mismas puedan ser utilizadas para la producción.

PREGUNTA 82: En el punto 7.3.2 donde menciona que se deben realizar estudios microbiológicos, qué parámetros por cada tipo de muestra se deben realizar? Ej. Aerobios mesófilos para ambiente, etc.

Para tener los parámetros de aceptación y determinar que un alimento es inocuo para los pacientes, profesionales de la salud y familiares se deberá tomar en cuenta los parámetros básicos microbiológicos, basados en la normativa referencial, aunque se podrán tener otras normas referenciales aprobadas y revisadas por la administración por ejemplo (MINSA o IRAM) y de los que no pertenecen a esta norma se pueden tomar referencia en *RECOPILACIÓN DE NORMAS MICROBIOLÓGICAS DE LOS ALIMENTOS*

Y ASIMILADOS (superficies, aguas diferentes de consumo, subproductos) Y OTROS PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS DE INTERÉS SANITARIO

MUESTRA	PARÁMETROS
Ambiente	Recuento de aerobios totales
	Recuento de mohos
	Recuento de levaduras
Manipulador	Recuento de coliformes totales
	Recuento de E.Coli Cater
Superficies	Aerobios totales
	Recuento de coliformes totales cater
	Recuento de E. Coli Cater
Biberones/superficie	Aerobios totales
	Recuento de coliformes totales cater
	Recuento de E. Coli Cater
Biberones/alimento	Recuento de aerobios totales
	Recuento de coliformes totales cater
	Recuento de E. Coli Cater
	Salmonella ssp. Cater
Cocina fría	Recuento de aerobios totales
	Recuento de coliformes totales cater
	Recuento de E. Coli. Cater
Cocina caliente	Recuento de aerobios totales
	Recuento de coliformes totales
	Recuento de E. Coli Cater
	Salmonella ssp Cater

PREGUNTA 83: .En el punto 5.13.4 inciso K de los TDRS en donde menciona
?Parámetros de calidad de cocina?
Los detergentes y desinfectantes deberán ser apropiados para el fin perseguido y
regirse bajo el
Reglamento Manejo de los desechos infecciosos para la red de servicios
de salud en el
Ecuador no
aclarar que compuestos activos para desinfección de áreas alimenticias pueden utilizar,
Se pueden
utilizar químicos cuyo principio activo se encuentren aprobados por la EPA
Agencia de protección
Ambiental de Estados Unidos ya que el reglamento de manejo de desechos
no está claro en cuales son
los adecuados para alimentos y el reglamento ARCSA 067 en su artículo 192 inciso d
solo menciona que
deben ser de grado alimenticio mas no aclara que químicos son adecuados para
la industria alimenticia.

Respuesta.- Si, es importante conocer que la EPA (Agencia de protección Ambiental de Estados Unidos) es la entidad mas importante a nivel mundial, ya que la misma realiza los análisis de todos los químicos que se van a comercializar a nivel mundial y realiza estudios de efectividad de los principios activos de los mismos, no solamente para los químicos que se encuentran directamente en contacto con los alimentos si no que también en superficies, la agencia determina si es eficaz o no para varios microorganismos uno de estos el SARS-COV-2

PREGUNTA 84: En el punto 5.13.4 inciso K de los TDRS en donde menciona ?Parámetros de calidad de cocina? Si fuese el caso los recipientes a utilizarse deberán ser envases limpios, íntegros, cerrados y rotulados correctamente, sin embargo, una vez abiertos en caso de productos secos o enalimentos

preparados con que normativa nos debemos regir para la colocación de etiqueta para su tiempo de vida útil?

respuesta: La FDA (Food and Drgs Administration) en marzo del 2018 publicó la tabla de almacenamiento en refrigerador y congelador en el cual se establecen los tiempos máximos que los alimentos pueden estar almacenados tanto a temperaturas de refrigeración como de congelación, adicional para productos secos no existen establecidos tiempos de almacenamiento una vez abierto el producto, más sin embargo estos al mes de apertura comienzan a presentar alteraciones en su humedad (en especial en harinas), por tanto una vez abierto un producto seco se recomienda un mes de tiempo de vida útil.

PREGUNTA 85: En el pliego en el punto 5.1 aclara que la valoración de menú se debe hacer con la tabla INCAP. ES posible usar la tabla peruana. O se puede combinar ambas?

Respuesta.- Estimado oferente si, se puede combinar las dos tablas.

PREGUNTA 86: En el pliego en el punto 5.9 aclara en características de la dieta que se harán 6 tiempos de comida, se refieren a todos los pacientes? Usualmente los pacientes reciben 5 tiempos, solo diabéticos y especiales se fraccionan el 6.

Respuesta.- Todas las dietas constará de 6 tiempos de comida, sin embargo el sexto tiempo de comida se enviara una vez que haya sido valorado por nutrición.

PREGUNTA 87: En el pliego en el punto 5.9 aclara que la temperatura no debe ser menor a

40 cuando es servida, en el caso de ensaladas y alimentos fríos?

Respuesta.- Pag 29 inciso G Elaboracion.- *“Manejo adecuado de temperaturas durante el despacho de dietas, manteniendo una temperatura segura que garantice la inocuidad de los alimentos y evite la proliferación bacteriana, los alimentos cocidos deben tener una temperatura $\geq 60^{\circ}\text{C}$ y los alimentos crudos (ensaladas frías y postres fríos) deben poseer una temperatura $< 10^{\circ}\text{C}$ (revisar valores referenciales en la Organización Mundial de la Salud, Inocuidad de Alimentos – Control Sanitario – HACCP).*

PREGUNTA 88: En el pliego en el punto 5.12 inciso 5 se detalla la repetición máxima que las proteínas deben tener en los ciclos de menú. Esto es por servicio es decir desayuno, almuerzo y merienda o de manera global? Adicional, la oración está incompleta, cuantas veces debe encontrarse máximo en el menú el pollo.

Respuesta.-

Estimado oferente contestando a su primera pregunta las proteínas deben ser de forma global.

Estimado oferente contestando su segunda pregunta el pollo debe estar máximo 3 veces por semana.

PREGUNTA 89: Es necesario tener conocimiento de los equipos con los que cuenta el Hospital y el estado en el que se encuentran. Se puede visitar la planta física del Hospital Pediátrico Baca Ortiz? Qué días y horas podría ser?

Respuesta: Aclaración: Estimado oferente se aclara que para la visita técnica tanto para que los oferentes conozcan las instalaciones del Hospital Pediátrico Baca Ortiz, así como una comisión designada para la institución, pueda conocer sus instalaciones, se establecerá un cronograma una vez conocidos los oferentes que pasen la etapa cumple o no cumple y se procederá a notificar a cada proveedor de manera individual.

PREGUNTA 90: Dentro de la TABLA 19 página 36, se indica que el autoclave y las 2 marmitas están dañadas o en mal estado. La empresa que gane debe invertir en la reparación de estos equipos? O el hospital nos hace entrega del inventario en buen estado todo?

Respuesta.-

Estimado Oferente el Autoclave propiedad del Hospital Pediátrico Baca Ortiz, está catalogado como estado "malo" debido a que requiere reparación y cambio de piezas para su funcionamiento, es opcional el uso de los equipos que son propiedad del Hospital Pediátrico Baca Ortiz, sin embargo, en los Términos de Referencia, página 23, numeral 5.11.6. *PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y ESTERILIZACIÓN DE BIBERONES*, "El contratista puede disponer de una esterilización inicial o terminal de vajilla e implementos en Autoclave con una temperatura de 100°C ±2°C o el método que considere efectivo aprobado por el administrador del contrato, debe presentar en la oferta el método para esterilización."

PREGUNTA 91: Cuántos routers se deben instalar para el correcto funcionamiento del sistema en pisos?

Respuesta.-

Estimado Oferente será instalados los que el proveedor considere pertinente, siempre y cuando cubra la necesidad requerida.

PREGUNTA 92: Podría brindar mayor detalle sobre el ?Informe de Verificación Nutricional? detallado en numeral 5.1 Planificación de menú, donde se señala que el nutricionista del contratista debe elaborar.

Qué específicamente debe contener este informe?

Respuesta.-

Estimado Oferente el informe de Verificación Nutricional debe ser elaborado por el nutricionista de la contratista en conjunto con un delegado del Servicio de nutrición del hospital, este se realiza en base a la información obtenida del pesaje de dietas aleatorias semanales. Con esta información se determinará el aporte calórico, de macronutrientes y la información que solicite el área de Nutrición (utilizando como referencia la tabla de composición de alimentación INCAP, Tabla de alimentos peruanos en caso de ser necesario). Este informa servirá para determinar el cumplimiento del gramaje solicitado en los Términos de Referencia y su aporte nutricional.

PREGUNTA 93: Para mantener la temperatura ambiental 15 a 22 se debe considerar la instalación de un sistema de aire acondicionado?

Respuesta.-

Estimado Oferente, En los Términos de Referencia pagina 22, párrafo 2, indica "El área de nutrición enteral debe ser un área completamente iluminada, sin embargo, debe ubicarse donde la luz solar no llegue de forma directa para disminuir el factor de la elevación de la temperatura y mantener una temperatura ambiental de 15 a 22°." Por lo cual la empresa deberá, velar por el requerimiento solicitado.

PREGUNTA 94: Cuántos biberones se deben reponer de manera mensual?

Respuesta.-

Se estima en 500 unidades mensuales debido al desgaste de los biberones así como a la pérdida de los mismos, tomando en cuenta los 13230 servicios al mes; para asegurar el servicio es necesario contar con un stock mínimo de 800 unidades aproximadamente.

PREGUNTA 95: El Manual de Dietas debe tener una planificación de un menú para el primer mes de ejecución. Posterior debe mantener el ciclo de 4 semanas?

Respuesta.- Estimado Oferente en los Términos de Referencia, *página 12, numeral 5.6 Especificaciones de las Dietas, indica: “La empresa entregará al Administrador del Contrato con copia al Departamento de Nutrición, el manual de dietas hospitalarias con su respectivo VCT (valor calórico total), distribución porcentual de macro y micronutrientes, y un ciclo de menús para 2 meses como mínimo, a la firma del contrato y con un anticipado de 10 días previos a concluir cada mes, que será validado por el área de Nutrición y el Administrador del Contrato o su delegado...”*

PREGUNTA 96: En página 47 numeral 7.2.1 habla sobre la entrega de 2 equipos portátiles para nutricionistas del Hospital Pediátrico Baca Ortiz, por favor confirmar que estos equipos serán devueltos al proveedor una vez que termine el contrato

Respuesta.- En caso que el contratista opte por no usar un equipo que esté dentro del inventario aceptado entre las partes, que sea indispensable para el cumplimiento del servicio deberá suministrar un equipo funcional de su propiedad, *el mismo que no pasará a ser parte del inventario del hospital.*

PUNTO TRES. – ACLARACIONES

Los miembros de la Comisión Técnica del presente proceso, que con base a lo establecido en el artículo 22 del Reglamento a la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, correspondiente al proceso de LICITACIÓN No. LI-HBO-002-2021-CJ, para la “**NC. CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DIETÉTICA PARA PACIENTES PEDIÁTRICOS, FAMILIARES ACOMPAÑANTES Y PROFESIONALES DE LA SALUD EN ATENCIÓN DIRECTA AL USUARIO DEL HOSPITAL PEDIÁTRICO BACA ORTIZ**”.

Para el siguiente proceso se informa que existieron 96 (NOVENTA Y SEIS) preguntas en el portal de Compras Públicas, las mismas que fueron solventadas, con las aclaraciones debidas.

Estimados oferentes se aclara que en el Numeral 15.2 de los términos de referencia, la metodología de calificación por puntaje es la siguiente:

PARÁMETROS	DESCRIPCIÓN Y RECOMENDACIONES	PUNTAJE TOTAL MÁXIMO
<p>Experiencia General</p>	<p>Se otorgará el máximo puntaje (10 puntos) a la oferta que tenga igual o superior al equivalente al presupuesto referencial por un factor de 1.25 (El presupuesto \$601.434x1.25= \$751.792,50), individualmente o de forma acumulada demuestre el mayor valor en experiencia general en la provisión de servicios de alimentación dentro de los últimos 15 años, para lo cualdeberá presentar copias de contratos o actas de entrega-recepción.</p> <p>El Hospital Pediátrico Baca Ortiz no otorgará puntaje cuando el oferente cumpla únicamente con los montos mínimos requeridos, ya que estos son de cumplimiento obligatorio.</p> <p>Las demás ofertas serán calificadas de forma directamente proporcional, tomando en cuenta que la sumatoria de los montos justificados sea superior a la base estipulada como requisito mínimo USD \$ 240.000 más IVA.</p> <p>Método de calificación directamente proporcional para oferentes</p> $PO = \frac{(MC \times PT)}{MM}$ <p>Dónde:</p> <p>PO = Puntaje a asignarse al oferente MC = Monto en los contratos presentados por el oferente PT = Puntaje asignado al mayor valor de experiencia general en el parámetro monto (10 puntos) MM = Mayor monto de los contratos entre todos los oferentes</p> <p>Ejemplo: MC = USD 4'000.000,00 MM = USD 5'000.000,00</p> $PO = \frac{(4'000.000,00 \times 10)}{5'000.000,00}$ <p>PO = 8 puntos</p>	<p>15 PUNTOS</p>
<p>Experiencia Específica</p>	<p>Se otorgará el máximo puntaje (10 puntos) a la oferta que tenga igual o superior al equivalente al presupuesto referencial por un factor de 1.25 (El presupuesto \$601.434x1.25= \$751.792,50), individualmente o de forma acumulada demuestre el mayor valor en experiencia específica en la provisión de servicios de alimentación dentro de los últimos 5 años, para lo cualdeberá presentar copias de contratos o actas de entrega-recepción.</p> <p>El Hospital Pediátrico Baca Ortiz no otorgará puntaje cuando el oferente cumpla únicamente con los montos mínimos requeridos, ya que estos son de cumplimiento obligatorio.</p> <p>Las demás ofertas serán calificadas de forma directamente proporcional, tomando en cuenta que la sumatoria de los montos justificados sea superior a la base estipulada como requisito mínimo USD \$ 120.000 más IVA.</p>	<p>10 PUNTOS</p>

	<p>Método de calificación directamente proporcional para oferentes</p> $PO = \frac{(MC \times PT)}{MM}$ <p>Dónde: PO = Puntaje a asignarse al oferente MC = Monto en los contratos presentados por el oferente PT = Puntaje asignado al mayor valor de experiencia general en el parámetro monto (10 puntos) MM = Mayor monto de los contratos entre todos los oferentes</p> <p>Ejemplo: MC = USD 4'000.000,00 MM = USD 5'000.000,00</p> $PO = \frac{(4'000.000,00 \times 10)}{5'000.000,00}$ <p>PO = 8 puntos</p>	
<p>Experiencia mínima del personal técnico requerido</p>	<p>Se acreditará por los años de experiencia del personal técnico clave, de acuerdo a las siguientes consideraciones y en siguiente personal técnico se calificará con un total de hasta 15 puntos: Gerente de proyecto: obtendrá 1 punto por cada año de experiencia con un mínimo de 3 años, se le otorgará 1,5 puntos por cada año adicional (desde el cuarto año) hasta un máximo de 9 puntos. Nutricionista: contará con un mínimo de 1 año de experiencia y por el cual obtendrá 1 punto, se le otorgará 1 punto por cada año adicional de experiencia continua hasta un máximo de 3 puntos. Supervisor de calidad: con un mínimo de 2 años de experiencia por los cuales se le otorgará 2 puntos, se le otorgará 1 punto por cada año de experiencia adicional hasta un máximo de 3 puntos.</p>	<p>15 PUNTOS</p>
<p>Valor agregado ecuatoriano</p>	<p>El valor agregado ecuatoriano se evaluará sobre un total de 10 puntos, atendiendo un criterio directamente proporcional por el que el máximo puntaje se otorgará a la oferta que demuestre el mayor porcentaje establecido en el formulario de la oferta. El puntaje se otorgará realizando una regla de 3 a la inversa.</p>	<p>10 PUNTOS</p>
<p>Oferta económica</p>	<p>La oferta económica se evaluará aplicando un criterio inversamente proporcional, a menor precio, mayor puntaje. Al menor precio se le asignarán 50 puntos. Para las demás ofertas se aplicará la siguiente fórmula: Regla de tres inversamente proporcional al menor precio ofertado, de la oferta que cumpla con todas las especificaciones técnicas requeridas. Ejemplo:</p>	<p>50 PUNTOS</p>
	<p>A = 10.000, B = 9.000 y C = 8.000 Cumplen con todas las especificaciones técnicas requeridas Mejor oferta económica: Oferente "C", equivalente a 50 puntos. Puntaje</p> $A = \frac{(8000 \times 50)}{10000} = 40 \text{ puntos}$ $B = \frac{(8000 \times 50)}{9000} = 44.44 \text{ puntos}$ $C = \frac{(8000 \times 50)}{8000} = 50 \text{ puntos}$	

TOTAL	100 PUNTOS
--------------	-----------------------

Quedando la calificación de la siguiente manera:

Parámetro Valoración

Experiencia general 15
 Experiencia específica 10
 Experiencia del personal técnico 15
 Otro(s) parámetro(s) resuelto(s) por la entidad * 0
 Oferta económica 50
 Subtotal 90
 VAE 10
Total: 100

PUNTO CUATRO. – DISPOSICIONES FINALES

La Comisión Técnica queda auto convocada para el día 24 de junio de 2021, en la sala de reuniones de Administración del Hospital, para la apertura de sobres, convalidación de errores y evaluación de ofertas.

PUNTO CINCO. – CLAUSURA

Una vez realizada la fase de preguntas, respuestas y/o aclaraciones para el proceso de NC. **CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DIETÉTICA PARA PACIENTES PEDIÁTRICOS, FAMILIARES ACOMPAÑANTES Y PROFESIONALES DE LA SALUD EN ATENCIÓN DIRECTA AL USUARIO DEL HOSPITAL PEDIÁTRICO BACA ORTIZ** asignado con el código No. **SIE-HBO-0002-2021-CJ**, el presidente de la Comisión Técnica da por clausurada la sesión.

Dada y firmada en las oficinas de la Dirección Administrativa del Hospital Pediátrico Baca Ortiz, siendo las 16h50.

Srta. Ingrid Lizette Maruri Montalvan
**PROFESIONAL DESIGNADO
 POR LA MÁXIMA AUTORIDAD**

Sra. Mgs. Maria de los Angeles Bayas Condo
TITULAR DEL ÁREA REQUIRENTE O SU DELEGADO

Ing. Erick Andres Vega Tandazo
TECNICO A FIN

Sra. Abg. Veronica Lorena Araque O.
**DELEGADA DE LA UNIDAD DE ASESORIA
 JURÍDICA**

Sr. Cpa. Bryan Javier Brito Barahona
RESPONSABLE DE GESTIÓN FINANCIERA

La secretaria del proceso deja constancia que el contenido de la presente acta fue realizado de conformidad a la decisión analizada y adoptada por la Comisión Técnica y que la presente es ratificada y aprobada en todo su contenido por la decisión unánime de los miembros de la delegación.

LO CERTIFICO:

Sra. Ana Elizabeth Cobos Ibujès
SECRETARIO/A DE LA COMISIÒN TÉCNICA

