

ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO	
Versión: 04	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACIÓN TÉCNICA);	

Página 1 de 31

DEPENDENCIA	SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA.
--------------------	-------------------------------------------------

1. INFORMACION GENERAL	
1.1 FECHA DE PRESENTACION:	ENERO 2019
1.3 IMPUTACION PRESUPUESTAL	
1.3.1 NOMBRE:	Materiales y suministros otras adquisiciones de servicios para la venta
1.3.2 CÓDIGO:	22010398 21020101
1.3.3 NECESIDAD A CONTRATAR APROBADA EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES	
1.4 PRODUCTO(S) DEL OBJETO A CONTRATAR	Suministro de Dietas Nutricionales Para los Pacientes de las Unidades De Urgencias, Hospitalización, y Alimentación Para el Personal de Médicos Internos y autorizados de la Ese Hospital San Rafael Tunja, según los requerimientos y programaciones necesarios.

2. CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD

2.1 DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD:

La E.S.E. Hospital San Rafael de TUNJA es una IPS de tercer nivel de atención, cuyo objeto es la prestación de servicios de salud; y teniendo en cuenta que no cuenta en su planta de personal con funcionarios destinados a la producción y distribución de alimentos, se hace necesario contratación de persona Natural o Jurídica que cuente con la experiencia que le permita garantizar estándares de calidad, cumplimiento de normatividad vigente para esta actividad, atención oportuna y ágil, con personal amable, debidamente capacitado, evidenciando una excelente presentación y comodidad para los pacientes, estudiantes de internado y autorizados de lunes a domingo; incluyendo festivos, en términos de calidad y eficiencia, servicios que son indispensable para el adecuado funcionamiento de la entidad.

La alimentación de los pacientes constituye parte de su tratamiento y por ello son necesarias, un mínimo de condiciones que aseguren la cantidad de alimentos adecuada, la calidad de los mismos, la presentación, la uniformidad en la elaboración, el aporte calórico y nutricional necesario, la variedad de los artículos y menús y las garantías higiénicas y sanitarias reglamentarias, durante el tiempo en que permanece hospitalizado en la institución.

El Hospital San Rafael de Tunja es una empresa social del estado, atendiendo sus obligaciones legales y estatutarias, le corresponde la obligación constitucional de asegurar la prestación del Servicio público de salud, servicios de promoción de la salud, prevención de la enfermedad, diagnóstico, tratamiento y rehabilitación, y los demás servicios incluidos en los planes del sistema de seguridad social en salud, Siendo la dieta nutricional parte esencial y complemento del tratamiento.

Dentro de los proceso y subprocesos externalizados, la ESE requiere contratar el suministro de la alimentación para los pacientes hospitalizados, estudiantes de internado de las universidades con las cuales la ESE tiene convenio vigente, demás autorizados con una persona natural o jurídica que lo ejecute bajo su propia autonomía y responsabilidad, de acuerdo con la oferta y demanda en los diferentes servicios en la institución; los cuales son necesarios para el desarrollo y cumplimiento de sus fines, esencialmente los de prestar servicios de salud a la población del departamento. Así mismo en virtud al decreto 2376 del 2018, se priorizaron por necesidades propias de los servicios con mayor demanda el número de horas semanales aumentando en un total de once (11) médicos internos.

Que el **PROGRAMA AMIGOS DEL CORAZÓN**, encaminado a la detección del riesgo cardiovascular de los pacientes hospitalizados, creado mediante la **resolución 055 del 2019** "Por medio de la cual se deroga la resolución 090 del 204 y se actualiza el programa Institucional Amigos del Corazón en la E.S.E Hospital San Rafael de Tunja"; deberá recibir

ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO	
Versión: 04	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACIÓN TÉCNICA)	Página 2 de 31

el apoyo para el suministro de dietas acorde a necesidad de tipo de paciente, dentro del desarrollo del mismo se contemplan dietas especiales para pacientes hospitalizados con riesgo cardiovascular.

De igual manera el **PROGRAMA MADRE CANGURO** creado mediante resolución, **No 172 del 29 de agosto del 2017, se deroga la 351** y se definen las políticas relacionadas con el método madre canguro y se actualiza el programa. De 2013 debe garantizar dentro de su adecuado funcionamiento el apoyo nutricional a las madres gestantes.

LA ESTRATEGIA DE INSTITUCION AMIGA DE LA MUJER Y LA INFANCIA – IAMI, Dispone de una política institucional para la promoción, protección, atención y apoyo en salud y nutrición brindando una alimentación adecuada a la población materna e infantil, con enfoque de derechos, perspectiva diferencial, que garanticen la integralidad, calidad y continuidad de la atención de los servicios y programas dirigidos a gestantes, madres niñas y niños menores de 6 años y que se ponga sistemáticamente en conocimiento de todo el personal de la institución.

Teniendo en cuenta que el manejo integral del paciente hospitalizado incluye el tratamiento nutricional que se enfoca en el manejo de dietas terapéuticas basadas en la patología y en el componente educativo dirigido al paciente y su familia es importante conseguir un equilibrio en la dieta, es uno de los grandes objetivos de la ciencia de la nutrición. Este equilibrio no es otro que suministrar al organismo los nutrientes esenciales que son carbohidratos, proteínas, grasas, vitaminas, minerales, fibra y agua en las cantidades suficientes y necesarias para mantener un adecuado estado nutricional y en el caso del paciente hospitalizado; la dieta debe cumplir todas las características especiales y ajustarse a las necesidades nutricionales hospitalarias, Desde el año 2018 la institución esta implementando el **SMN-M-02 MANUAL DE DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS** en el cual el equipo de nutrición interviene en la gestión de control de calidad, seguridad alimentaria, asesoría para el diseño y planificación de menús acorde a las diferentes patologías tratadas.

La Ley 100 de 1993, artículo 195 establece "Régimen jurídico. Las Empresas Sociales de Salud se someterán al siguiente régimen jurídico de contratación: En materia contractual se registrá por el derecho privado, pero podrá discrecionalmente utilizar las cláusulas exorbitantes previstas en el estatuto general de contratación de la administración pública. El Numeral 6 del precitado artículo contempla que el régimen presupuestal será el que se prevea, en función de su **especialidad**, en la ley orgánica de presupuesto, de forma que se adopte un régimen presupuestal con base en el sistema de reembolso contra prestación de servicios, en los términos previstos en la presente ley.

Las normas que rigen la presente convocatoria son de derecho privado, en concordancia, con lo establecido en el artículo 195 de la ley 100 de 1993 en concordancia con el Acuerdo No. 001 de 2017, por medio del cual se aprueba el Estatuto Interno Contractual de la ESE HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA.

Aunado a lo anterior, el Consejo de Estado señaló: "por otra parte y conforme lo establece la Constitución política es innegable que la prestación de los servicios públicos, no está reservada de manera exclusiva a los entes públicos, al respecto, el artículo 365 superior establece: *"los servicios públicos son inherentes a la finalidad social del Estado. Es deber del Estado asegurar su prestación eficiente a todos los habitantes del territorio nacional, los servicios públicos estarán sometidos al régimen jurídico que fije la ley, podrán ser prestados por el Estado directa o indirectamente por comunidades organizadas o por particulares"*.

En concordancia con la normatividad vigente la contratación que se pretende adelantar se rige por el derecho privado, de acuerdo con el Artículo 365 de la Constitución Política de Colombia, ley 100 de 1993 y el decreto 1876 de 1994, por medio del cual se reglamenta parcialmente los artículos 192 y 195 de la ley 100 de 1993, en los cuales se establece que las empresas sociales del estado de las entidades territoriales podrán desarrollar sus funciones mediante contratación con terceros o convenios con entidades públicas o privadas, o a través de operadores.

Que mediante Acuerdo No. 03 de mayo 24 de 2016, se establece la **PLATAFORMA ESTRATÉGICA DE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL SAN RAFAEL DE TUNJA**, para el periodo 2016–2020.

ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO	
Versión: 04	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACIÓN TÉCNICA)	
		Página 3 de 31

Que mediante la resolución interna No 165 de 1 de Agosto de 2016, se adaptan los programas estratégicos como orientadores del **PLAN DE DESARROLLO 2016-2020" CONTINUAMOS CONSTRUYENDO CAMINO A LA EXCELENCIA de la E.S.E. HOSPITAL SAN RAFAEL DE TUNJA"** .

Que mediante la resolución interna 068 del 23 de marzo de 2018, se adopta el **MODELO INTEGRAL DE PRESTACIÓN DE SALUD DE LA E.S.E. HOSPITAL SAN RAFAEL DE TUNJA.**

Que mediante Acuerdo No. 023 de Diciembre 26 de 2018, se aprueba el **PRESUPUESTO DE INGRESOS Y GASTOS DE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL SAN RAFAEL DE TUNJA, PARA LA VIGENCIA FISCAL 2019.**

Que la presente necesidad se encuentra incluida en la resolución interna No 234 del 16 de noviembre de 2018, por medio de la cual se aprueba el plan anual de adquisiciones para la vigencia 2019.

Dando cumplimiento a lo ordenado en el párrafo 1, del artículo 17 del acuerdo 001 de 2017 (Estatuto Interno de Contratación), donde señala: *para contratación por convocatoria pública y cuya cuantía supere los mil quinientos (1.500) SMLMV, previo al inicio de la etapa precontractual el representante legal solicitara autorización a la Junta directiva de la ESE, donde la junta Directiva en sesión de fecha 24 de enero de 2019, previo respaldo presupuestal, autorizo al representante legal adelantar el respectivo proceso de selección objetivo.*

2.2 SUPERVISIÓN: La supervisión estará a cargo de **SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA** quien realizará el seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable, y jurídico, y velará por los intereses del mismo y tendrá las funciones que por la índole y naturaleza del presente contrato le sean propias en los términos del artículo 84 de la ley 1474 de 2011.

3. OBJETO A CONTRATAR Y ESPECIFICACIONES

3.1 DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR: SUMINISTRO DE DIETAS NUTRICIONALES PARA LOS PACIENTES DE LAS UNIDADES DE URGENCIAS, HOSPITALIZACIÓN, Y ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE MÉDICOS INTERNOS Y AUTORIZADOS DE LA ESE HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS Y PROGRAMACIONES NECESARIOS.

3.2.- Alcance del objeto:

El Hospital San Rafael de Tunja es una empresa social del estado, atendiendo sus obligaciones legales y estatutarias, le corresponde la obligación constitucional de asegurar la prestación del Servicio público de salud, servicios de promoción de la salud, prevención de la enfermedad, diagnóstico, tratamiento y rehabilitación, y los demás servicios incluidos en los planes del sistema de seguridad social en salud, Siendo la dieta nutricional parte esencial y complemento del tratamiento, guiado por un profesional y a su vez requerida con algunas observaciones especiales.

Teniendo en cuenta que el manejo integral del paciente hospitalizado incluye el tratamiento nutricional que se enfoca en el manejo de dietas terapéuticas basadas en la patología y en el componente educativo dirigido al paciente y su familia es importante conseguir un equilibrio en la dieta, es uno de los grandes objetivos de la ciencia de la nutrición.

Este equilibrio no es otro que suministrar al organismo los nutrientes esenciales que son carbohidratos, proteínas, grasas, vitaminas, minerales, fibra y agua en las cantidades suficientes y necesarias para mantener un adecuado estado nutricional y en el caso del paciente hospitalizado; la dieta debe cumplir todas las características especiales y ajustarse a las necesidades nutricionales hospitalarias, Desde el año 2018 la institución está implementando el **SMN-M-02 MANUAL DE DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS** en el cual el equipo de nutrición interviene en la gestión de control de calidad, seguridad alimentaria, asesoría para el diseño y planificación de menús acorde a las diferentes patologías tratadas.

3.3. Identificación del objeto en el Clasificador de Bienes y Servicios:

CÓDIGO: C-F-01

FORMATO

**ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y
 OPORTUNIDAD (JUSTIFICACIÓN
 TÉCNICA)**

Páginas 4 de 31

Versión: 04

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	NOMBRE
50	19	27	00	Comidas combinadas frescas
78	13	18	00	Almacenaje refrigerado
80	14	17	00	Servicio de venta directa
85	15	15	00	Servicios de control de la higiene de los alimentos
85	15	16	00	Servicios de programación de la nutrición
85	15	17	00	Normas alimentarias
90	10	15	00	Restaurantes
90	10	16	00	Instalaciones para banquetes
90	10	18	00	Comidas para llevar Preparadas Profesionalmente
91	11	16	00	Servicios de cocina o preparación de comidas
93	13	16	00	Servicios de suministro de alimentos

VALOR DEL CONTRATO: MIL SEISCIENTOS SESENTA Y NUEVE MILLONES SETECIENTOS DIECINUEVE MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS M/CTE (\$1.669.719.886).

PLAZO DE EJECUCIÓN: NUEVE MESES Y QUINCE DÍAS. DEL 16 DE FEBRERO HASTA 30 DE NOVIEMBRE DE 2019.

LUGAR: ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE TUNJA.

FORMA DE PAGO: Se realizará un único pago vencido de acuerdo a facturación con los precios unitarios establecidos; previa presentación de informe de actividades, acreditación de pago a seguridad social y parafiscal, certificación del supervisor y cumplimiento de los procesos derivados del objeto del contrato de conformidad con los requerimientos del HOSPITAL, dentro de los 90 días siguientes a la radicación de la factura, previa presentación del pago de seguridad social y recibo a satisfacción por parte del supervisor.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

4.1. SOPORTE TÉCNICO DEL BIEN O SERVICIO:

EL contratista deberá presentar su capacidad para cumplir con los siguientes requerimientos:

Adherirse a lo estipulado en el **SMN-M-02 MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS**, so pena de ser causal de rechazo.

El contratista debe presentar ciclo de minutas para el suministro de onces para el programa de mama canguro.

ASEO, HIGIENE Y DESINFECCIÓN: Deberá presentar programa de Limpieza y desinfección teniendo en cuenta productos y concentraciones reglamentarias para superficies (techos, paredes, mesones pisos, equipos, utensilios y alimentos etc.). Cumplir con lo reglamentado con el área de Gestión Ambiental.

CONDICIONES DE PROCESO IDONEIDAD Y SANIDAD: El personal encargado de la prestación del servicio debe llenar los requisitos de idoneidad y sanidad requeridos por las autoridades competentes de salud para esta clase de servicio y en el momento de iniciar la ejecución del contrato debe tener además del certificado de manipulador de alimentos:

- ✓ Certificado Médico
- ✓ Coprológico seriado
- ✓ Cultivo nasofaríngeo y KOH en uñas.
- ✓ Serología.
- ✓ Vacunas (Influenza, Tétano, Triple Viral, varicela y Hepatitis A y B) al inicio del contrato, mínimo una sola dosis y durante el transcurso de la ejecución del contrato deberá completar las demás dosis y refuerzos.
- ✓ Cumplimiento con el Sistema General de Salud (EPS, ARL, pensiones)

ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO	
Versión: 04	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACIÓN TÉCNICA)	
		Página 5 de 31

Los exámenes se deberán practicar cada seis (6) meses, cada vez que se vincule personal nuevo al servicio e informarlos a la interventoría, en caso de presentarse. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen.

Una vez se asigne el contrato, se deberán presentar los documentos que soporten los aspectos antes mencionados.

El contratista debe permitir la verificación por parte de un profesional designado por la institución, para la evaluación de características organolépticas y/o sensoriales, verificación al cumplimiento de minutas, Buenas Prácticas de Manufactura o las demás que se relacionan con la legislación vigente.

Aadelantar las acciones necesarias que permitan adquirir una responsabilidad en equipo con el recurso Humano de ambas entidades, generando beneficios mutuos, en termino económicos, de conocimiento, de retroalimentación junto a la experiencia de cada uno con el fin de implementar acciones de mejora en la prestación del servicio.

El profesional designado por el servicio de alimentos deberá supervisar y realizar acompañamiento durante el proceso de distribución a las auxiliares de dietas en los diferentes servicios, con el fin de garantizar una adecuada entrega de alimentos, cumpliendo con los protocolos de cortesía con el cliente interno y externo.

El contratista debe entregar junto al informe mensual análisis de comportamientos de las temperaturas de preservación de las materias primas, con las medidas tomadas para los casos en que los resultados estén fuera de parámetros.

RECURSO HUMANO: Adherirse a lo estipulado en el **SMN-M-02 MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPEUTICAS**, so pena de ser causal de rechazo.

El contratista debe incluir en el proceso de inducción de personal evaluación de la eficacia de los conocimientos técnicos y experimentales.

PLAN DE 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.

Debe presentar 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. El contratista debe garantizar capacitación del 100% del personal de acuerdo al cronograma presentado y evidenciar el cumplimiento del mismo en el informe mensual.

Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, 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, estas 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.

El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, responsable, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la prestación del servicio. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

El contratista debe establecer un programa de auto-inspecciones y comunicar los resultados y gestión a la interventoría de contratos.

Presentar acciones de mejora y retroalimentación al personal sobre las inspecciones que se realicen por parte de la supervisión de contrato.

DOTACIÓN:

Contar con las cantidades de utensilios, vajilla, cristalería, cubiertos y demás, para cubrir las necesidades de máxima ocupación considerando tener permanente la dotación y reposición en perfecto estado de conservación, evitando el uso de desechables. (Adherirse a lo estipulado en el **SMN-M-02 MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS**, so pena de ser causal de rechazo)

Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro (que no sea blanco), que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.

El uniforme debe contar de blusa y pantalón del mismo color en material anti fluidos, gorro, tapabocas, delantal, peto blanco, guantes, zapatos antideslizantes, botas adecuadas para áreas húmedas, gafas antiempañantes, portando siempre en un sitio visible carné de identificación.

La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

EL LOCAL Y LOS EQUIPOS: La E.S.E. HOSPITAL SAN RAFAEL DE TUNJA, entregará al contratista la respectiva área donde se prestará el servicio, dicha área comprende las instalaciones de cocina. En cuanto a los servicios de luz generados a cargo del contratista seleccionado se liquidaran y pagaran de manera mensual.

De igual forma la E.S.E. HOSPITAL SAN RAFAEL DE TUNJA, entregará al contratista a través de inventario los equipos destinados al servicio de propiedad del Hospital los cuales son utilizados y el mantenimiento será por cuenta del contratista.

Por lo anterior el contratista se compromete a proporcionar los equipos e insumos necesarios para la prestación del servicio y garantizará la calidad de los mismos (alimentos, refrigeradores, estufas, menaje, carros transportadores (de conformidad al acuerdo que se llegue a la entidad), estantería e infraestructura requerida etc.), dando cumplimiento a la normatividad vigente para la producción, manipulación y almacenamiento y distribución de alimentos.

Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y distribución de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto

Deberá incluir además carros termo -transportadores de alimentos para los servicios de alimentación los cuales garanticen la conservación y la temperatura del alimento a la hora de entrega al paciente superior a 65°C.

El material de la vajilla y el carro termo debe conservar la temperatura óptima de los alimentos, para evitar reproducción de bacterias, No menos de sesenta y cinco grados centígrados (65° C), para las preparaciones calientes. La temperatura para las preparaciones frías no debe exceder de 4°C grados centígrados.

ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE TUNJA		 HOSPITAL San Rafael Tunja
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO	
Versión: 04	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACIÓN TÉCNICA)	
		Página 7 de 31

El contratista deber implementar un formato de control de temperatura, con las especificaciones de refrigeración y congelación según las materias primas involucradas.

El contratista debe evidenciar la medición y seguimiento del registro de control de temperatura para conservación de alimentos con base en los parámetros de refrigeración y congelación.

CALIBRACIÓN DE EQUIPOS:

El contratista durante el desarrollo del contrato realizará Mantenimiento Preventivo y calibración de equipos y de la infraestructura dejando el debido registro en las respectivas hojas de vida, para lo cual debe levantar y establecer procedimientos que garanticen las buenas condiciones y funcionamiento de los mismos, minimizando en todo momento factores de riesgo derivados de estos. Para dar cumplimiento a lo anterior el contratista, tendrá un manual de equipos y utensilios utilizados en la unidad Hospitalaria, de acuerdo con la legislación actual.

- El contratista deberá realizar revisión permanente de las tomas eléctricas y/o multitas que se encuentran en malas condiciones de funcionamiento y/o que estén desajustadas.
- Los equipos que requieren soporte deben estar ajustados correctamente.
- Los equipos de medición sobretodo de operaciones críticas del proceso (que afectan o pueden afectar la inocuidad del producto), que normalmente sufran desajustes, deben ser objeto de un programa de calibración. Dentro de estos equipos se encuentran: termómetros, phmetros, termo higrómetros, grameras, etc. Cuando el pesaje de algún producto o aditivo constituya un control crítico, que pueda afectar la inocuidad del producto, también debe ser objeto de calibración, como es el caso de las balanzas para el pesaje de aditivos o de sustancias para desinfección.
- El contratista deberá entregar informes de calibración de equipos e instrumentos de medición.
- Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.
- Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la calidad sanitaria del producto.
- Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica específica.
- Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza e inspección.

MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO:

- ✓ Realizar los arreglos locativos que por mal uso del contratista se generen.
- ✓ Utilizar adecuadamente la infraestructura que le está dando en compensación
- ✓ Las adecuaciones realizadas deben estar previamente autorizadas por el comité de infecciones de la ESE Hospital San Rafael de Tunja.
- ✓ Se Realizara un trabajo conjunto, el contratista será responsable de la compra de repuestos o demás elementos que se requieran y el área de mantenimiento prestara la mano de obra.

El contratista debe presentar una relación exacta de los equipos y el menaje complementario que ofrece. Si en el transcurso de la ejecución del contrato y de acuerdo con la evaluación permanente del área de Nutrición y Dietética, se requiere de equipos y menaje adicionales, el contratista deberá suministrarlos en el momento que el Hospital lo requiera, o las necesidades del servicio lo demanden.

RECOLECCIÓN DE BANDEJAS:

Después que el paciente haya consumido su alimentación, la firma contratista deberá iniciar la recolección de bandejas y desperdicios (máximo 30 minutos después), en todos los servicios de las unidades hospitalarias. Se debe cumplir con el protocolo de cortesía y se debe comunicar al paciente el tiempo que tiene para el consumo de la alimentación. Así mismo queda prohibido dejar durante toda la noche, alguna bandeja y sus componentes, en los servicios o habitaciones.

El CONTRATISTA debe garantizar que en las habitaciones de las pacientes, no quede ningún componente de la bandeja (vajilla, cubiertos, servilletas, individuales, desperdicios), con las debidas prácticas de higiene, sanidad, evitando contaminación cruzada e incomodidad al paciente y demás personas que deambulen por los pasillos. Los carros destinados para la recolección de desperdicios, bandejas y vajilla, deberán ser de material liviano, de fácil lavado y desinfección, al desplazarse no deben generar ruido, Los recipientes que se utilicen para dicha recolección debe tener tapa, y transportarse de la misma manera.

SUPERVISIÓN Y CONTROL: El hospital por medio del equipo interdisciplinario ejercerá el control y la supervisión del contrato y evaluará la ejecución de todos sus componentes a través del subgerente administrativo y financiero quien a su vez guiará al profesional universitario en misión.

MANUALES Y PROTOCOLOS:

El contratista soportara y deberá adherirse a los programas, guías, protocolos y manuales de la ESE Hospital San Rafael de Tunja pertinentes.

- ✓ **MANUAL DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:** Contiene las normas higiénicas y sanitarias de los manipuladores de alimentos. (Verificación continua de Hojas de vida de los proveedores teniendo en cuenta normas vigentes relacionadas)
- ✓ **MANUAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:** Establece Las normas higiénicas de cada uno de los procesos productos y áreas en donde se manejen alimentos contribuyendo a mantener la inocuidad. (áreas, menajes, Equipos, medio ambiente, materia prima etc.)
- ✓ **MANUAL DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS PERECEDEROS, SEMIPERECEDEROS Y NO PERECEDEROS:** Debe contener las normas mínimas de almacenamiento y conservación de los diferentes alimentos. (verificación y seguimiento contra muestras por cada tiempo de comida, recepción de materia prima).
- ✓ **PROGRAMA DE AHORRO Y USO EFICIENTE DE ENERGÍA Y AGUA:** Deberá incluir actividades que beneficien el uso racional de estos recursos, teniendo en cuenta la política ambiental de la institución.
- ✓ **PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES:** Este debe contener las sustancias químicas y procedimientos de cada una de las actividades a implementar para el manejo y control de vectores (insectos, roedores etc.); Tipos de vectores a controlar, cronograma de controles y seguimiento de acuerdo a las necesidades de la entidad.
- ✓ **MANUAL DE PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS:** Contiene las normas y procesos técnicos para el manejo, transporte, selección y almacenamiento de alimentos y materiales. (Evidenciar verificación de temperaturas de almacenamiento, producción y distribución de alimentos.)

Teniendo en cuenta la ejecución de cada uno de los planes o manuales presentados se debe garantizar que el servicio de alimentos evidencie la verificación y monitoreo periódico del cumplimiento de los procesos, y así mismo la compatibilidad y adherencia con los establecidos por la institución.

Al contratista se le hará entrega del espacio físico ubicado en el primer piso, para lo cual deberá cancelar a título de **COMPENSACIÓN** la suma de **CINCO MILLONES CIENTO NOVENTA Y CUATRO MIL OCHENTA Y CINCO PESOS M/CTE (\$5.194.085) M/CTE**, el cual corresponde al uso y utilización del espacio prestado al contratista, valor que será descontado mensualmente del servicio facturado. Los servicios públicos serán asumidos por el contratista. El incremento del canon será proporcional al aumento realizado en presupuesto.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: El contratista debe Propender por actividades encaminados al cumplimiento de la política Institucional de seguridad y salud en el trabajo SST.

- Cumplir con la Decreto No. 1072 del 2015 y demás normas vigentes aplicables a Seguridad y Salud en el Trabajo (dotaciones, exámenes ocupacionales, seguimiento a enfermedades laborales, vacunación, capacitación, elementos de protección personal, investigación de accidentes de trabajo etc.)

ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO	
Versión: 04	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACIÓN TÉCNICA)	
		Página 9 de 31

- Definición de necesidades de acuerdo a la actividad y entrega de elementos de protección personal.
- Emitir informes de manera trimestral del avance de sistema de Seguridad y Salud en el trabajo, contemplando cada uno de los numerales de cumplimiento exigido.
- Enviar de manera semanal reporte de accidentalidad (los días martes) en el formato SST-F-02 REGISTRO DE INVESTIGACIÓN DE INCIDENTE O ACCIDENTE DE TRABAJO.
- Enviar los primeros 5 días del mes el reporte de ausentismo laboral en el formato TH-F-13 REGISTRO Y CONTROL DE AUSENTISMO LABORAL.
- Adoptar e Implementar el manual de bioseguridad, Manual de limpieza y desinfección, y plan de emergencias y los lineamientos relacionados con proceso de control de infecciones de la institución.
- Atender las visitas de verificación realizadas por el personal de Seguridad y Salud en el trabajo de la Institución y efectuar las acciones de mejoramiento generadas.
- El contratista deberá apoyar el proceso de inducción al sistema de gestión seguridad y salud en el trabajo al, con el fin de garantizar que el personal que presta el servicio en la institución conozca los lineamientos necesarios para garantizar adherencia.
- Dar cumplimiento a especificaciones de las sustancias químicas que se implementen desde el inicio del contrato y si es necesario realizar algún cambio deberá notificarse al líder del sistema de Gestión ambiental y de seguridad y salud en el trabajo para que sean evaluados.
- Dar cumplimiento a lo establecido la resolución 256 de 2014 certificando la brigada de emergencia, por la cual se reglamenta la conformación, capacitación y entrenamiento para las brigadas contraincendios.

GESTIÓN AMBIENTAL:

- Cumplir con los lineamientos definidos en el decreto 351 de 2014 y el decreto 1713 de 2002 en lo relacionado con la gestión integral de los residuos generados en la atención en salud. Para lo cual el contratista se compromete a informar al coordinador de gestión ambiental las acciones a realizar en lo relacionado con la disposición de los residuos biodegradables y toda la información de la empresa o persona que lo hará. En caso de realizarse aprovechamiento de estos, de manera mensual deberá reportar el peso de los residuos al coordinador de gestión ambiental.
- Generar espacios de capacitación al personal en gestión integral de residuos y comunicar al coordinador del área de Gestión Ambiental de la institución.
- Presentar plan de control de vectores actualizado y ajustado teniendo en cuenta las necesidades de la Institución el cual como mínimo debe contar con cronograma, hoja de vida de la persona que realiza el control, concepto favorable de secretaria de salud, certificación de cada control que se realice y hojas de seguridad de los productos usados para el control.
- Contar con canecas de pedal teniendo en cuenta la codificación de colores, debidamente rotuladas y en condiciones adecuadas según lo establecido en la resolución 1164 de 2002.
- Propender por actividades encaminadas al cumplimiento de la política de gestión ambiental contribuyendo con el ahorro y uso eficiente de agua, energía y a realizar un adecuado manejo de los residuos, generando evidencia mensuales de dichas actividades.
- Los parámetros de agua potable que requiera el servicio se deben realizar siguiendo lo establecido en el Decreto Número 1575 De 2007.

ACREDITACIÓN:

- El tercero contratado deberá articularse y alinearse con la filosofía de acreditación e integrar los servicios prestados administrativos a los estándares aplicables según corresponda, en coordinación con la organización.
- El proponente deberá dar a conocer a sus trabajadores y adherirse a las políticas institucionales y modelo de atención de la E.S.E Hospital San Rafael Tunja.
- Adherirse y dar cumplimiento riguroso a lo estipulado en el modelo de prestación de servicios de salud aprobado mediante resolución interna 165 del 2016.



- El oferente deberá asegurar que existe una política de confidencialidad frente a la información del usuario y que su presencia en la organización no será divulgada sin su consentimiento.
- Adherirse a protocolos, procedimientos, manuales y demás lineamientos institucionales que se requieran.
- El proponente deberá atender las visitas de seguimiento e inspección realizadas por la institución y desarrollar las acciones de mejora generadas.
- Coadyuvar en la minimización del riesgo de pérdida de usuarios durante el proceso de atención, dando cumplimiento a los lineamientos establecidos en los procedimientos institucionales.
- Dentro del desarrollo de sus actividades deberá garantizar trato humanizado, cordial, respetuoso y amable con el paciente, además de oportunidad, el acceso, la seguridad, la pertinencia y la continuidad en la prestación del servicio a ofertar. Mantener una conducta respetuosa, diligente, responsable e íntegra tanto a los pacientes, familiares, cliente interno y personal en formación, haciendo uso de comunicación asertiva y manejo prudente de la información.
- Proveer Información al paciente y familiar en todos los momentos de atención o cuando el usuario así lo solicite.
- En todos los casos actuar con responsabilidad, tanto en el cuidado de los pacientes como en los compromisos con la institución, otros profesionales y personal en formación
- Proyectar buena imagen en calidad de colaborador, así como identificarse portando en lugar visible el carné. Además tener especial cuidado en el manejo de la información y comentarios que puedan llegar a afectar negativamente la imagen institucional.

SEGURIDAD DE PACIENTE

- Participar en las actividades de capacitación y educación continuada en temas relacionados con seguridad del paciente.
- Reportar incidentes y eventos adversos acorde con la metodología institucional.
- Participar activamente en las acciones de mejoramiento formuladas producto de los análisis de eventos adversos e incidentes relacionados con el servicio.
- Socializar e implementar los lineamientos institucionales, documentos, procedimientos, aplicables al servicio.
- Apoyar el registro de los indicadores de calidad y seguridad del paciente relacionado con el servicio.

La ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE TUNJA, requiere el suministro de las siguientes dietas:

NORMAL ADULTO
NORMAL PEDIATRICA
PLAN DE ALIMENTACION ESPECIAL
AMIGOS DEL CORAZON
AMIGOS DEL CORAZON PEDIATRICO
NORMAL LACTO-OVO-VEGETARIANO
ASTRINGENTE ADULTO
ASTRINGENTE PEDIATRICO
COMPLEMENTARIA I
COMPLEMENTARIA II
COMPLEMENTARIA III
PAPILLA O SEMIBLANDA
BLANDA QUIMICA-POSQUIRURGICA ADULTO
BLANDA QUIMICA - POSQUIRURGICA PEDIATRICO
BLANDA MECANICA
HIPOSODICA
HIPOSODICA PEDIATRICA
HIPOGRASA ADULTO
HIPOGRASA PEDIATRICO
HIPOGLUCIDA

ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE TUNJA		 HOSPITAL San Rafael <small>Tunja</small>
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO	
Versión: 04	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACIÓN TÉCNICA)	
		Página 11 de 31

HIPOGLUCIDA PEDITRICA
HIPERPROTEICA
HIPERPROTEICA PEDIATRICA
LIQUIDA CLARA
LIQUIDA TOTAL
DIETA RENAL PREDIALISIS
DIETA RENAL DIALISIS ADULTO
DIETA RENAL DIALISIS PEDIATRICA
DIETA PACIENTE HEPATICO
DIETA PACIENTE HEPATICO PEOIATRICO
HIPERPROTEICA-HIPERPROTEICA
HIPERPROTEICA-HIPERPROTEICA PEDIATRICA
DIETA BLANCA PEDIATRICA
SOPA TIPICA
JUGO BOMBA
DESAYUNOS INTERNOS
DESAYUNOS AUTORIZADOS
NUEVES
REFRIGERIO REFORZADO
NUEVES COMPLEMENTARIA I
NUEVES COMPLEMENTERIA II
NUEVES PIPILLA
NUEVES HIPOGLUCIDAS
NUEVES LIQUIDAS CLARA
NUEVES LIQUIDAD TOTAL
NUEVES PEDIATRICA
ONCÉS MAMA CANGURO
REFRIGERIOS MADRE GESTANTE
NORMAL
NORMAL PEDIATRICA
PLAN DE ALIMENTACION ESPECIAL
AMIGOS DEL CORAZON ADULTO
AMIGOS DEL CORAZON PEDIATRICO
NORMAL LACTO-OVO-VEGETARIANO
ASTRINGENTE ADULTO
ASTRINGENTE PEDIATRICO
COMPLEMENTARIA I
COMPLEMENTARIA II
COMPLEMENTARIA III
PAPILLA O SEMIBLANDA
BLANDA QUIMICA-POSQUIRURGICA ADULTO
BLANDA QUIMICA-POSQUIRURGICA PEDIATRICA
BLANDA MECANICA
HIPOSODICA ADULTO
HIPOSODICA PEDIATRICA
HIPOGRASA ADULTO
HIPOGRASA PEDIATRICO
HIPOGLUCIDA ADULTO
HIPOGLUCIDA PEDITRICA
HIPERPROTEICA ADULTO
HIPERPROTEICA PEDIATRICA
LIQUIDA CLARA
LIQUIDA TOTAL

CÓDIGO: C-F-01

FORMATO

ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y
OPORTUNIDAD (JUSTIFICACIÓN
TÉCNICA)

Página 12 de 31

Versión: 04

DIETA RENAL PREDIALISIS
DIETA RENAL DIALISIS ADULTO
DIETA RENAL DIALISIS PEDIATRICA
DIETA PACIENTE HEPATICO ADULTO
DIETA PACIENTE HEPATICO PEDIATRICO
HIPERPROTEICA-HIPERPROTEICA
HIPERPROTEICA-HIPERPROTEICA PEDIATRICA
DIETA BLANDA PEDIATRICA
SOPA TIPICA
JUGO BOMBA
ALMUERZO MAMA CANGURO
ALMUERZO INTERNOS
ALMUERZO AUTORIZADO
ONCES
REFRIGERIO REFORZADO
ONCES COMPLEMENTARIA I
ONCES COMPLEMENTARIA II
ONCES PAPI:LA
ONCES HIPOGLUIDAS
ONCES LIQUIDA CLARA
ONCES LIQUIDA TOTAL
ONCES PEDIATRICA
NORMAL ADULTO
NORMAL PEDIATRICA
PLAN DE ALIMENTACION ESPECIAL
AMIGOS DEL CORAZON
AMIGOS DEL CORAZON PEDIATRICO
NORMAL LACTO-OVO-VEGETARIANO
ASTRINGENTE ADULTO
ASTRINGENTE PEDIATRICO
COMPLEMENTARIA I
COMPLEMENTARIA II
COMPLEMENTARIA III
PAPILLA O SEMIBLANDA
BLANDA QUIMICA-POSQUIRURGICA ADULTO
BLANDA QUIMICA-POSQUIRURGICA PEDIATRICA
BLANDA MECANICA
HIPOSODICA ADULTO
HIPOSODICA PEDIATRICA
HIPOGRASA ADULTO
HIPOGRASA PEDIATRICO
HIPOGLUCIDA ADULTO
HIPOGLUCIDA PEDITRICA
HIPERPROTEICA
HIPERPROTEICA PEDIATRICA
LIQUIDA CLARA
LIQUIDA TOTAL
DIETA RENAL PREDIALISIS
DIETA RENAL DIALISIS ADULTO
DIETA RENAL DIALISIS PEDIATRICA
DIETA PACIENTE HEPATICO ADULTO
DIETA RENAL HEPATICO PEDIATRICO
HIPERPROTEICA-HIPERPROTEICA

ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO	
Versión: 04	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACIÓN TÉCNICA)	

HIPERPROTEICA-HIPERPROTEICA PEDIATRICA
DIETA BLANDA PEDIATRICA
SOPA TIPICA
JUGO BOMBA
CENA INTERNOS
CENA AUTORIZADOS
REFRIGERIO NOCTURNO
REFRIGERIO REFORZADO
REFRIGERIO PERSONAL PLANTA
REFRIGERIO NOCTURNO INTERNOS
REFRIGERIO TARDE MADRE GESTANTE

4.2. ESQUEMA DE VACUNACION

Las personas mayores de 50 años están exentas de aplicarse las vacunas de triple Viral y Varicela

VACUNA	DOSIS REQUERIDAS	VALORES DE REFERENCIA	CONTRAINDICACIONES	APLICA/NO APLICA
ANTI HEPATITIS B O TITULACION	Primera dosis Segunda dosis al mes Tercera dosis 6 meses refuerzo a los 5 años	Titulación mayor a 10 UI/ml cubrimiento menor a 10 vacunación	No hay contraindicaciones de aplicación en embarazo ni lactancia	APLICA
TRIPLE VIRAL (PAROTIDITIS - RUBEOLA Y SARAMPION)	Dosis única	No existe titulación	Embarazo Tuberculosis Inmunosuprimidos	APLICA
VARTICELA O TITULACION	Vacunación con dos dosis intervalos de 4 a 8 semanas Titulo que refiera cubrimiento	(+) o > a 9 cubrimiento (-) o < a 9 debe vacunarse	Embarazo Lactancia Inmunosuprimidos	APLICA
TETANOS	3 Dosis (preferiblemente 0, 1 y 6 meses con refuerzo a los 10 años	(+) cubrimiento (-) debe vacunarse	Estar cursando un cuadro febril severo es causa de aplazamiento de la vacuna Hipersensibilidad o reacción a la misma	APLICA
INFLUENZA (opcional)	Una al año		Hipersensibilidad	APLICA

4.3. REQUISITOS MINIMOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

CONDICION	REQUERIMIENTOS ESPECIFICOS PARA EL PROVEEDOR	OBSERVACION	APLICA/NO APLICA
REQUISITOS GENERALES	Pago de seguridad social con clasificación de riesgo de acuerdo a la actividad (Decreto 1607 de 2002) mínimo nivel de riesgo 3,	Posterior a la Celebración del Contrato como Obligación Contractual	APLICA



CÓDIGO: C-F-01

FORMATO

ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACIÓN TÉCNICA)

Página 14 de 31

Versión: 04

		certificado de afiliación con vigencia 24 horas antes iniciación de labores	
Suministro y/o uso de productos químicos	Hoja y fichas de seguridad de los productos químicos suministrados (las hojas de datos de seguridad deben incluir los 16 criterios establecidos en la GTC 4435)	Depende de la peligrosidad de la sustancia	APLICA
	Productos en envases resistentes y rotulados con información básica de riesgos, componentes		APLICA
Aplica para los servicios que requieren permanencia en la Institución por un término mayor a 2 meses y/o que la prestación del servicio este catalogado como de alto riesgo.	Matriz de identificación de peligros y valoración de riesgos y determinación de controles	Dependiendo del plazo de ejecución y objeto del contrato	APLICA
	Matriz de requisitos legales aplicables específicos		APLICA
	Cumplimiento requisitos básicos resolución 1111 de 2017		APLICA
ALIMENTACIÓN	Certificado manipulación de alimentos (Curso de manipulación de alimentos)		APLICA
	Cumplir con los lineamientos definidos en el decreto 351 de 2014 y el decreto 1713 de 2002 en lo relacionado con la gestión integral de los residuos generados en la atención en salud. Deberán presentar informes de actividades tendientes a reducir el consumo de energía, agua y residuos con el fin de articularse con el Sistema de Gestión Ambiental y al programa de hospital sostenible. En caso de realizarse aprovechamiento de los residuos biodegradables, de manera mensual deberá reportar el peso diario de los residuos al coordinador de gestión ambiental. Realizar capacitación al personal periódica sobre la gestión integral de los residuos. Presentar plan de control de vectores actualizado y ajustado teniendo en cuenta las necesidades de la institución. Los parámetros de agua potable que requiera el servicio se deben realizar siguiendo lo establecido en el Decreto Número 1575 De 2007.		APLICA

CRITERIOS ESPECÍFICOS SST

ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO	
Versión: 04	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACIÓN TÉCNICA)	
		Página 15 de 31

Exámenes medico ocupacionales	Certificado de Habilitación del servicio prestado vigente emitido por la Secretaria de Salud.	APLICA
	Médicos con licencia en salud ocupacional vigente y Experiencia de 2 años en la prestación de medicina Laboral.	APLICA
	Emisión de certificado de aptitud laboral de cada uno de los trabajadores valorados y será remitido a la Institución.	APLICA
	Consolidación Diagnóstico condiciones de salud entregado a la Institución un mes después de terminada la actividad	APLICA
	Los equipos utilizados para exámenes paraclínicos deben estar calibrados	APLICA
ADQUISICION DE JABONES (FARMACIA, SERVICIOS TERCERIZADOS, ALMACEN)	Certificación de contenido de fosforo y biodegradabilidad de los jabones acorde a la resolución 689 de 2016.	

4.5 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

4.5.1 OBLIGACIONES GENERALES:

- 1) Suscribir el acta de inicio del contrato, junto con el supervisor del mismo.
- 2) Cumplir con el objeto y las obligaciones de conformidad con las condiciones señaladas en el estudio previo y el contrato.
- 3) Presentar para cada pago el soporte correspondiente a la cotización al Sistema de Seguridad Social en salud, pensiones y riesgos laborales, durante el periodo de ejecución del contrato, de acuerdo con el valor del mismo atendiendo lo dispuesto en el decreto 1703 de 2002, el artículo 50 de la ley 789 de 2002, el artículo 23 de la ley 1150 de 2007, la ley 1562 de 2012 y las demás normas aplicables (*Persona natural*) ó Presentar la certificación de cumplimiento con las obligaciones con el sistema de seguridad social integral y parafiscales expedida por el representante legal o el revisor fiscal si es el caso. (*Persona Jurídica*).
- 4) Presentar informes sobre las actividades desarrolladas en el respectivo periodo que certifique el supervisor del contrato para soportar cada pago a realizar.
- 5) Las demás inherentes al objeto y a las obligaciones contractuales
- 6) Aceptar y cumplir las instrucciones que le sean impartidas por la Entidad, a través del supervisor del contrato, en el marco del objeto y las obligaciones contractuales.
- 7) Las demás que se deriven de la naturaleza del contrato y que garanticen su cabal y oportuna ejecución.

4.5.2 Obligaciones Específicas del contratista

- 1) La Nutricionista de la Entidad Hospitalaria o en su defecto la jefe de enfermería de turno, es la persona facultada para requerir el número y tipo de dietas terapéuticas que se demandan día a día en los diferentes servicios, para que el servicio de alimentación.
- 2) El contratista debe responsabilizarse integralmente de: Ejecutar el objeto contractual de acuerdo con su propuesta la cual hace parte integral del contrato y obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando todo tipo de dilación y trabas en los procesos.

- 3) Mantener afiliados a sus trabajadores o contratistas al Sistema General de Seguridad Social Integral, en salud, pensión y riesgos profesionales, Tener a disposición de la E.S.E. para el cumplimiento del objeto del contrato el personal necesario, idóneo, competente, eficiente y con conocimientos necesarios para desarrollar el objeto contractual de acuerdo al horario en el que funciona la E.S.E.; y hacerse cargo en forma exclusiva de todo lo que corresponde a los mismos de acuerdo con la legislación laboral, sin que en ningún caso tales cargas puedan trasladarse a la ESE.
- 4) Responder por los accidentes de trabajo, atenciones en salud, licencias e incapacidades de los trabajadores, en los casos en que por omisión no se hayan efectuado los respectivos pagos de los aportes.
- 5) El Representante Legal y Judicial o su delegado actuará ante todas las autoridades judiciales y / o administrativas, en cualquier proceso judicial o extrajudicial que pudiere resultar como consecuencia de las actividades desarrolladas por sus dependientes dentro del hospital; en ningún caso el Hospital será llamado en garantía y tampoco actuará solidariamente.
- 6) El contratista deberá designar un coordinador para que esté a cargo de vigilar y colaborar en el cumplimiento de las actividades y obligaciones del contratista para desarrollar el objeto contractual.
- 7) Responder y resarcir en forma oportuna al usuario y antes de control ante los requerimientos interpuestos por fallas atribuibles a la prestación del servicio del contrato pactado.
- 8) Dar aviso oportuno de aquellos aspectos que puedan generar obstáculo para el desarrollo de la prestación del servicio.
- 9) Suscribir por parte del Representante Legal, el inventario de los bienes y elementos que entrega la institución para el desarrollo de las respectivas labores, del cual se hará responsable y deberá devolverlo al terminar el plazo de ejecución del contrato.
- 10) Garantizar la calidad del servicio contratado dentro de los estándares exigidos por la entidad y por el Sistema General de Seguridad Social en Salud y responder cuando a ello hubiere lugar.
- 11) El Contratista se obliga a cancelar a sus dependientes la remuneración acordada el último día de cada periodo mensual.
- 12) El Contratista se obliga a cancelar el valor de los servicios públicos de agua, luz y demás que se generen con ocasión de la ejecución del objeto contractual, de acuerdo al promedio de consumo mensual.
- 13) Proporcionar el personal idóneo y experto para la preparación y distribución de las dietas nutricionales, de acuerdo con las necesidades de la entidad establecidas en el SMN-M-02 MANUAL DE DIETAS institucional.
- 14) La presentación personal de quienes manipulen los alimentos deben ser la adecuada para dicha actividad motivo por el cual deberán portar un atuendos de trabajo y preferiblemente de color claro, calzado impermeable, mantener el cabello recogido y cubierto por una cofia o gorro, usar tapaboca, uñas limpias y cortas, manos perfectamente limpias, usar guantes y mantenerse limpios ; así mismo el personal asignado para desarrollar el objeto contractual no debe comer, fumar, ni masticar chicle, mientras se manipulan los alimentos.
- 15) Todas las dietas serán suministradas de conformidad con lo que establecido en el SMN-M-02 MANUAL DE DIETAS institucional.
- 16) La materia prima e insumos utilizados serán de buena calidad y deben cumplir con las especificaciones exigidas por el Hospital.
- 17) El contratista se hace responsable de mantener en correcto estado de limpieza las zonas internas del servicio de alimentación, comedores, zona descargue y utensilios utilizados en desarrollo de su labor.
- 18) El coordinador del punto del servicio deberá llevar el control de existencia de todos los productos que requieran los procesos de la entidad.
- 19) Al recibir los alimentos o elementos que se requieran para el desarrollo del objeto contractual se deben clasificar para disponerlos en la bodega o cuarto según sean frutas, tubérculos, abarrotos, carnes, elementos de aseo u otro.
- 20) Evitar tocar los alimentos directamente con las manos. Para ello habrá que utilizar pinzas, tenacillas, cucharas, tenedores, guantes desechables, entre otros.
- 21) Los productos perecederos como: carne, el pollo y el pescado deben servirse en excelente estado de conservación.

ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE TUNJA		 HOSPITAL San Rafael
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO	
Versión: 04	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACIÓN TÉCNICA)	

- 22) La preparación de alimentos debe hacerse con la menor antelación posible a su consumo, disminuyendo así el tiempo de exposición a posibles contaminaciones.
- 23) Los alimentos congelados que vayan a utilizarse, deben descongelarse en la nevera o en horno microondas, nunca a temperatura ambiente, ni recongelar alimentos ya descongelados.
- 24) Los alimentos cocinados para uso inmediato se mantendrán, hasta el momento de servirlos, sometidos a la acción del calor (horno de Fuego) que asegure una temperatura no inferior a 50 grados Centígrado en el centro de su masa, nunca se dejen a temperatura ambiente.
- 25) Diariamente el coordinador de punto de servicio estará pendiente de la minuta para el alistamiento de los productos que requiera para el siguiente menú del día.
- 26) La solicitud que se hace en el mercado para proveer los víveres necesarios en el proceso de preparación será para un periodo de un mes en los alimentos que tenga como duración promedio este tiempo y en lo que concierne con las frutas o alimentos que por su composición su duración sea corta, entiéndase como corta una semana, el pedido se realizara por periodos semanales; sin embargo podrá variar según los servicios prestados.
- 27) No recalentar en más de una ocasión, ni almacenar (incluso en nevera) los alimentos recalentados, y durante la elaboración de comidas nunca se deben utilizar los mismos utensilios para alimentos crudos y los cocinados.
- 28) Cada vez que tenga que probar un alimento para rectificar la sal o los condimentos es imprescindible usar un cubierto limpio.
- 29) Las frutas hay que lavarlas, pues en su superficie pueden quedar restos de pesticidas que si se ingieren pueden ocasionar trastornos.
- 30) Cuando se utilicen vegetales crudos para la elaboración de ensaladas éstos se sumergirán durante 5 minutos en agua con unas gotas de hipoclorito de sodio y después se lavarán con abundante agua corriente.
- 31) El personal utilizado por el Contratista, encargado de la distribución de las dietas nutricionales deberá hacerlo teniendo en cuenta las reglas de higiene personal y bioseguridad.
- 32) Todo el personal que haga parte del proceso de alistamiento, preparación, cocción y distribución de los alimentos debe tener vigente su respectivo carnet de manipulación de alimentos.
- 33) Si el personal encargado de manipular alimentos y distribuir las Dietas Nutricionales a los pacientes, presenta alguna enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos que se están entregando, deberá informar a su jefe inmediato para que tome las medidas pertinentes.
- 34) Programar capacitaciones con el fin de que los trabajadores tengan claridad en la manipulación adecuada de los alimentos.
- 35) Garantizar que el personal se ajuste a lo preceptuado legalmente en materia de jornadas de trabajo a los horarios establecidos por el hospital.
- 36) Acreditar disponibilidad de tiempo completo de un profesional en procesos alimentarios: Nutricionista, quien con sus conocimientos certificados en el área, deberá prestar disponibilidad presencial, efectiva y continua en los procesos que se involucren dentro del servicio de alimentos.
- 37) El contratista se compromete a presentar el plato en debida forma de acuerdo a lo establecido en el SMN-M-02 MANUAL DE DIETAS institucional.
- 38) Contar con una reserva del talento humano para proveer las ausencias que se presenten de alguno de sus afiliados (permisos, licencias por maternidad, incapacidad de cualquier origen, otras licencias, retiro, etc.), lo anterior con el fin de no alterar la prestación del servicio y darle continuidad al mismo.
- 39) Observar las recomendaciones y directrices que durante el desarrollo del contrato le imparta la E.S.E. HOSPITAL, sin que ello implique subordinación de ninguna naturaleza con el personal que realiza el servicio y sin perjuicio de la autonomía, autogestión, autogobierno y autocontrol que corresponde al contratista.
- 40) Para la ejecución del contrato deberá utilizar un carro recolector de desechos ordinarios, que se ubicara en el pasillo de entrada de suministros que conduce a la cocina ya que es necesario para la recolección de desechos que salen de la cocina y así darle un correcto destino final.
- 41) Dejar a disposición del Hospital un horno microondas, el cual será utilizado por el personal de planta de la ESE Hospital San Rafael de Tunja, y cuyo mantenimiento y cuidado estará a cargo del contratista.
- 42) Además de las actividades que resulten conexas complementarias y que se requieran para cumplir con el objeto contractual en LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL.

4.6 ANALISIS DE MERCADO O ANALISIS DE HISTÓRICO DE PRECIOS:

Para todos los casos, la forma de pago será mensual de acuerdo a facturación con los precios unitarios establecidos. El pago del Contrato se realizará de acuerdo a lo ofertado proporcional por mes o por proporción de mes; una vez radicada la factura para el respectivo trámite administrativo; previa presentación de Informe de actividades, acreditación de pago a seguridad social y parafiscales, certificación del supervisor y cumplimiento de los procesos derivados del objeto del contrato de conformidad con los requerimientos del HOSPITAL.

El presupuesto oficial asignado durante el año 2016-2017 tuvo un incremento del 7% de acuerdo a lo autorizado por el Gobierno Nacional, para el aumento del salario mínimo y un 4% en virtud a la Resolución 2003 del 28 de mayo de 2014, que define los procedimientos y condiciones de inscripción de los Prestadores de Servicios de Salud y de habilitación de servicios de salud; Así mismo en su momento se identificó la necesidad de formular, estructurar y relacionar programas institucionales como "PROGRAMA AMIGOS DEL CORAZÓN", "EL PROGRAMA MADRE CANGURO de la E.S.E Hospital San Rafael de Tunja". De acuerdo a la política institucional de responsabilidad Social, del plan DE DESARROLLO 2016-2020 "CONTINUAMOS CONSTRUYENDO CAMINO A LA EXCELENCIA, el programa institucional, LA ESTRATEGIA DE INSTITUCIÓN AMIGA DE LA MUJER Y LA INFANCIA - IAMI, se dispuso una política institucional para la promoción, protección, atención y apoyo en salud y nutrición brindando una alimentación adecuada a la población materna e infantil, con enfoque de derechos, perspectiva diferencial, que garanticen la integralidad, calidad y continuidad de la atención de los servicios y programas dirigidos a gestantes, madres niñas y niños menores de 6 años y que se ponga sistemáticamente en conocimiento de todo el personal de la institución.

Para el 2017-2018 se incrementó en un porcentaje del 4.09% equivalente al IPC, con relación a la vigencia del 2017; así mismo el presupuesto estimado aumento en un 1.91 teniendo en cuenta la implementación de **SMN-M-02 MANUAL DE DIETAS HOSPITARIAS NORMALES TERAPÉUTICAS DE LA ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE TUNJA**, teniendo en cuenta que se continuara con el suministro de las dietas que a la fecha se venían manejando de acuerdo a las características fisicoquímicas y nutricionales establecida, y se dio ingreso a las siguientes dietas terapéuticas: DIETA LACTO-OVO-VEGETARIANO, REFRIGERIO REFORZADO, DIETA HIPOGLUCIDA PARA LACTANTES, BLANCA POSQUIRURGICA, DIETA NEUTROPENICA Y PLAN ALIMENTACION ESPECIAL.

Para el 2018-2019, se proyecta presupuesto en aumento del 3.14% correspondiente al IPC, y así mismo el 1.8% Verificando las necesidades de tratamiento y los requisitos nutricionales como complemento a las patologías específicas de los pacientes que se aumentaron durante la alerta roja presentada en la ejecución del contrato, La ESE Hospital San Rafael de Tunja durante el transcurso del año generalmente se mantuvo en contingencia por emergencia funcional, es decir que el número de ocupación excedió el valor promedio establecido.

Con respecto al servicio de urgencias se evidenció una sobreocupación permanente superior al 150% de acuerdo a la información estadística generada, lo anterior por la deficiencia de red de instituciones prestadoras de servicio de urgencias en la ciudad a pesar del incremento significativo de la población, las dificultades contractuales con las EAPB en cuanto pagos conllevando al cierre de servicios y por tanto, el traslado primario de los usuarios a nuestra institución.

A continuación se relaciona cuadro según históricos:

DÍA	VALOR UNITARIO 2017	VALOR UNITARIO 2018	VALOR UNITARIO 2019	2016-2017	2017- 2018	2018- 2019
NORMAL	\$ 4.307	\$ 4.568	\$ 4.798	11%	6%	5%
NORMAL PEDIATRICA	\$ 3.256	\$ 3.451	\$ 3.624	11%	6%	5%
COMPLEMENTARIA I	\$ 2.554	\$ 2.706	\$ 2.841	11%	6%	5%
COMPLEMENTARIA II	\$ 2.939	\$ 3.115	\$ 3.271	11%	6%	5%

ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE TUNJA



CÓDIGO: C-F-01

FORMATO

ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACIÓN TÉCNICA)

Página 19 de 31

Versión: 04

PAPILLA O SEMIBLANDA	\$ 3.491	\$ 3.700	\$ 3.885	11%	6%	5%
BLANDA QUIMICA O POSQUIRUGICA	\$ 3.491	\$ 3.700	\$ 3.885	11%	6%	5%
HIPOSODICA	\$ 3.491	\$ 3.700	\$ 3.885	11%	6%	5%
HIPOGLUCIDA	\$ 3.491	\$ 3.700	\$ 3.885	11%	6%	5%
HIPERPROTEICA	\$ 4.855	\$ 5.146	\$ 5.403	11%	6%	5%
LIQUIDA CLARA	\$ 1.546	\$ 1.639	\$ 1.721	11%	6%	5%
LIQUIDA TOTAL	\$ 2.476	\$ 2.625	\$ 2.756	11%	6%	5%
NUEVES COMPL I	\$ 1.187	\$ 1.257	\$ 1.320	11%	6%	5%
NUEVES COMPL II	\$ 1.222	\$ 1.295	\$ 1.360	11%	6%	5%
NUEVES PAPILLA	\$ 1.258	\$ 1.333	\$ 1.400	11%	6%	5%
NUEVES HIPOGLUCIDAS	\$ 1.769	\$ 1.875	\$ 1.969	11%	6%	5%
NUEVES LIQUIDA CLARA	\$ 1.251	\$ 1.326	\$ 1.392	10%	6%	5%
NUEVES LIQUIDA TOTAL	\$ 1.769	\$ 1.875	\$ 1.969	11%	6%	5%
NUEVES PEDIATRICA	\$ 1.769	\$ 1.875	\$ 1.969	11%	6%	5%
NUEVES	\$ 2.120	\$ 2.400	\$ 2.520	11%	-23%	5%
DESAYUNO INTERVOS	\$ 4.811	\$ 5.100	\$ 5.355	7%	6%	5%
ONCES MAMA CANGURO	\$ 1.769	\$ 1.875	\$ 1.969	11%	6%	5%
DIETA RENAL PREDIALISIS	\$ 3.491	\$ 3.700	\$ 3.885	11%	6%	5%
DIETA RENAL DIALISIS ADULTO	\$ 4.581	\$ 4.856	\$ 5.099	11%	6%	5%
DIETA PACIENTE HEPATICO	\$ 3.491	\$ 3.700	\$ 3.885	11%	6%	5%
HIPERPROTEICA - HIPERPROTEICA	\$ 4.855	\$ 5.146	\$ 5.403	11%	6%	5%
DIETA BLANDA PEDIATRICA	\$ 2.939	\$ 3.115	\$ 3.271	11%	6%	5%
PLAN ALIMENTACION ESPECIAL	N/A	\$ 5.100	\$ 6.195	N/A	N/A	21%
AMIGOS DEL CORAZON	N/A	\$ 4.565	\$ 5.403	N/A	N/A	18%
NORMAL LACTO-OVO-VEGETARIANO	N/A	\$ 3.700	\$ 3.885	N/A	N/A	5%
BLANDA MECANICA	N/A	\$ 3.700	\$ 3.271	N/A	N/A	-12%
HIPOGLUCIDA PEDIATRICA	N/A	\$ 3.115	\$ 3.271	N/A	N/A	5%
HIPERPROTEICA PEDIATRICA	N/A	\$ 4.856	\$ 4.814	N/A	N/A	-1%
REFRIGERIO REFORZADO	N/A	\$ 3.317	\$ 3.483	N/A	N/A	5%
AMIGOS DEL CORZON PEDIATRICO	N/A	N/A	\$ 4.814	N/A	N/A	NA
ASTRINGENTE ADULTO	N/A	N/A	\$ 4.793	N/A	N/A	NA
ASTRINGENTE PEDIATRICO	N/A	N/A	\$ 3.624	N/A	N/A	NA
COMPLEMENTARIA III	N/A	N/A	\$ 3.624	N/A	N/A	NA
BLANDA QUIMICA POSQUIRURGICA PEDIATRICO	N/A	N/A	\$ 3.624	N/A	N/A	NA
BLANDA MECANICA	N/A	N/A	\$ 3.885	N/A	N/A	NA
HIPOSODICA PEDIATRICA	N/A	N/A	\$ 3.624	N/A	N/A	NA
HIPOGRASA ADULTO	N/A	N/A	\$ 4.793	N/A	N/A	NA
HIPOGRASA PEDIATRICO	N/A	N/A	\$ 3.624	N/A	N/A	NA
DIETA RENAL DIALISIS PEDIATRICA	N/A	N/A	\$ 3.624	N/A	N/A	NA
DIETA PACIENTE HEPATICO PEDIATRICO	N/A	N/A	\$ 3.624	N/A	N/A	NA
SOPA TIPICA	N/A	N/A	\$ 6.710	N/A	N/A	NA
JUGO BOMBA	N/A	N/A	\$ 4.725	N/A	N/A	NA
NORMAL	\$ 6.026	\$ 6.390	\$ 6.710	11%	6%	5%
NORMAL PEDIATRICA	\$ 4.817	\$ 5.106	\$ 5.361	11%	6%	5%
COMPLEMENTARIA I	\$ 5.105	\$ 5.411	\$ 5.682	11%	6%	5%
COMPLEMENTARIA II	\$ 5.413	\$ 5.737	\$ 6.024	11%	6%	5%
PAPILLA O SEMIBLANDA	\$ 5.413	\$ 5.738	\$ 6.025	11%	6%	5%

CÓDIGO: C-F-01

FORMATO

**ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y
 OPORTUNIDAD (JUSTIFICACIÓN
 TÉCNICA)**

Página 20 de 31

Versión: 04

BLANDA QUIMICA O POSQUIRURGICA ADULTO	\$ 5.662	\$ 6.002	\$ 6.302	11%	6%	5%
HIPOSODICA ADULTO	\$ 5.662	\$ 6.002	\$ 6.302	11%	6%	5%
HIPOGLUCIDA ADULTO	\$ 5.662	\$ 6.002	\$ 6.302	11%	6%	3%
HIPERPROTEICA	\$ 7.429	\$ 7.875	\$ 8.269	11%	6%	5%
HIPERPROTEICA PEDIATRICA	N/A	N/A	\$ 6.302			
LIQUIDA CLARA	\$ 1.546	\$ 1.639	\$ 1.721	11%	6%	5%
LIQUIDA TOTAL	\$ 2.476	\$ 2.625	\$ 2.756	11%	6%	5%
ONCES COMPL. I	\$ 1.187	\$ 1.257	\$ 1.320	11%	6%	5%
ONCES COMPL. II	\$ 1.222	\$ 1.295	\$ 1.360	11%	6%	5%
ONCES PAFILLA	\$ 1.258	\$ 1.333	\$ 1.400	11%	6%	5%
ONCES HIPOGLUCIDAS	\$ 1.769	\$ 1.875	\$ 1.969	11%	6%	5%
ONCES LIQUIDA CLARA	\$ 1.258	\$ 1.326	\$ 1.392	11%	5%	5%
ONCES LIQUIDA TOTAL	\$ 1.769	\$ 1.875	\$ 1.970	11%	6%	5%
ONCES PEDIATRICA	\$ 1.769	\$ 1.875	\$ 1.969	11%	6%	3%
ONCES	\$ 1.769	\$ 2.400	\$ 2.520	11%	36%	5%
ALMUERZOS INTERNOS	\$ 6.955	\$ 7.372	\$ 7.741	7%	6%	5%
ALMUERZO MAMA CANGURO	\$ 6.028	\$ 6.390	\$ 6.710	11%	6%	5%
DIETA RENAL PREDIALISIS ADULTO	\$ 5.662	\$ 6.002	\$ 6.302	11%	6%	6%
DIETA RENAL DIALISIS ADULTO	\$ 6.728	\$ 7.132	\$ 7.489	11%	6%	3%
DIETA PACIENTE HEPATICO	\$ 5.662	\$ 6.002	\$ 6.302	11%	6%	5%
HIPERPROTEICA - HIPERPROTEICA ADULTO	\$ 7.429	\$ 7.875	\$ 8.269	11%	6%	5%
DIETA BLANDA PEDIATRICA	\$ 5.430	\$ 5.738	\$ 6.025	11%	6%	5%
PLAN ALIMENTACION ESPECIAL	N/A	\$ 6.390	\$ 8.269	N/A	N/A	20%
AMIGOS DEL CORAZON	N/A	\$ 6.390	\$ 8.269	N/A	N/A	20%
NORMAL LACTO-OVO-VEGETARIANO	N/A	\$ 6.002	\$ 6.302	N/A	N/A	3%
BLANDA MECANICA	N/A	\$ 6.002	\$ 6.302	N/A	N/A	5%
HIPOGLUCIDA PEDIATRICA	N/A	\$ 5.000	\$ 5.250	N/A	N/A	5%
HIPERPROTEICA HIPERCALORICA PED	N/A	\$ 6.002	\$ 6.302	N/A	N/A	5%
REFRIGERIO REFORZADO	N/A	\$ 3.317	\$ 3.485	N/A	N/A	5%
AMIGOS DEL CORAZON PEDIATRICO	N/A	N/A	\$ 6.302	N/A	N/A	N/A
ASTRINGENTE ADULTO	N/A	N/A	\$ 6.710	N/A	N/A	N/A
ASSTRINGENTE PEDIATRICO	N/A	N/A	\$ 5.361	N/A	N/A	N/A
COMPLEMENTARIA III	N/A	N/A	\$ 5.361	N/A	N/A	N/A
BLANCA QULMICA POSQUIRURGICA PEDIATRICA	N/A	N/A	\$ 5.361	N/A	N/A	N/A
HIPOSODICA PEDIATRICA	N/A	N/A	\$ 5.361	N/A	N/A	N/A
HIPOGRASA ADULTO	N/A	N/A	\$ 6.710	N/A	N/A	N/A
HIPOGRASA PEDIATRICO	N/A	N/A	\$ 5.361	N/A	N/A	N/A
DIETA RENAL DIALISIS PEDIATRICA	N/A	N/A	\$ 5.361	N/A	N/A	N/A
DIETA PACIETNE HEPATICO PEDIATRICO	N/A	N/A	\$ 5.361	N/A	N/A	N/A
SOFA TIPICA	N/A	N/A	\$ 6.710	N/A	N/A	N/A
JUGO BOMBA	N/A	N/A	\$ 4.725	N/A	N/A	N/A
NORMAL	\$ 6.026	\$ 6.390	\$ 6.710	11%	6%	5%
NORMAL PEDIATRICA	\$ 4.817	\$ 5.106	\$ 5.361	11%	6%	5%
COMPLEMENTARIA I	\$ 5.105	\$ 5.411	\$ 5.682	11%	6%	5%
COMPLEMENTARIA II	\$ 5.413	\$ 5.737	\$ 6.024	11%	6%	5%
PAFILLA O SEMIBLANDA	\$ 4.815	\$ 5.102	\$ 5.357	11%	6%	5%
BLANDA	\$ 5.662	\$ 6.002	\$ 6.302	11%	6%	3%
HIPOSODICA ADULTO	\$ 5.662	\$ 6.002	\$ 6.302	11%	6%	5%

ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO	
Versión: 04	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACIÓN TÉCNICA)	
		Página 21 de 31

HIPOGLUCIDA ADULTO	\$ 5.662	\$ 6.002	\$ 6.302	11%	6%	5%
HIPERPROTEICA	\$ 7.429	\$ 7.875	\$ 8.269	11%	6%	5%
LIQUIDA CLARA	\$ 1.546	\$ 1.639	\$ 1.721	11%	6%	5%
LIQUIDA TOTAL	\$ 2.476	\$ 2.625	\$ 2.756	11%	6%	5%
CENA REFRIGERIO	\$ 1.769	\$ 2.400	\$ 2.520	11%	36%	5%
COMIDA INTERNOS	\$ 6.742	\$ 7.147	\$ 7.504	7%	6%	5%
REFRIGERIO PERSONAL PLANTA	\$ 4.440	\$ 4.706	\$ 4.941	11%	6%	5%
DESAYUNO (IAMI)	\$ 4.307	\$ 5.100	\$ 5.355	11%	18%	5%
ALMUERZO (IAMI)	\$ 6.028	\$ 7.372	\$ 7.741	11%	22%	5%
COMIDA (IAMI)	\$ 6.028	\$ 7.147	\$ 7.504	11%	19%	5%
REFRIGERIO TARDE (IAMI)	\$ 3.129	\$ 3.317	\$ 3.483	11%	6%	5%
DIETA RENAL PREDIALISIS	\$ 5.662	\$ 6.002	\$ 6.302	N/A	6%	5%
DIETA RENAL DIALISIS	\$ 6.728	\$ 7.132	\$ 7.489	N/A	6%	5%
DIETA PACIENTE HEPATICO	\$ 5.662	\$ 6.002	\$ 6.302	N/A	6%	5%
HIPERPROTEICA HIPERCALORICA	\$ 7.429	\$ 7.875	\$ 8.269	N/A	6%	5%
DIETA BLANDA PEDIATRICA	\$ 5.413	\$ 5.738	\$ 6.302	N/A	6%	10%
PLAN ALIMENTACION ESPECIAL	N/A	\$ 6.390	\$ 8.269	N/A	N/A	29%
AMIGOS DEL CORAZON	N/A	\$ 6.390	\$ 8.269	N/A	N/A	29%
NORMAL LACTO-OVO-VEGETARIANO	N/A	\$ 6.002	\$ 6.302	N/A	N/A	5%
BLANDA MECANICA	N/A	\$ 6.002	\$ 6.302	N/A	N/A	5%
HIPOGLUCIDA PEDIATRICA	N/A	\$ 5.000	\$ 5.250	N/A	N/A	5%
HIPERPROTEICA HIPERCALORICA PED	N/A	\$ 6.002	\$ 6.302	N/A	N/A	5%
AMIGOS DEL CORAZON PEDIATRICO	N/A	N/A	\$ 6.302	N/A	N/A	N/A
ASTRINGENTE ADULTO	N/A	N/A	\$ 6.710	N/A	N/A	N/A
ASTRINGENTE PEDIATRICO	N/A	N/A	\$ 5.361	N/A	N/A	N/A
COMPLEMENTARIA III	N/A	N/A	\$ 5.361	N/A	N/A	N/A
BLANDA QUIMICA POSQUIRURGICA PEDIATRICA	N/A	N/A	\$ 5.361	N/A	N/A	N/A
HIPOSODICA PEDIATRICA	N/A	N/A	\$ 5.361	N/A	N/A	N/A
HIPOGRASA ADULTO	N/A	N/A	\$ 6.710	N/A	N/A	N/A
HIPOGRASA PEDIATRICO	N/A	N/A	\$ 5.361	N/A	N/A	N/A
DIETA RENAL DIALISIS PEDIATRICA	N/A	N/A	\$ 5.361	N/A	N/A	N/A
DIETA RENAL HEPATICO PEDIATRICO	N/A	N/A	\$ 5.361	N/A	N/A	N/A
SOPA TIPICA	N/A	N/A	\$ 6.302	N/A	N/A	N/A
JUGO BOMBA	N/A	N/A	\$ 4.725	N/A	N/A	N/A
REFRIGERIO REFORZADO	N/A	N/A	\$ 3.483	N/A	N/A	N/A

RESUMEN	
CONCEPTO	VALORES PROMEDIO
Pacientes	\$ 132.760.000
Internos	\$ 39.814.804
SUBTOTAL FACTURA	\$ 172.574.804
Impuestos	\$ 3.185.184
TOTAL FACTURA	\$ 175.759.988

Pacientes	\$ 132.760.000
Internos	\$ 42.999.988
TOTAL PRESUPUESTO	\$ 175.759.988

CÓDIGO: C-F-01

FORMATO

ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACIÓN TÉCNICA)

Página 22 de 31

Versión: 04

4.7 ANALISIS DE DESVIACIONES Y NO CONFORMIDADES, si aplica

N/A.

4.8 SOPORTE ECONOMICO:

El presupuesto oficial asignado para esta convocatoria pública es **MIL SEISCIENTOS SESENTA Y NUEVE MILLONES SETECIENTOS DIECINUEVE MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS M/CTE (\$1.669.719.886)** distribuidos así: **CUATROCIENTOS OCHO MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS M/CTE (408.499.886)** con cargo al rubro presupuestal código 21020101 denominado materiales y suministros y **MIL DOSCIENTOS SESENTA Y UN MILLONES DOSCIENTOS VEINTE MIL PESOS PESOS M/CTE (\$1.261.220.000)** para el resto de dietas alimentarias, con cargo al rubro presupuestal código 22010398 denominado otras adquisiciones de servicios para la venta, todo lo anterior incluidos todos los impuestos.

4.9 ADMINISTRACIÓN, IMPREVISTOS Y UTILIDAD (AIU)

Si aplica

5. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

De acuerdo a lo señalado en el artículo 17 del Acuerdo 001 de 2017 (estatuto interno de contratación) y el artículo 21 de la resolución interna No 044 de 2017 (Manual Interno de Contratación) y teniendo en cuenta la naturaleza jurídica del contrato a celebrar la modalidad de selección que se debe adelantar es convocaría pública, **CONVOCATORIA PÚBLICA:** La E.S.E. HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA podrá contratar a través de esta modalidad de selección los servicios o bienes requeridos, cuya cuantía sea superior a doscientos ochenta (280) salarios mínimos legales mensuales vigentes y que no se encuentre bajo una causal de contratación directa, modalidad en la cual se formulará términos de referencia, para que los interesados presenten sus ofertas

6. RIESGOS DE LA CONTRATACIÓN, COBERTURAS Y JUSTIFICACION DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN**6.1 DESCRIPCIÓN DE LOS POSIBLES RIESGOS:**

TIPIFICACIÓN	ESTIMACIÓN DEL RIESGO			ASIGNACIÓN DEL RIESGO	
	ALTA	MEDIA	BAJA	ENTIDAD	CONTRATISTA
Cambio de normatividad, acerca del objeto de la Contratación.		X		X	X
Costos de operación mayores por Imprevistos o presupuestos mal realizados, en precio, plazo, equipos, etc.	X				X
Variación de precios		X			X
Calidad de los bienes a adquirir	X				X

6.2 COBERTURA DEL RIESGO

Marque con una X, si el contrato requiere pólizas, según las siguientes consideraciones:

si requiere pólizas se diligencia la siguiente matriz de cobertura exigible, en caso contrario, se dará aplicación al artículo 45 del acuerdo 001 de 2017, ya que estos podrán ser exentos de constitución de garantías, **REQUIERE PÓLIZAS SI_X_ NO__**

ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO	
Versión: 04	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACIÓN TÉCNICA)	

Página 23 de 31

COBERTURA EXIGIBLE	SI	NO	CUANTÍA	VIGENCIA
Cumplimiento general del contrato	X		Diez (10%) por ciento del valor total del contrato	Duración del contrato y seis (6) meses más
Responsabilidad Civil extracontractual	X		500 SMMLV.	Duración del contrato.
Salarios y prestaciones	X		Diez (10%) por ciento del valor total del contrato	Duración del contrato y tres (3) años más
Calidad de los elementos o servicios.	X		Veinte (10%) por ciento del valor del contrato	Duración del contrato y tres (3) año más.

Nota: Las garantías consistirán en pólizas expedidas por compañías de seguros legalmente autorizadas para funcionar en Colombia, en garantías bancarias y en general, en los demás mecanismos de cobertura del riesgo autorizados por el reglamento para el efecto.

6.3 JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN QUE PERMITEN IDENTIFICAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

6.3.1. CAPACIDAD JURÍDICA

Los proponentes acreditarán su capacidad jurídica mediante la presentación de la siguiente información:

- Que el objeto social o la actividad mercantil les permita ejecutar el contrato.
- Fotocopia de la cédula de ciudadanía o extranjería del Representante Legal.
- **Registro Único Tributario:** De acuerdo a lo contemplado en la Ley 863 de 2003, el contratista deberá aportar copia legible del Registro Único tributario (RUT), el cual deberá estar actualizado de acuerdo con las instrucciones impartidas por la DIAN.
- Certificado de Antecedentes de la Procuraduría General de la Nación de la empresa y del Representante Legal
- Certificado de Antecedentes de la Contraloría General de la República de la Empresa y del Representante Legal.
- Antecedentes judiciales del representante legal emitido por la policía nacional
- Certificación de registro en el kardex de proveedores del Hospital, emitida por el Profesional de Almacén y suministros Almacén y suministro de la ESE Hospital San Rafael de Tunja
- Cuando dos o más personas presenten propuestas conjuntas, ya sea a través de la figura del consorcio o de la unión temporal, deberán ajustarse a lo dispuesto en el artículo 7 de la ley 80 de 1993 y se deberá anexar, además el certificado de existencia y representación legal de cada uno de los integrantes, un acta que debe contener la siguiente información:
 - Objeto del consorcio y/o unión temporal, que será el mismo del contrato.
 - Tiempo de duración del consorcio y/o unión temporal, el cual no podrá ser inferior al plazo de ejecución del contrato y 1 (un) año más.
 - Nombre del representante legal del consorcio o unión temporal, indicando sus facultades y limitaciones.
 - Manifestación clara y expresa sobre responsabilidad solidaria e ilimitada de los miembros del consorcio, y limitadas para las uniones temporales, de acuerdo con la participación de sus miembros durante la ejecución del contrato.
 - Porcentaje de participación de cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal.
 - Manifestación expresa de que las partes integrantes no podrán revocar el consorcio o unión temporal, durante el tiempo de ejecución del contrato y un año más, como también que ninguna de ellas podrá ceder su participación en el consorcio o unión temporal a los demás integrantes.
- Certificación emitida por el representante legal bajo la gravedad de juramento de no haber sido sancionado por ningún concepto dentro de los cinco (05) años anteriores a la apertura de la presente Invitación pública.
- Póliza que respalde la seriedad de la oferta, por el diez por ciento (10%) del valor total de la presupuesto por un tiempo no menor a 120 días calendario, contados a partir del cierre de la presente selección convocatoria publicada.

CÓDIGO: C-F-01

FORMATO

ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y
OPORTUNIDAD (JUSTIFICACIÓN
TÉCNICA)

Página 24 de 31

Versión: 04

- Certificación emitida por el representante legal donde se señala que los representantes legales, gerentes o Administradores de Agencia o Sucursal, no se encuentren incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad, consagradas en la Constitución o la ley, al igual que no estar reportado en el Boletín de Responsables fiscales.
- Cuando se trate de personas jurídicas, estar legalmente constituidas, lo que se acreditará con el certificado de existencia y representación legal, el que deberá tener una fecha de expedición no superior a treinta (30) días calendario, contados a partir de la fecha de cierre de la invitación y que acrediten que su duración no será inferior a la del plazo del contrato y un año más.
- **Registro Único de Proponentes (RUP):** actividad relacionada con el suministro de dietas alimentarias
- Manifestación escrita del proponente de no presentar mora con el Estado Colombiano o con alguno de sus entes, reflejando datos financieros con corte a 31 de diciembre de 2017
- Certificación expedida por el revisor fiscal y en caso que por ley este no exista, deberá expedirla el representante legal, acerca del cumplimiento del pago de los aportes parafiscales y afiliaciones a salud, pensiones y riesgos laborales. Si es persona natural deberá presentar la certificación expedida por el contador, acerca del cumplimiento del pago de los aportes parafiscales y afiliaciones a salud, pensiones y riesgos laborales y adjuntar las planillas de pago de los últimos seis (6) meses

NOTA: Todos los oferentes deberán allegar el registro único de proponentes expedido por la cámara de comercio con fecha no superior a 30 días anteriores a la fecha prevista para la diligencia de cierre del proceso.

VISTA TÉCNICA

La visita técnica a las instalaciones es obligatoria y se llevará a cabo de acuerdo a lo consagrado en el cronograma, a los asistentes a dicha visita se les expedirá certificación de asistencia a la visita, la cual deberá anexarse a la propuesta.

Para poder participar en la visita es necesario ser el representante legal de la empresa interesada o tener poder autenticado para tal efecto, para lo cual debe presentar certificado de cámara de comercio vigente. Pretendiendo con este requisito que los oferentes conozcan mejor el alcance y ejecución del sitio donde se pretende ejecutar el servicio, toda vez que el ambiente hospitalario es una fuente potencial de infecciones para los pacientes, los visitantes y los trabajadores de la salud, y se requiere que el proponente conozca los protocolos del Hospital para poder adherirse.

Adicionalmente los procesos de limpieza y desinfección de la planta física y los muebles deben ser metódicos programados y continuos, de forma que garanticen las disminuciones de las infecciones y su transmisión, es decir los proponentes obtendrán una apreciación directa para formar una idea de las condiciones y la ubicación de las instalaciones en donde se realizará la prestación del servicio, y así puedan considerar en su propuesta los aspectos tales como: limitaciones temporales, servicios públicos, transporte, mano de obra, equipos requeridos y demás factores que le permitan prever la mejor manera de realizar las labores

El personal encargado de la limpieza y desinfección de los hospitales debe tener un conocimiento adecuado y claro tanto de los procesos como de la necesidad de brindar seguridad y máxima eficiencia de acuerdo a los espacios, determinando las condiciones generales y especiales que requiere para la articulación de la propuesta y en caso de ser adjudicado para la prestación del servicio de limpieza y desinfección y programa de control de plagas y/o desratización.

La visita tiene como fin, que los proponentes obtengan una apreciación directa y se formen una idea de las condiciones y la ubicación de las instalaciones en donde se realizará la prestación del servicio, y así puedan considerar en su propuesta los aspectos tales como: limitaciones temporales, servicios públicos, transporte, mano de obra, equipos requeridos y demás factores que le permitan prever la mejor manera de realizar las labores

Si el proponente no se familiariza debidamente con los detalles y condiciones bajo las cuales deberá prestar el servicio, lo anterior no será argumento válido para futura reclamación

6.3.2. EXPERIENCIA

Las personas jurídicas deberán acreditar que están constituidas como mínimo con diez (10) AÑOS de antelación contado a partir de la fecha de cierre del presente proceso de selección convocatoria publicada.

Las personas naturales deberán estar inscritas en el registro mercantil con diez (10) AÑOS de antelación contado a partir de la fecha de cierre del presente proceso selección convocatoria publicada.

El proponente deberá estar inscrito en las siguientes clasificaciones

CLASIFICACIÓN UNSPSC CLASE
501927
781318
801417
851515
851516
851517
901015
901016
901018
911116
931316

El proponente deberá allegar con su oferta los siguientes documentos:

El proponente deberá presentar mínimo tres (03) certificaciones expedidas en los últimos tres años que demuestren que el proponente posee experiencia en alimentación hospitalaria de segundo nivel o superior. Las certificaciones deberán informar sobre el término de ejecución del contrato y en donde además se especifique su plazo de ejecución, valor total del contrato. Las certificaciones aportadas deberán ser equivalentes como mínimo al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial. EL HOSPITAL se reserva el derecho a verificar la información suministrada y en caso de encontrarse alguna inconsistencia, la certificación no será evaluada. Los contratos de los cuales se expidan estas certificaciones deberán estar reportados en el RUP.

CAPACIDAD FINANCIERA

El Hospital tomara los mismos indicadores que publico en la vigencia inmediatamente anterior, motivo por el cual proponente deberá cumplir con los Indicadores, los cuales serán verificados en el registro único de proponentes debidamente actualizado y en firme.

INDICADOR	FORMULA	CONDICIÓN	RESULTADO
Índice de Liquidez	$\frac{\text{Activo Corriente}}{\text{Pasivo Corriente}}$	Mayor o igual a 2.30	HABILITA
Índice de Endeudamiento	$\frac{\text{Pasivo Total}}{\text{Activo Total}}$	Menor o igual a 0.42	HABILITA
Razón de cobertura de interés	$\frac{\text{Utilidad Operacional}}{\text{Gastos de Intereses}}$	Mayor o igual a 10	HABILITA

CAPITAL DE TRABAJO	Activo Corriente MENOS Pasivo Corriente	Mayor o igual al 60% del presupuesto oficial de la presente convocatoria	HABILITA
Rentabilidad del Patrimonio	Utilidad Operacional Patrimonio	MAYOR O IGUAL A 20%.	HABILITA
Rentabilidad del Activo	Utilidad Operacional Activo Total	MAYOR O IGUAL A 12%.	HABILITA

Para el caso que el proponente acredite no tener obligaciones financieras no habrá lugar a la verificación del indicador Razón de Cobertura de interés y se considera que cumple, salvo que la utilidad operacional sea negativa, caso en el cual NO cumple con el Indicador de cobertura de Intereses.

6.3.3.1. ÍNDICE DE LIQUIDEZ:

El índice de liquidez es uno de los elementos más importantes en las finanzas de una empresa, por cuando indica la disponibilidad de liquidez de que dispone la empresa. La operatividad de la empresa depende de la liquidez que tenga la empresa para cumplir con sus obligaciones financieras, con sus proveedores, con sus empleados, con la capacidad que tenga para renovar su tecnología, para ampliar su capacidad industrial, para adquirir materia prima, etc. Es por eso que la empresa requiere medir con más o menos exactitud su verdadera capacidad financiera para respaldar todas sus necesidades y obligaciones.

Para determinar la razón corriente se toma el activo corriente y se divide por el pasivo corriente [Activo corriente/Pasivo corriente].

Al dividir el activo corriente entre el pasivo corriente, sabremos cuantos activos corrientes tendremos para cubrir o respaldar esos pasivos exigibles a corto plazo.

Para las propuestas en Consorcio, Unión Temporal u otra forma de asociación: se calculará el IL de cada uno de sus integrantes, aplicando la fórmula descrita a continuación. En este caso, el IL del proponente será la suma de los indicadores obtenidos por cada uno, una vez ponderados de acuerdo con su porcentaje de participación. (OPCION 1 del Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los procesos de contratación Colombia Compra Eficiente)

$$(2) \text{ Indicador} = \frac{(\sum \text{Componente 1 del indicador, } \times \text{ porcentaje de participación,})}{(\sum \text{Componente 2 del indicador, } \times \text{ porcentaje de participación,})}$$

En ningún caso el índice de liquidez del consorcio o unión temporal podrá estar por debajo de las exigencias mínimas. En caso contrario se calificará **NO ADMISIBLE**.

6.3.3.2. NIVEL DE ENDEUDAMIENTO:

Esta Razón nos muestra el grado de participación de los terceros o acreedores en el financiamiento de la empresa o sea de cada peso invertido en activos, cuánto es de terceros y las garantías que ello representa para los acreedores.

Será el que resulte de dividir el total del Pasivo entre el total de Activos Incluido el corriente y no corriente datos Suministrados en el Registro Único de Proponentes vigente.

Para las propuestas en Consorcio, Unión Temporal u otra forma de asociación, se calculará el NE de cada uno de sus integrantes, aplicando la fórmula descrita a continuación. En este caso, el NE del proponente será la suma de los indicadores obtenidos por cada uno de ellos, una vez ponderados de acuerdo con su porcentaje de participación. (OPCION 1 del Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los procesos de contratación Colombia Compra Eficiente)

ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO	
Versión: 04	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACIÓN TÉCNICA)	

$$(ii) \text{ Indicador} = \frac{\left(\sum \dots \text{Componente 1 del indicador, X porcentaje de participación,} \right)}{\left(\sum \dots \text{Componente 2 del indicador, X porcentaje de participación,} \right)}$$

En caso contrario se calificará **NO ADMISIBLE**.

6.3.3.3. RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES:

Las razones de cobertura están diseñadas para relacionar los cargos financieros de una compañía con su capacidad para darles servicio. Este Indicador mide la solvencia financiera de largo plazo con que cuenta la empresa, para hacer frente al pago de sus obligaciones con regularidad. La solvencia de la empresa dependerá de la correspondencia que exista entre el plazo de recuperación de las inversiones y el plazo de vencimiento de los recursos financieros propios o de terceros.

Una de las razones de cobertura más tradicionales ES LA RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES, que es simplemente la razón de utilidades antes de impuestos para un periodo específico de reporte a la cantidad de cargos por intereses del periodo.

Será el que resulte de dividir la utilidad operacional entre los gastos de intereses.

NOTA 1: Para verificar los gastos de intereses el proponente deberá allegar el Estado de Resultados del año inmediatamente anterior y/o deberá ser certificada por el contador o revisor fiscal del proponente.

NOTA 2: Los oferentes cuyos gastos de intereses sean cero (0), no podrán calcular el indicador de razón de cobertura de intereses. En este caso el oferente CUMPLE el indicador, salvo que su utilidad operacional sea negativa, caso en el cual NO CUMPLE con el indicador.

En caso de que falte algún indicador o el mismo no haya sido objeto de verificación por la Cámara de Comercio, el proponente deberá aportar certificado del revisor fiscal o del contador, según el caso, en el cual conste cada uno de los valores de los indicadores tomados de la contabilidad, con fecha de corte al 31 de diciembre del año 2017.

Cuando se trate de Consorcios, Uniones Temporales u otra forma asociativa, los documentos soporte de la Información financiera deberán presentarse en los términos señalados a continuación, respecto de cada uno de los integrantes. (OPCION 1 del Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los procesos de contratación Colombia Compra Eficiente)

$$(ii) \text{ Indicador} = \frac{\left(\sum \dots \text{Componente 1 del indicador, X porcentaje de participación,} \right)}{\left(\sum \dots \text{Componente 2 del indicador, X porcentaje de participación,} \right)}$$

El Hospital, se reserva la facultad de solicitar información adicional con el fin de verificar y/o aclarar los datos reportados en los certificados requeridos, si lo considera necesario.

6.3.3.4. CAPITAL DE TRABAJO

Teniendo como guía los criterios de verificación contemplados en Colombia Compra eficiente, la E.S.E. HOPITAL SAN RAFAEL TUNJA, tendrá en consideración que, en caso de presentarse oferentes plurales, el procedimiento para calcular los indicadores será el siguiente:

$$(i) \text{ Indicador en valor absoluto} = \sum \text{Indicador,}$$

Donde n es el número de integrantes del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura)

6.3.4. CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

Los siguientes indicadores miden el rendimiento de las inversiones y la eficiencia en el uso de activos del interesado. Existen dos indicadores financieros que permiten determinar la rentabilidad generada por los activos y del patrimonio de una empresa o persona.

La Capacidad organizacional se tendrá en cuenta los siguientes indicadores, el cual mide el rendimiento de inversiones y la eficiencia en el uso de activos del Interesado

INDICE	FORMULA	VALORES REQUERIDOS	RESULTADO
Rentabilidad del Patrimonio	$\frac{\text{Utilidad Operacional}}{\text{Patrimonio}}$	MAYOR O IGUAL A 20%	HABILITA
Rentabilidad del Activo	$\frac{\text{Utilidad Operacional}}{\text{Activo Total}}$	MAYOR O IGUAL A 12%.	HABILITA

Para el caso de los Consorcios o Unión Temporales, cada uno de los miembros del Consorcio o Unión deberá presentar el Certificado de inscripción en el RUP, con registro de Clasificación de Bienes y Servicios y con información financiera con corte a 31 DE DICIEMBRE DE 2017 en firme. La no presentación de los documentos o el incumplimiento de los requisitos financieros y las aclaraciones solicitadas dentro de los términos estipulados ocasionarán que la oferta no sea habilitada.

La evaluación de los proponentes plurales sea consorcio o unión temporal se aplicará la metodología establecida por Colombia Compra Eficiente en el manual para la determinación y verificación de requisitos habilitantes en procesos de contratación, Sección VII Proponentes plurales opción 1. Ponderación de los componentes de los indicadores. En todos los casos los indicadores se verificarán en el RUP expedido por las cámaras de comercio, entidades certificadoras de esta información; la información financiera debe estar actualizada y en firme a 31 DE DICIEMBRE DE 2017.

6.3.4.1. RENTABILIDAD DE PATRIMONIO:

UTILIDAD OPERACIONAL/PATRIMONIO

Para las propuestas en Consorcio, Unión Temporal u otra forma de asociación, se calculará el indicador RP de cada uno de sus integrantes, aplicando la fórmula descrita a continuación. En este caso, el indicador RP del proponente será la suma de los indicadores obtenidos por cada uno de ellos. (OPCION 1 del Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los procesos de contratación Colombia Compra Eficiente)

$$(ii) \text{ Indicador} = \frac{(\sum \text{Componente 1 del indicador, } X \text{ porcentaje de participación,})}{(\sum \text{Componente 2 del indicador, } X \text{ porcentaje de participación,})}$$

RENTABILIDAD DEL ACTIVO:

6.3.4.2. UTILIDAD OPERACIONAL/ACTIVO TOTAL

Para las propuestas en Consorcio, Unión Temporal u otra forma de asociación, se calculará el indicador RA de cada uno de sus integrantes, aplicando la fórmula descrita a continuación. En este caso, el indicador RA del proponente será la suma de los indicadores obtenidos por cada uno de ellos. (OPCION 1 del Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los procesos de contratación Colombia Compra Eficiente)

$$(ii) \text{ Indicador} = \frac{(\sum \text{Componente 1 del indicador, } X \text{ porcentaje de participación,})}{(\sum \text{Componente 2 del indicador, } X \text{ porcentaje de participación,})}$$

En caso de faltar alguno de documentos previstos en los numerales anteriores de esta sección, podrán ser requeridos por Entidad, dentro del plazo perentorio, que en comunicación dirigida al oferente, fije para tal fin, de conformidad con lo establecido en el artículo 5 de la Ley 1150 del 16 de julio de 2007.

NOTA 1: Para la verificación financiera de los consorcios o Uniones Temporales cada uno de los integrantes deberá aportar de forma individual los Estados Financieros solicitados.

NOTA 2: Cuando en el RUP no conste la Información requerida, el Proponente debe allegar los indicadores solicitados respaldados por los estados financieros (balance general y estado de resultados) debidamente aprobados por el representante legal y por el Contador Público o Revisor Fiscal según corresponda.

Los indicadores establecidos para el presente proceso, corresponden al producto de las diferentes convocatorias, presentación de observaciones e históricos de la entidad, los cuales se han adelantado para 2017.

6.4 REQUISITOS HABILITANTES

CRITERIO HABILITANTE	PUNTAJE
JURÍDICO	HABILITA/ NO HABILITA
TÉCNICO	HABILITA/ NO HABILITA
FINANCIERO	HABILITA/ NO HABILITA
EXPERIENCIA	HABILITA/ NO HABILITA

✓ DEFINICIÓN DEL FACTOR LEGAL

Se evaluará el cumplimiento de todos los requisitos, condiciones y documentos exigidos en los terminos de referencia. Este criterio no otorga puntaje alguno. Factor de Admisión o Rechazo de la propuesta.

✓ EXPERIENCIA

Revisión y verificación del cumplimiento de los requisitos establecidos para las certificaciones contenidas de acuerdo a los requisitos exigidos en los factores de escogencia. Este criterio, no otorga puntaje alguno, factor de verificación no de evaluación.

✓ FINANCIERO

Este criterio será objeto de verificación, más no de calificación. Con fundamento en el margen de solvencia económica, con base en las cifras del balance y estados financieros. Este criterio, no otorga puntaje, factor de verificación no de evaluación.

NOTA: En caso de existir una sola propuesta hábil, la ESE Hospital San Rafael de Tunja asignará el máximo puntaje a aquellos factores que requieran comparaciones con los de otras propuestas, siempre y cuando se verifique que cumplan con los requerimientos establecidos en los terminos de referencia.

NOTA: Si se incumple cualquiera de los requisitos anteriormente señalados NO se tendrá en cuenta para la evaluación y se inhabilitará la propuesta.

6.5 CRITERIOS DE SELECCIÓN

EL HOSPITAL, previa verificación de la capacidad jurídica y las referencias de experiencia, capacidad administrativa, operacional de los oferentes, adjudicará la convocatoria y/o licitación pública en forma total a la persona jurídica, al proponentes, consorcios y/o uniones el proponentes que cumpliendo con las especificaciones técnicas obtenga el mayor puntaje.

CRITERIO DE EVALUACIÓN		PUNTAJE A ASIGNAR
VALORES AGREGADOS (300 PUNTOS)	MAYOR CANTIDAD DE MAQUINARIA	150 PUNTOS
	MAYOR CANTIDAD DE OPERARIAS	150 PUNTOS
FACTOR ECONÓMICO		700 PUNTOS
TOTAL		1000 PUNTOS

Dentro del análisis de las ofertas se tendrán en cuenta los siguientes factores y puntajes cuya sumatoria será de mil (1000) puntos:

6 VALORES AGREGADOS: (300 PUNTOS)

No.	CRITERIO	PUNTOS
1.	el proponente que ofrezca mayor número de operarias adicionales a las solicitadas en el manual de dietas de la entidad, se le otorgara 150 puntos. Los demás puntos se otorgara mediante regla de tres simple	150
2	el proponente que ofrezca mayor número de equipos adicionales a los solicitados en el manual de dietas de la entidad, se le otorgara 150 puntos. Los demás puntos se otorgara mediante regla de tres simple	150
		300

4. EVALUACIÓN ECONÓMICA: (700 PUNTOS)

El oferente debe presentar su propuesta económica sin que esta supere el presupuesto oficial y no ser inferior al 97% del mismo ya que cualquiera de estas dos eventualidades causara rechazo de la propuesta.

Obtendrá setecientos (700) puntos la oferta que presente un menor valor de acuerdo con el límite mínimo establecido; a las demás ofertas se les asignará puntaje en forma descendente restándoles 5 puntos.

El valor del contrato deberá ser ofertado expresando si el mismo incluye o no el IVA. Si el oferente guardare silencio sobre el particular, se entenderá que el impuesto se encuentra incluido en el valor ofertado.

Para la evaluación económica se tomara el valor total de la propuesta, la resultante de multiplicar el valor ofertado unitariamente por el número de dietas estimadas.

6.6. Vigencia de la propuesta: La propuesta deberá presentarse con una vigencia mínima de ciento veinte (120) días calendario, contados a partir de la fecha de cierre del proceso de selección.

6.7 factores de desempate En caso de empate, será favorecido con la contratación aquel que demuestre una mayor experiencia referida al mismo objeto de la contratación, en entidades de salud de segundo nivel o mayor complejidad. De persistir el empate se procederá a sorteo por el sistema de balotas

En el momento de realizar la verificación y comparación de las ofertas se tendrá en cuenta los valores antes de IVA, en caso de participación de proponentes de los regímenes simplificado y común.

6.8 CAUSALES DE EXCLUSIÓN DEL OFERENTE

La EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL SAN RAFAEL DE TUNJA, además de las causales señaladas y establecidas en la Constitución, la ley y en estatuto de contratación del HOSPITAL, podrá rechazar las propuestas en los siguientes casos:

- Quando no se cumpla con los requerimientos mínimos técnicos, habilitantes y de experiencia exigidos.
- Quando se presente inexactitud o inconsistencia en alguna información suministrada por el proponente o en la contenida en los documentos anexos a la propuesta y que no fueron aclarados por aquél.
- Quando se encuentre que el proponente esté incurso en alguna de las prohibiciones, inhabilidades o incompatibilidades previstas en la Constitución o en la Ley.

ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE TUNJA		 HOSPITAL San Rafael <small>Tunja</small>
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO	
Versión: 04	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACIÓN TÉCNICA)	
		Página 31 de 31

- d) Cuando la propuesta sea jurídicamente inhabilitada.
- e) Cuando los documentos presenten borrones, tachones o enmendaduras y no se haya hecho la salvedad correspondiente, o cuando presente alteraciones o irregularidades.
- f) Cuando se omite cualquier documento indispensable para la comparación de las propuestas exigido en los términos de referencia.
- g) Cuando se incluyan dentro de la propuesta textos cuyo contenido contradiga o modifique lo dispuesto en las especificaciones establecidas en los presentes términos de referencia.
- h) Si la oferta supera el valor del presupuesto oficial estimado.
- i) Cuando la propuesta se encuentre subordinada al cumplimiento de alguna condición.
- j) La omisión de alguno de los documentos mínimos habilitantes que no haya sido subsanado dentro del término establecido otorgado por la entidad.
- k) Cuando no esté inscrito en el Kardex de proveedores de acuerdo a lo establecido en la resolución interna No 044 de 2017, manual interno de contratación.
- l). Cuando se compruebe que un proponente ha interferido, influenciado u obtenido correspondencia interna, proyectos de conceptos de evaluación o de respuesta a observaciones no enviados oficialmente a los proponentes.
- m) Cuando se demuestre la existencia de hechos constitutivos de falta proveniente de los oferentes ó acuerdos entre los mismos o se incurra en alguna situación dirigida a defraudar o distorsionar el presente proceso.
- n). Cuando existan varias ofertas hechas por el mismo proponente, bajo el mismo nombre o con nombres diferentes, o que haga parte de consorcios o uniones temporales.
- o). Cuando el representante o los representantes legales o socios de una persona jurídica, ostenten igual condición en otras u otras personas jurídicas diferentes, que también estén participando en el presente proceso de selección.
- p) Cuando el objeto social no guarde directa relación con el objeto a contratar.
- q) Los demás casos expresamente establecidos en la ley y en los presentes términos de referencia

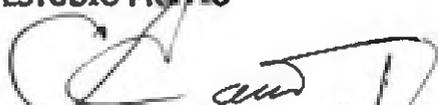
7. RESPONSABLES DEL ESTUDIO PREVIO

ELABORO:



Nombre: AMIRA LUCIA RINCON CABRA
Cargo: **Profesional Servicios Tercerizados**

REVISO ESTUDIO PREVIO

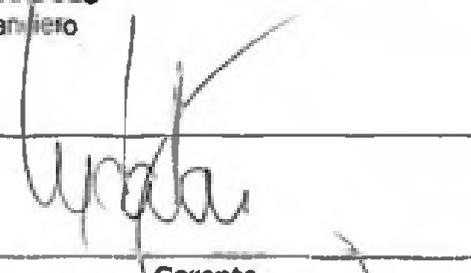


Nombre: CARLOS ALBERTO CANARIA CARDOZO
Cargo: **Subgerente Administrativo financiero**

FECHA: ENERO 2019

Aprobó:

Enero 24/19


Gerente

Cdp# 221-222.