

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO		
Version: 08	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACION TECNICA)	Página 1 de 48	17/12/2019

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

1. INFORMACIÓN GENERAL	
1.1 FECHA DE PRESENTACIÓN:	FEBRERO 2019
1.3 IMPUTACIÓN 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	CONTRATO _____ ORDEN DE COMPRA _____
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 Universitario 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 contratar alguna 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 en el servicio para los pacientes, estudiantes de internado y autorizados de lunes a domingo; incluyendo festivos, en términos de eficacia y eficiencia, servicios que son indispensables para el adecuado funcionamiento de la entidad. El Hospital Universitario 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. 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, condiciones óptimas durante la elaboración, el aporte calórico y nutricional necesario, la variedad de los menús y las garantías higiénico sanitarias reglamentarias, durante el tiempo en que permanece hospitalizado en la institución. Dentro de los proceso y subprocesos externalizados, la ESE requiere contratar el suministro de la alimentación para los pacientes hospitalizados, estudiantes de internado, prácticas formativas de enfermería, práctica profesional de enfermería, residentes de medicina de la actividad física y el deporte y residentes de medicina familiar, 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.	

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO	Página 2 de 46	
Versión: 06	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACION TECNICA)		17/12/2019

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 Universitario San Rafael de Tunja"; deberá recibir 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 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.

La institución cuenta con 216 camas para el servicio de hospitalización inscritas ante el registro especial de Prestadores de Servicios de Salud, con los recursos humanos, tecnológicos, locativos y científicos necesarios para resolver los problemas de salud del área de influencia, a través de la prestación de servicios de salud de mediana y alta complejidad, acorde a las expectativas y necesidades de nuestros usuarios. Por tanto nuestra capacidad instalada anual al 100% para la atención está dispuesta para 78.8 de días de estancia, con un promedio mensual de 6.570 días de estancia disponibles, sin embargo, dado nuestro índice ocupacional del 136% para la vigencia 2018 y de 140.7% en promedio en el 2019, se alcanzó 106.228 días de estancia con un promedio mensual de 8.852 en 2018 y 113.043 días de estancia en 2019, con promedio mensual de 9420, superando en 47% adicional a nuestra capacidad instalada, con todos los recursos asociados para garantizar la calidad de atención, lo anterior con base en el **TRA-M-03 PLAN DE CONTINGENCIA POR ACTIVACION EMERGENCIA FUNCIONAL ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL TUNJA**.

Durante los últimos años se ha observado un aumento creciente de la demanda del servicio de hospitalización de pacientes al compararlo con el histórico de años anteriores, asociado a esto el poder resolutivo de los menores niveles de complejidad no siempre permite resolver las necesidades de los pacientes, las dificultades contractuales con las EPS en el resto de la red departamental por ausencia de pagos conllevando al cierre de servicios y por tanto, se vean obligados a remitir como traslado primario de los usuarios a nuestra institución, y dado que la vida es un derecho fundamental, nos vemos en el compromiso de prestar servicios de salud, comprendiendo finalmente que es una necesidad de los usuarios y éstos no pueden verse afectados.

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO	Página 3 de 46	
Versión: 06	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACION TECNICA)		17/12/2019

Así las cosas, y teniendo en cuenta nuestra responsabilidad social y el hecho de ser la única institución de III nivel de complejidad del departamento de carácter público, nos vemos obligados a responder a las necesidades de atención de la comunidad, pese a que esto sobrepasa en gran manera nuestra capacidad instalada y eleva considerablemente nuestros costos. Esta situación ha generado que nos veamos en la necesidad y obligación de la creación de hospitalización en cama en contingencia por emergencia funcional, teniendo en cuenta que nuestro índice ocupacional del año 2017 fue de 122%, 2018 de 136% y 2019 de 140.7%, requiriendo para esto contar con los recursos adicionales suficientes, tratando de minimizar el riesgo de ocurrencia de eventos relacionados con la seguridad del paciente, igualmente asegurando que tengan los mismos derechos de acceso a servicios de apoyo diagnóstico y terapéutico, alimentación, servicio de aseo (limpieza y desinfección), entre otros beneficios que buscan mejorar la atención en salud, garantizando condiciones los atributos de calidad y políticas institucionales, lo anterior con base en el **TRA-M-03 PLAN DE CONTINGENCIA POR ACTIVACION EMERGENCIA FUNCIONAL ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL TUNJA.**

Teniendo en cuenta los incidentes y eventos adversos presentados con base en el programa de seguridad del paciente por error humano incluidos 2 eventos centinela; en unidad de análisis según plan de trabajo No 9 de 2019, se determinó realizar protocolo de manejo de disfagia CODIGO: RE-PT-03, dentro del cual se establece que los pacientes con riesgo de bronco aspiración, debe ser valorada la deglución por fonaudiología y para esta valoración se requieren alimentos de diferentes texturas en pequeñas cantidades, para lo cual fonaudiología realizó listado de alimentos y cantidades diarias requeridas.

Con el objetivo de impulsar la economía circular y el crecimiento verde, el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible reglamentó la gestión ambiental de los residuos de envases y empaques de papel, cartón, plástico, vidrio y metal, a través de la Resolución 1407 de 2018, que fomenta el aprovechamiento, la innovación y el ecodiseño de los envases y empaques que se ponen en el mercado. Esta reglamentación permitirá, mediante el establecimiento de acciones orientadas a la prevención y el aprovechamiento, disminuir la demanda de materiales renovables y no renovables requeridos para su fabricación, disminuyendo la presión sobre los recursos naturales y a su vez se reducen los costos de producción y se incrementa la vida útil de los rellenos sanitarios.

De acuerdo con la norma, esta aplica en todo el territorio nacional a los residuos de envases y empaques de ventas nacionales o importados, como todo recipiente, embalaje o envoltura de papel, cartón, plástico, vidrio y metal, puestos en el mercado nacional y que el consumidor final desecha después de usarlos.

La Gobernación del Departamento de Boyacá emitió el Decreto 383 del 21 de junio de 2019, "Por medio del cual se prohíbe el plástico de un solo uso no biodegradable y el poliestireno expandido en los procesos de contratación en la Gobernación de Boyacá". El Decreto tiene el objeto de prohibir el plástico no biodegradable de un solo uso y el poliestireno expandido en los procesos de contratación que se adelantan por la Gobernación de Boyacá, incluyendo las etapas de formulación de proyectos, la presentación de documentos técnicos precontractuales y la ejecución de los contratos, con el fin de disminuir el impacto negativo generado por estos productos en el medio ambiente y la salud de los seres vivos. Dentro de los plásticos de un solo uso y de poliestireno expandido se incluyen botellas, cubiertos, vasos, platos, bandejas, pitillos, mezcladores y envases para contener o llevar alimentos de consumo inmediato.

La dieta en papilla para paciente adulto y pediátrico, es una derivación de la dieta normal en cuanto a consistencia, afectando significativamente la distribución porcentual de macronutrientes, se caracteriza por brindar alimentos con un grado de viscosidad tipo jalea, compota o puré. Para lograr la consistencia deseada se deben utilizar espesantes de alimentos industriales y/o alimentos que no distorsionen el sabor de las preparaciones, y permitan obtener un grado de aceptabilidad positivo en los pacientes. Se sugiere dentro de la dieta papilla incluir la caspiroleta, es una bebida tradicional colombiana, también conocida como ponche, a base de leche, huevos y canela, se caracteriza por su dulce sabor y alto contenido energético. Esta preparación suele darse a niños, adultos mayores y pacientes con diferentes diagnóstico como bebida complementaria en su alimentación, ya que contiene un alto grado de calorías, lo anterior

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO		
	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACION TECNICA)	Página 4 de 46	
Versión: 06			17/12/2019

con base en el análisis nutricional y aporte calórico establecido en el SMN-M-02 MANUAL DE DIETAS HOSPITALARIAS Y TERAPEUTICAS.

Según concepto técnico presentando por el área de mantenimiento informa estado de los 4 carrotermos que actualmente estas dispuestos para el transporte interno de alimentos en el servicio, en el que se especifica que dos (2) de estos están sin puerta y/o con sistema de cierre sin funcionamiento adecuado, así mismo en general las divisiones porta bandejas se encuentran sueltas, las resistencias con ausencia de material refractario de protección, tienen problemas de desplazamiento por tamaño y material de los rodachinas y ruedas, motivo por el cual se sugirió sacar del servicio por deterioro general producto del tiempo de uso aproximado de más o menos 15 años.

Motivo por el cual, El contratista debe garantizar el transporte de alimentos internamente por medio de carrotermos que cumplan con una estructura fabricada en lámina de acero inoxidable, De dos secciones, Sistema de cierre hermético para conservar el calor, con compartimientos, para bandejas porta alimentos, Interruptor para prender y apagar el carro, Piloto automático que indica si esta prendido el carro, Termostato que permita graduar la temperatura para mantener la temperatura durante la distribución en los diferentes servicios, Conexión de corriente a 120 V, Cuatro ruedas de con freno, con dimensiones propias para el desarrollo del objeto con Capacidad de carga amplia, los cuales deben garantizar la conservación y la temperatura del alimento a la hora de entrega al paciente superior a 65°C.

En virtud a la resolución 2003 del 2014 se pretende orientar a los procesos de apoyo para que desde seguridad y salud en el trabajo y gestión ambiental se genere responsabilidad para liderar practicas seguras con el manejo de sustancias químicas, convirtiéndolo en un proceso seguro; evitando consecuencias adversas para la salud o el ambiente.

El Hospital Universitario San Rafael de Tunja, teniendo en cuenta la necesidad de ampliación de capacidad instalada se encuentra ejecutando el proyecto de adquisición de la infraestructura física y habilitación de la Unidad Materno Infantil, bajo los lineamientos de la normatividad vigente, en este desarrollo se contempla el traslado de servicios con el pertinente aumento de capacidad instalada, el cual podrá requerir a futuro mayor número de horas o actividades de las diferentes especialidades habilitadas para solventar la necesidad de la población objeto de la atención en la sede denominada Unidad Materno Infantil.

Por lo expuesto anteriormente se hace necesario contratar la prestación del servicio de alimentos con el fin de cubrir estos requerimientos esenciales para el normal funcionamiento de la Institución y salvaguardar el bienestar de las personas que hacen uso de los servicios.

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. 011 de 2019, por medio del cual se aprueba el Estatuto Interno Contractual de la ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL TUNJA.

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 regirá 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.

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*

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO		
	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACION TECNICA)	Página 5 de 48	
Versión: 06			17/12/2019

estarán sometidos al régimen jurídico que fije la ley, podrán ser prestados por el Estado directa o indirectamente por comunidades organizadas o por particulares".

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

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 UNIVERSITARIO 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 UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA**.

Que mediante Acuerdo Interno No 023 del 20 de diciembre de 2019, se aprueba el **PRESUPUESTO DE INGRESOS Y GASTOS DE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA, PARA LA VIGENCIA FISCAL 2020**.

Así mismo se constató que la contratación que se pretende adelantar, se ajusta al plan anual de adquisiciones para la vigencia 2020 de la E.S.E. hospital universitario san Rafael de Tunja aprobado mediante Resolución interna No 232 de 10 de diciembre de 2019.

Dando cumplimiento a lo ordenado en el parágrafo 1, del artículo 17 del acuerdo 011 de 2019 (Estatuto Interno de Contratación), la Junta Directiva de la ESE Hospital Universitario San Rafael de Tunja, en reunión de fecha de 20 de febrero de 2020, autoriza a la Gerencia adelantar el presente proceso de selección.

Teniendo en cuenta lo expuesto se hace necesario adelantar el proceso contractual tendiente a cubrir estos requerimientos esenciales para el normal funcionamiento de la Institución y salvaguardar la vida tanto de las personas que hacen uso de los servicios, como del, cliente interno y externo preservando ambiente saludable sin riesgo de promover infecciones hospitalarias.

Que la subgerencia administrativa y financiera presento ante el comité directivo la necesidad de presentar el servicio de la cual fue analizada recomendando ala gerencia continuar con el trámite de selección.

2.2 SUPERVISIÓN: La supervisión estará a cargo de **SUBGERENTE ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO** 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 2011 Y el Acuerdo de Junta Directa de la ESE Hospital Universitario San Rafael de Tunja No 011 de 2019, por medio del cual se establece el Estatuto Interno de Contratación, el cual en su artículo 9 establece: "**SUPERVISION E INTERVENTORIA**".

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 Universitario 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

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			 HOSPITAL UNIVERSITARIO San Rafael de Tunja
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO		
Versión: 06	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACION TECNICA)	Página 6 de 46	17/12/2019

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-07 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

El objeto de la contratación se encuentra identificado con el siguiente(s) código(s):

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: El presupuesto oficial asignado para esta convocatoria pública es de MIL QUINIENTOS UN MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y UN MIL QUINIENTOS SESENTA Y OCHO (\$1.501.231.568),

PLAZO DE EJECUCIÓN: OCHO (8) MESES, A PARTIR DEL 16 DE MARZO HASTA 15 DE NOVIEMBRE DE 2020

LUGAR: ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO 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 TECNICAS

SOPORTE TÉCNICO DEL BIEN O SERVICIO:

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO		
	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACION TECNICA)	Página 7 de 46	
Versión: 06			17/12/2019

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

Adherirse a lo estipulado en el **SMN-M-03 MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS**, so pena de ser causal de rechazo.

El contratista debe presentar ciclo de minutas exigidas en el **SMN-M-02 MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICA** y adicionalmente presentar minutas sin análisis para el tiempo de onces para el programa de madre canguro, durante la ejecución del mismo debe realizarse mensualmente evidencia de aceptación del servicio, presentada durante el informe del mes.

El contratista debe adherirse al **VSP-PT-05 PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS HOSPITALARIAS**, así mismo deberá apoyar el desarrollo de sus actividades presentando programa de Limpieza y desinfección teniendo en cuenta productos y concentraciones reglamentarias para superficies (techos, paredes, mesones pisos, equipos, utensilios y alimentos etc.); cumpliendo con lo reglamentado con el área de Gestión Ambiental. Las concentraciones deben ser concertadas con el grupo de epidemiología de la institución una vez se esté ejecutando el contrato.

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, el proponente debe presentar certificado de cada manipulador de alimentos **CERTIFICADO POR EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA, SO PENA DE RECHAZAR LA OFERTA**; además de este certificado debe presentarse:

- Hoja de vida único de persona natural
- Certificado Médico
- Coprológico seriado
- Cultivo nasofaríngeo y KOH en uñas.
- Serología.
- Esquema de Vacunas (según lo expuesto en el numeral 4.2 del presente documento). El proponente se compromete hacer seguimiento individual del personal que laborará en la institución, mensualmente.
- Autoliquidación individual de la seguridad social del último mes anterior a la presentación de la propuesta, concordante con el decreto 1670 de 2007.

Para acreditar las calidades y aptitudes del personal requerido deberá adjuntarse la Hoja de Vida con sus respectivas certificaciones requeridas. (Solo se aceptan escaneadas en medio magnético con base a la política de cero papel implementada en institución).

El contratista debe garantizar que los exámenes se deben 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.

El contratista debe permitir la verificación por parte de un profesional designado por la Institución (Nutricionista y dietista), para la evaluación de características organolépticas y/o sensoriales, con el fin de verificar el cumplimiento de minutas, Buenas Prácticas de Manufactura o las demás que se relacionan con la legislación vigente.

El profesional del servicio de alimentos deberá velar por :

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO	Página 8 de 46	
Versión: 06	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACION TECNICA)		17/12/2019

Gerenciar un servicio de alimentación, aplicando herramientas de las ciencias de la alimentación, nutrición, en la gestión de recursos y procesos de los servicios de alimentación para lograr resultados que incidan en el estado nutricional y beneficio positivo del paciente, Integrando los conocimientos, alimentación y nutrición para planificar, gerenciar y crear soluciones gastronómicas.

Evaluar periódica y sistemáticamente los problemas relacionados con la prestación del servicio, sus factores determinantes para buscar oportunidades de mejora, realizar análisis y demás actividades que deban realizarse con base en el programa de seguridad del paciente.

Implementar eficazmente estrategias y acciones alimentarias y nutricionales para cumplir con las metas de los indicadores descritos en el el **SMN-M-02 MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICA**

Tener capacidad de liderazgo y trabajo en equipo, aplicar los conocimientos de epidemiología nutricional, contar con espíritu emprendedor para el desarrollo de actividades dentro del servicio de alimentos que apoyen indirectamente beneficios en el cliente interno y externo, Manejar sistemas de Gestión de la Calidad, Tener compromiso y sentido de pertenencia con la profesión, Capacidad para desarrollar, monitorear y evaluar sistemas de calidad para promover la alimentación saludable dentro del servicio de alimentación, garantizando un grado de aceptación positivo en el cliente interno y externo.

La persona a cargo deberá ser responsable de la Planificación, organización, dirección, supervisión y evaluación del servicio y del personal, Participar en reuniones mensuales o de seguimiento, Desarrollar cursos de capacitación junto al personal, Proponer un plan de supervisión, monitoreo y seguimiento a las actividades del servicio.

Controlar la actualización de los requisitos de salud de todo el personal y redistribuir las tareas en caso de ausencias o bajas médicas.

El jefe del servicio, es responsable de las funciones administrativas, educativas y técnicas propias del servicio de alimentación mediante la aplicación de políticas, procedimientos y estándares de calidad, así como de la supervisión de la operación y productividad del mismo.

Adelantar 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, 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.

El contratista debe incluir en el proceso de inducción de personal evaluación de la eficacia de los conocimientos técnicos y experimentales, tanto para los profesionales o técnicos como para las auxiliares de dietas.

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.

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO		
Versión: 06	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACION TECNICA)	Página 9 de 46	17/12/2019

Debe presentar un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego debe reforzarse 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, las personal que no asistan a las capacitaciones por diferentes motivos, deberán ser capacitadas en el mismo tema ya sea utilizando el apoyo de estrategias o dinámicas (en caso de ser necesario).

Las capacitaciones estarán bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, así mismo por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias competentes. 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 MENSUALMENTE CON APOYO DEL TECNICO EN ALIMENTOS.

PRESENTAR ACCIONES DE MEJORA Y RETROALIMENTACIÓN AL PERSONAL SOBRE LAS INSPECCIONES QUE SE REALICEN POR PARTE DE LA SUPERVISIÓN DE CONTRATO, POR MEDIO DE EVIDENCIAS CLARAS.

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, con base en la legislación vigente. (Adherirse a lo estipulado en el **SMN-M-02 MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS**, so pena de ser causal de rechazo).

Se tiene establecido dentro del Protocolo de limpieza y desinfección de áreas hospitalarias (código: VSP-PT-05), la limpieza y desinfección de equipos y utensilios bajillas y cubiertos, en la cual se establece que la loza utilizada en la institución debe encontrarse en buen estado: sin fisuras, sin rupturas y sin rayones que puedan albergar microorganismos. La loza utilizada en pacientes con aislamiento tiene el mismo tratamiento descrito anteriormente. En pacientes con aislamiento aéreo se utilizará loza biodegradable

Con el objetivo de impulsar la economía circular y el crecimiento verde, el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible reglamentó la gestión ambiental de los residuos de envases y empaques de papel, cartón, plástico, vidrio y metal, a través de la Resolución 1407 de 2018, que fomenta el aprovechamiento, la innovación y el ecodiseño de los envases y empaques que se ponen en el mercado. Esta reglamentación permitirá, mediante el establecimiento de acciones orientadas a la prevención y el aprovechamiento, disminuir la demanda de materiales renovables y no renovables requeridos para su fabricación, disminuyendo la presión sobre los recursos naturales y a su vez se reducen los costos de producción y se incrementa la vida útil de los rellenos sanitarios.

De acuerdo con la norma, esta aplica en todo el territorio nacional a los residuos de envases y empaques de ventas nacionales o importados, como todo recipiente, embalaje o envoltura de papel, cartón, plástico, vidrio y metal, puestos en el mercado nacional y que el consumidor final desecha después de usarlos.

La Gobernación del Departamento de Boyacá emitió el Decreto 383 del 21 de junio de 2019, "Por medio del cual se prohíbe el plástico de un solo uso no biodegradable y el poliestireno expandido en los procesos de contratación en la Gobernación de Boyacá". El Decreto tiene el objeto de prohibir el plástico no biodegradable de un solo uso y el

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO	Página 10 de 46	
Versión: 06	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACION TECNICA)		17/12/2019

poliestireno expandido en los procesos de contratación que se adelantan por la Gobernación de Boyacá, incluyendo las etapas de formulación de proyectos, la presentación de documentos técnicos precontractuales y la ejecución de los contratos, con el fin de disminuir el impacto negativo generado por estos productos en el medio ambiente y la salud de los seres vivos. Dentro de los plásticos de un solo uso y de poliestireno expandido se incluyen botellas, cubiertos, vasos, platos, bandejas, pitillos, mezcladores y envases para contener o llevar alimentos de consumo inmediato.

Con base en los conceptos técnicos de epidemiología se indica que el uso de loza desechable aplica ÚNICAMENTE para pacientes con aislamiento aéreo, o aquellos que por su Condición clínica lo requiera de manera obligatoria.

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.

Las materias primas deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012.

Quiénes fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de riesgo medio o bajo en salud pública, deben contar con los servicios de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.

EL LOCAL Y LOS EQUIPOS:

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 TRESCIENTOS NOVENTA Y UN MIL CUATROCIENTOS SESENTA PESOS M/CTE (\$5.391.460) 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 para la vigencia del 2020 se realizó con base en el IPC.

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

Por lo anterior el contratista se compromete a proporcionar los equipos e insumos necesarios para la prestación del servicio y garantizar 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

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO	Página 11 de 46	
Versión: 06	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACION TECNICA)		17/12/2019

producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, contruidos, 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

TRANSPORTE INTERNO DE DIETAS HOSPITALARIAS Y TERAPEUTICAS:

Según concepto técnico presentando por el área de mantenimiento informa estado de los 4 carrotermos que actualmente estas dispuestos para el transporte interno de alimentos en el servicio, en el que se especifica que dos (2) de estos están sin puerta y/o con sistema de cierre sin funcionamiento adecuado, así mismo en general las divisiones porta bandejas se encuentran sueltas, las resistencias con ausencia de material refractario de protección, tienen problemas de desplazamiento por tamaño y material de los rodachinas y ruedas, motivo por el cual se sugirió sacar del servicio por deterioro general producto del tiempo de uso aproximado de más o menos 15 años.

Motivo por el cual, El contratista debe garantizar el transporte de alimentos internamente por medio de carrotermos que cumplan con una estructura fabricada en lámina de acero inoxidable, De dos secciones, Sistema de cierre hermético para conservar el calor, con compartimientos, para bandejas porta alimentos, Interruptor para prender y apagar el carro, Piloto automático que indica si esta prendido el carro, Termostato que permita graduar la temperatura para mantener la temperatura durante la distribución en los diferentes servicios, Conexión de corriente a 120 V, Cuatro ruedas de con freno, con dimensiones propias para el desarrollo del objeto con Capacidad de carga amplia, los cuales deben garantizar la conservación y la temperatura del alimento a la hora de entrega al paciente superior a 65°C; con un minimi de cuatro CUATRO 4 CARROTERMOS

- El material de la vajilla y el carro termo deben 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, y la temperatura para las preparaciones frías no debe exceder de cuatro grados centígrados (4°C)

El contratista deber implementar un formato de control de temperatura, con las especificaciones de refrigeración y congelación según las materias primas involucradas, hacer seguimiento por cada jornada tomando acciones inmediatas en caso de evidenciar el no cumplimiento a los rangos de temperatura no seguros.

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 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 el servicio, de acuerdo con la legislación actual.

- El contratista deberá realizar revisión permanente de la toma eléctrica y/o multitomas que se encuentran en malas condiciones de funcionamiento y/o que estén desajustadas, en caso de evidenciar algún deterioro o daño deberá reportarse a la supervisión de contratos con el fin de corregir inmediatamente.
- 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, termobigrómetros, grameras, etc. Cuando el pesaje de algún producto o aditivo constituya un control crítico, que pueda afectar la

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO		
	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACION TECNICA)	Página 12 de 46	
Versión: 08			17/12/2019

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 MENSUALMENTE.
- 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 Universitario San Rafael de Tunja.
- El contratista será responsable de la compra de repuestos o demás elementos que se requieran y la instalación del mismo para aquellos equipos que sean de su propiedad.
- Se prestara apoyo al mantenimiento de la infraestructura y demás equipos que sean de pertenencia de la ESE Hospital universitario San Rafael de Tunja.

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 los diferentes tiempo de alimentación, alguna bandeja y sus componentes, en los servicios o habitaciones, para que pueda justificarse alguna excepción deberá ser formalizada con algún soporte escrito por parte de la jefe de servicio, nutricionista o medico hospitalario. 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 obligatoriamente y transportarse de la misma manera.

El contratista asignará recipientes plástico transparentes, con cierre hermético de fácil limpieza y desinfección, Deberá reposar en cada servicio, en el cuarto asignado; para la respectiva recolección del menaje. (ÚNICAMENTE para los casos de dietas que hayan quedado por diferentes circunstancias, y que no fueron recogidos oportunamente). Lo anterior en virtud al SMN-M-02. MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS

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 guiara al profesional de apoyo designado.

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO	Página 13 de 46	
Versión: 06	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACION TECNICA)		17/12/2019

Todos los reportes que se realicen serán al servicio de alimentación con copia a la oficina de apoyo, lo anterior con el fin de hacer seguimiento a los mismos.

El contratista debe garantizar la supervisión con base en el decreto 3075 de 1997, resolución 2674 de 2013, la NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007, NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 002 y las demás que sean competentes con el objeto del contrato y aquellas que la modifiquen o sustituyan.

MANUALES Y PROTOCOLOS:

El proponente debe soportar los siguientes manuales en medio magnético con base a la política de cero papel implementada en el Hospital).

- **MANUAL DE BPM** 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.)
- **MANUAL HACCP:** Manual de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

El contratista debe garantizar adherencia de todos y cada uno de los manipuladores una vez se dé inicio a la ejecución del contrato, así mismo a los programas, guías, protocolos y manuales de la ESE Hospital universitario San Rafael de Tunja.

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.

El oferente deberá presentar carta de compromiso garantizando adherencia a las directrices y criterios que así se determinen en caso de presentarse algún evento de interés en salud pública, o cualquier alerta epidemiológica.

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.

- Definición de necesidades de acuerdo a la actividad y entrega de elementos de protección personal.

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			 HOSPITAL UNIVERSITARIO San Rafael de Tunja
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO	Página 14 de 46	
Versión: 06	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACION TECNICA)		17/12/2019

- 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 y en el trabajo y gestión ambiental 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.

SISTEMA DE GESTION 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.
- Contar con un plan de capacitaciones que incluya temáticas de saneamiento ambiental y generar espacios de capacitación al personal en del área de Gestión Ambiental de la institución.
- Realizar disposición final del aceite recolectado en los puntos que indique Corpoboyacá y notificar al sistema de gestión ambiental las cantidades con el respectivo soporte.
- 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.
- Estar inscritos en entidad ante el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible según la Resolución 316 de 2018, por la cual se establecen disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados y se dictan otras que aplican a los productores, distribuidores y comercializadores de aceites vegetales comestibles, generadores (industriales, comerciales y servicios) y gestores de Aceite de Cocina Usado (ACU), que realizan actividades de recolección, tratamiento y/o aprovechamiento de aceites de cocina usados, dentro del marco de la gestión y cumpliendo con los requerimientos de la normativa vigente.

ACREDITACIÓN:

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO	Página 15 de 46	
Version: 06	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACION TECNICA)		17/12/2019

- 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 UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA, requiere el suministro de las dietas

4.2. ESQUEMA DE VACUNACIÓN (inicialmente compromiso debidamente formado; evidencia de vacunación posterior a la firma del contrato)

VACUNA	DOSIS REQUERIDAS	CONTRAINDICACIONES
ANTI HEPATITIS B - TITULACION	TRES DOSIS Y TITULO QUE EVIDENCIE INMUNOPROTECCION	No hay contraindicaciones de aplicación en embarazo ni lactancia. Anafilaxis a los componentes de la levadura.

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO	Página 16 de 46	
Versión: 06	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACION TECNICA)		17/12/2019

TRIPLE VIRAL (PAROTIDITIS - RUBEOLA Y SARAMPION)	Dosis única	Embarazo Tuberculosis Inmunosuprimidos
VARICELA O TITULACION	Dosis única Título que refiera cubrimiento	Embarazo Lactancia Inmunosuprimidos
TETANOS	3 Dosis	Estar cursando un cuadro febril severo es causa de aplazamiento de la vacuna Hipersensibilidad o reacción a la misma
INFLUENZA (opcional)	Una al año	Hipersensibilidad

4.3. REQUISITOS MÍNIMOS DE GESTION AMBIENTAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Toda persona natural o jurídica que **oferte servicios tercerizados y/o** que dentro del objeto realice actividades calificadas como de alto riesgo y que desee contratar con la ESE Hospital San Rafael Tunja debe allegar:

- Certificación emitida por la ARL que corresponda, de la implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo con un porcentaje mayor o igual al 86% "ACEPTABLE", de conformidad con la resolución 0312 de 2019; cuya fecha de evaluación no sea superior a 1 año al cierre del proceso de selección.

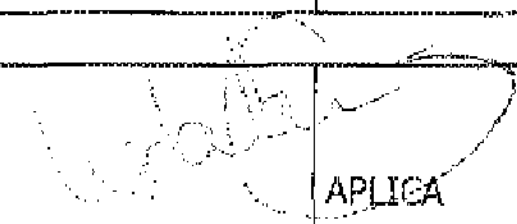
Toda empresa que **oferte servicios tercerizados** posterior a la firma del contrato debe:

- Dar cumplimiento a la resolución 002646 de 2008 por la cual se establecen disposiciones y se definen responsabilidades para la identificación, evaluación, prevención, intervención y monitoreo permanente a la exposición a factores de riesgo psicosocial en el trabajo y para la determinación del origen de las patologías causadas por el estrés ocupacional, con una periodicidad mínima de 2 años desde la última aplicación de la batería.
- Garantizar la comunicación de las responsabilidades definidas en el decreto ley 1072 de 2015 "Artículo 2.2.4.6.10. Responsabilidades de los trabajadores".

Adicionalmente debe tener en cuenta y dar cumplimiento a lo definido en el documento institucional **SST-M-11 MANUAL DE CRITERIOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

CONDICION	REQUERIMIENTOS ESPECÍFICOS PARA EL PROVEEDOR	OBSERVACIÓN	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 certificado de afiliación con vigencia 24 horas antes iniciación de labores	APLICA
Suministro y/o uso de productos químicos	Foja y fichas de seguridad de los productos químicos suministrados (las hojas de datos de seguridad deben incluir	Depende de la peligrosidad de la sustancia	APLICA

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO		
Versión: 06	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACION TECNICA)	Página 17 de 46	17/12/2019

	los 16 criterios establecidos en la GTC 4435)		
	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 de acuerdo a la normatividad legal vigente en Colombia.		APLICA
ALIMENTACIÓN	Certificado manipulación de alimentos (Curso de manipulación de alimentos)		APLICA
CRITERIOS ESPECÍFICOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
Exámenes medico ocupacionales	Dar cumplimiento a la Resolución 2346 de 2007 "Por la cual se regula la práctica de evaluaciones médicas ocupacionales y el manejo y contenido de las historias clínicas ocupacionales"; con una periodicidad mínima de un año desde la última aplicada en las evaluaciones periódicas programadas.		APLICA
	Certificado de Habilitación del servicio prestado vigente emitido por la Secretaría 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
SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL			
ALIMENTACIÓN	El contratista debe adherirse al plan de gestion integral de residuos generados en atención en salud y otras actividades PGIRASA según resolución 1164 de 2002.		APLICA

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO	Página 18 de 46	
Versión: 06	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACION TECNICA)		17/12/2019

	En caso de realizarse aprovechamiento de los residuos biodegradables deberá reportar datos como nombre, teléfono, dirección y proceso de aprovechamiento para el cual se entregaran los residuos.		APLICA
	El contratista debe presentar constancia de inscripción ante la secretaria de salud de Boyacá de la empresa que realizara el control de roedores y reportar la ubicación de las trampas instaladas.		APLICA
	Los parámetros de agua potable que requiera el servicio se deben realizar siguiendo lo establecido en el Decreto Número 1575 De 2007.		APLICA
	El contratista debe usar jabón que cumpla la Resolución 689 de 2016 en cuanto a biodegradabilidad y contenido de fosforo.		APLICA
	El contratista debe suministrar al sistema de gestion ambiental las hojas de seguridad de los productos químicos.		APLICA
	El contratista debe realizar inscripción o estar inscrito ante Corpoboyaca como generador de aceite usado de cocina y entregar durante el primer mes de contrato soporte de la inscripción al Sistema de gestión ambiental de la institución.		APLICA
ADQUISICION DE JABONES (FARMACIA, SERVICIOS TERCERIZADOS, ALMACEN)	El contratista debe suministrar jabón que cumpla la Resolución 689 de 2016 en cuanto a biodegradabilidad y contenido de fosforo.		APLICA

4.4. REQUISITOS PROCESOS INSUMOS ESPECIALES Y MEDICAMENTOS.
NO APLICA

4.5. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

4.5.1 Obligaciones Generales:

- Suscribir el acta de inicio del contrato, junto con el supervisor del mismo.
- Cumplir con el objeto y las obligaciones de conformidad con las condiciones señaladas en el estudio previo y el contrato.
- 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, 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
- Presentar informes sobre las actividades desarrolladas en el respectivo periodo que certifique el supervisor del contrato para soportar cada pago a realizar.

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACION TECNICA)	Página 19 de 46	
Versión: 06			17/12/2019

- Las demás inherentes al objeto y a las obligaciones contractuales
- 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.
- Presentar los informes requeridos con la periodicidad requerida y como soporte para cada pago.
- Las demás que se deriven de la naturaleza del contrato y que garanticen su cabal y oportuna ejecución.
- Dar cumplimiento a las responsabilidades como trabajadores frente a Seguridad y Salud en el trabajo contempladas en la normatividad Colombiana legal vigente Decreto Ley 1072 de 2015 artículo 2.2.4.6.10., los contratistas que provean personal para la ejecución de la labor contratada debe cumplir con la Resolución 002646 DE 2008, Artículo 7 (1. Procurar el cuidado integral de su salud; 2. Suministrar información clara, veraz y completa sobre su estado de salud; 3. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa; 4. Informar oportunamente al empleador o contratante acerca de los peligros y riesgos latentes en su sitio de trabajo; 5. Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG-SST; Reglamentario del Sector Trabajo 6. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.)

4.5.2 Obligaciones Específicas del contratista:

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Responder y resarcir en forma oportuna al usuario y entes de control ante los requerimientos interpuestos por fallas atribuibles a la prestación del servicio del contrato pactado.
- Dar aviso oportuno de aquellos aspectos que puedan generar obstáculo para el desarrollo de la prestación del servicio.
- 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.
- 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.
- El Contratista se obliga a cancelar a sus dependientes la remuneración acordada el último día de cada periodo mensual.

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO		
	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACION TECNICA)	Página 20 de 46	
Versión: 06			17/12/2019

- 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.
- 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 DE DIETAS HOSPITALARIAS Y TERAPEUTICAS.
- Todas las dietas serán suministradas de conformidad con lo que establecido en el SMN-M-02 MANUAL DE DIETAS institucional.
- La materia prima e insumos utilizados serán de buena calidad y deben cumplir con las especificaciones exigidas por el Hospital.
- 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.
- El coordinador del punto del servicio deberá llevar el control de existencia de todos los productos que requieran los procesos de la entidad.
- 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, abarrotes, carnes, elementos de aseo u otro.
- Evitar tocar los alimentos directamente con las manos. Para ello habrá que utilizar pinzas, tenacillas, cucharas, tenedores, guantes desechables, entre otros.
- Los productos perecederos como: carne, el pollo y el pescado deben servirse en excelente estado de conservación.
- La preparación de alimentos debe hacerse con la menor antelación posible a su consumo, disminuyendo así el tiempo de exposición a posibles contaminaciones.
- 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.
- 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 60 grados Centígrado en el centro de su masa, nunca se dejarán a temperatura ambiente.
- 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.
- 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.
- 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.
- Cada vez que tenga que probar un alimento para rectificar la sal o los condimentos es imprescindible usar un cubierto limpio.
- Las frutas hay que lavarlas, pues en su superficie pueden quedar restos de pesticidas que si se ingieren pueden ocasionar trastornos.
- 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.
- Todo el personal que haga parte del proceso de alistamiento, preparación, cocción y distribución de los alimentos debe tener vigente su respectivo certificado de manipulación de alimentos.
- 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.

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACION TECNICA)	Página 21 de 46	
Versión: 06			17/12/2019

- Programar capacitaciones con el fin de que los trabajadores tengan claridad en la buenas practicas de manufactura, y puntos de control.
- Garantizar que el personal se ajuste a lo preceptuado legalmente en materia de jornadas de trabajo a los horarios establecidos por el hospital.
- Acreditar disponibilidad de medio tiempo de un profesional en procesos alimentarios: Nutricionista, quien con sus conocimientos certificados en el área, en los procesos que se involucren dentro del servicio de alimentos.
- El contratista se compromete a presentar el plato en debida forma de acuerdo a lo establecido en el SMN-M-02 MANUAL DE DIETAS HOSPITALARIAS Y TERAPEUTICAS.
- 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.
- 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.
- Para la ejecución del contrato deberá utilizar un carro recolector de desechos ordinarios, para cada recorrido.
- Dejar a disposición del Hospital un horno microondas, el cual será utilizado por el personal de planta de la ESE Hospital Universitario San Rafael de Tunja, y cuyo mantenimiento y cuidado estará a cargo del contratista.
- 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.
- Las materias primas, insumos y alimentos estarán debidamente rotulados según la normatividad sanitaria vigente y están dentro de su vida útil.
- El servicio debe contar con los documentos que soporten el origen de las materias primas.
- En la recepción de las materias primas, insumos y alimentos éstos se inspeccionan en cuanto a características organolépticas (olor, color, texturas, etc.), temperaturas, condiciones de envase, entre otros, para garantizar su calidad e inocuidad.
- El servicio debe contar con un registro de los proveedores de materias primas, insumos y alimentos que permite la trazabilidad.
- Los alimentos envasados y bebidas proceden de fabricantes autorizados y cuentan con registro, permiso o Notificación sanitaria de acuerdo a la categoría de riesgo.
- Los alimentos y materias primas no pueden ser fraudulentas, ni adulterados.
- Los equipos y utensilios necesarios para desarrollar las actividades propias del servicio, están diseñados, contruidos, instalados y son mantenidos de forma que se evita la contaminación del alimento, y son de fácil limpieza y desinfección.
- Los materiales en que están contruidos los equipos y utensilios son resistentes al uso y a la corrosión, así como al contacto con productos empleados de limpieza y desinfección.
- Las superficies que tengan contacto directo con el alimento cumplen con lo establecido en las Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834, 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
- Las superficies donde se corten o fraccionen los alimentos, se deben encontrarse en buen estado de conservación y son de material sanitario.
- Los equipos y utensilios que hayan entrado en contacto con materias primas o elementos contaminados, se lavan y desinfectan antes de ser usados nuevamente.
- En el servicio no se debe evidenciar la presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su aparición.
- Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas necesarias en sus lugares de trabajo, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, materiales de envase y

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO	Página 22 de 46	
Version: 06	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACION TECNICA)		17/12/2019

embalaje. Mantienen las uñas cortas, limpias y sin esmalte, no consumen alimentos o bebidas, no fuman o escupen en las áreas donde sean manipulados los alimentos.

- El establecimiento provee la dotación y vestimenta de trabajo al personal manipulador acorde con la actividad que realice. La vestimenta es de color claro, con cierre, cremallera o broche (no botones). El calzado es cerrado, de material resistente e impermeable. Cuando es necesario, el manipulador mantiene el cabello cubierto totalmente y usa tapabocas dependiendo del riesgo de contaminación del alimento, según la actividad que realiza.
- El manipulador de alimentos no sale ni ingresa al establecimiento con la vestimenta de trabajo durante la jornada laboral. Previo al inicio de sus actividades, se retiran todos los objetos que puedan caer en los alimentos, equipos o utensilios, como joyas, relojes u otros accesorios. Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado.
- Los manipuladores de alimentos se lavan con agua y jabón desinfectante las manos, antes de iniciar sus labores, después de retirarse del área de trabajo y en cualquier ocasión donde las manos se puedan ensuciar o contaminar.
- Los guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos (lavado y desinfección).
- Los alimentos que requieren cocción alcanzan una temperatura mayor de 60°C.
- La cocción de alimentos por contacto directo con la llama no produce contaminación del alimento.
- Los alimentos que requieren refrigeración y/o congelación se mantienen a las temperaturas exigidas por la normatividad sanitaria vigente según el tipo de producto.
- Una vez descongelado el alimento, estos no son re congelados o refrigerados.
- El establecimiento implementa las medidas preventivas y correctivas necesarias, como cambio de actividad o envío del manipulador a reconocimiento médico para ser evaluado, con el fin de evitar que un manipulador de alimentos que padece o es portador de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o tenga heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, trabaje en las zonas o áreas de manipulación de alimentos con probabilidad de contaminar las materias primas, alimentos en proceso, alimentos terminados, envases de alimentos o material de envase o embalaje, superficies de equipos y utensilios con microorganismos patógenos.
- Los procedimientos como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, entre otros, se realizan de manera tal que se protegen los alimentos y las materias primas de la contaminación.
- Durante las etapas de refrigeración, congelación y cocción se garantiza que los tiempos de espera y las variaciones de temperatura no alteran o contaminan los alimentos.
- El servicio previene la contaminación de los alimentos pre cocidos o aquellos que están listos para ser servidos (crudos o cocinados), por contacto directo o indirecto con materias primas crudas que no hayan sido lavadas y desinfectadas. En caso de emplear hielo que entre en contacto directo con los alimentos, este es elaborado con agua potable.
- Las actividades en el servicio son secuenciales y no se presenta contaminación cruzada, especialmente en lo relativo a manejo de materias primas crudas con alimentos cocidos.
- El ingreso de personal no ocasiona la posibilidad de contaminación cruzada.
- En la preparación de alimentos no se ocasionan retrasos, contaminación o retenciones indebidas y se guardan las condiciones de almacenamiento según la naturaleza.
- El contratista

4.6 ANÁLISIS DE MERCADO O ANÁLISIS 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.

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO	Página 23 de 46	
Versión: 06	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACION TECNICA)		17/12/2019

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 Universitario 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 TERAPEUTICAS DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO 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 establecidas, 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 proyectó 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 Universitario 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 evidencio 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.

Para la vigencia del 2019 la institución contaba con 216 camas para el servicio de hospitalización inscritas ante el registro especial de Prestadores de Servicios de Salud, con los recursos humanos, tecnológicos, locativos y científicos necesarios para resolver los problemas de salud del área de influencia, a través de la prestación de servicios de salud de mediana y alta complejidad, acorde a las expectativas y necesidades de nuestros usuarios. Por tanto nuestra capacidad instalada anual al 100% para la atención está dispuesta para 78.840 días de estancia, con un promedio mensual de 6.570 días de estancia disponibles, sin embargo, dado nuestro **índice ocupacional** del 136% para la vigencia 2018 y de 140.7% en promedio en el 2019, se alcanzó 106.228 días de estancia con un promedio mensual de 8.852 en 2018 y 113.043 días de estancia en 2019, con promedio mensual de 9420, superando en 47% adicional a nuestra capacidad instalada, con todos los recursos asociados para garantizar la calidad de atención.

Durante los últimos años se ha observado un aumento creciente de la demanda del servicio de hospitalización de pacientes al compararlo con el histórico de años anteriores, asociado a esto el poder resolutivo de los mejores niveles de complejidad no siempre permite resolver las necesidades de los pacientes, las dificultades contractuales con las EPS en el resto de la red departamental por ausencia de pagos conllevando al cierre de servicios y por tanto, se vean obligados a remitir como traslado primario de los usuarios a nuestra institución, y dado que la vida es un derecho

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO	Página 24 de 46	
Versión: 06	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACION TECNICA)		17/12/2019

fundamental, nos vemos en el compromiso de prestar servicios de salud, comprendiendo finalmente que es una necesidad de los usuarios y estos no pueden verse afectados.

Así las cosas, y teniendo en cuenta nuestra responsabilidad social y el hecho de ser la única institución de III nivel de complejidad del departamento de carácter público, nos vemos obligados a responder a las necesidades de atención de la comunidad, pese a que esto sobrepasa en gran manera nuestra capacidad instalada y eleva considerablemente nuestros costos. Esta situación ha generado que nos veamos en la necesidad y obligación de la creación de hospitalización en cama en contingencia por emergencia funcional, teniendo en cuenta que nuestro índice ocupacional del año 2017 fue de 122%, 2018 de 136% y 2019 de 140.7%, requiriendo para esto contar con los recursos adicionales suficientes, tratando de minimizar el riesgo de ocurrencia de eventos relacionados con la seguridad del paciente, igualmente asegurando que tengan los mismos derechos de acceso a servicios de apoyo diagnóstico y terapéutico, alimentación, servicio de aseo (limpieza y desinfección), entre otros beneficios que buscan mejorar la atención en salud garantizando condiciones los atributos de calidad y políticas institucionales.

Teniendo en cuenta los incidentes y eventos adversos presentados con base en el programa de seguridad del paciente por error humano incluidos 2 eventos centinela; en unidad de análisis según plan de trabajo No 9 de 2019, se determinó realizar protocolo de manejo de disfagia CODIGO: RE-PT-03, dentro del cual se establece que los pacientes con riesgo de bronco aspiración, debe ser valorada la deglución por fonoaudiología y para esta valoración se requieren alimentos de diferentes texturas en pequeñas cantidades, para lo cual **fonoaudiología** realizó listado de alimentos y cantidades diarias requeridas, incluidas en el SMN-M-02 MANUAL DE DIETAS HOSPITALARIAS Y TERAPEUTICAS, para la vigencia 2020.

Con el objetivo de impulsar la economía circular y el crecimiento verde, el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible reglamentó la gestión ambiental de los residuos de envases y empaques de papel, cartón, plástico, vidrio y metal, a través de la Resolución 1407 de 2018, que fomenta el aprovechamiento, la innovación y el ecodiseño de los envases y empaques que se ponen en el mercado. Esta reglamentación permitirá, mediante el establecimiento de acciones orientadas a la **prevención y el aprovechamiento, disminuir la demanda de materiales renovables** y no renovables requeridos para su fabricación, disminuyendo la presión sobre los recursos naturales y a su vez se reducen los costos de producción y se incrementa la vida útil de los rellenos sanitarios.

De acuerdo con la norma, esta aplica en todo el territorio nacional a los residuos de envases y empaques de ventas nacionales o importados, como todo recipiente, embalaje o envoltura de papel, cartón, plástico, vidrio y metal, puesto en el mercado nacional y que el consumidor final desecha después de usarlos.

La Gobernación del Departamento de Boyacá emitió el Decreto 383 del 21 de junio de 2019, "Por medio del cual se prohíbe el plástico de un solo uso no biodegradable y el poliestireno expandido en los procesos de contratación en la Gobernación de Boyacá". El Decreto tiene el objeto de prohibir el plástico no biodegradable de un solo uso y el poliestireno expandido en los procesos de contratación que se adelantan por la Gobernación de Boyacá, incluyendo las etapas de formulación de proyectos, la presentación de documentos técnicos precontractuales y la ejecución de los contratos, con el fin de disminuir el impacto negativo generado por estos productos en el medio ambiente y la salud de los seres vivos. Dentro de los plásticos de un solo uso y de poliestireno expandido se incluyen botellas, cubiertos, vasos, platos, bandejas, pitillos, mezcladores y envases para contener o llevar alimentos de consumo inmediato.

La dieta en **papilla** para paciente adulto y pediátrico, es una derivación de la dieta normal en cuanto a consistencia, afectando significativamente la distribución porcentual de macronutrientes, se caracteriza por brindar alimentos con un grado de viscosidad tipo jalea, compota o puré. Para lograr la consistencia deseada se deben utilizar espesantes de alimentos industriales y/o alimentos que no distorsionen el sabor de las preparaciones, y permitan obtener un grado de aceptabilidad positivo en los pacientes. Se sugiere dentro de la dieta papilla incluir la caspiroleta, es una bebida tradicional colombiana, también conocida como ponche, a base de leche, huevos y canela, se caracteriza por su dulce sabor y alto contenido energético. Esta preparación suele darse a niños, adultos mayores y pacientes con diferentes

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO	Página 25 de 46	
Versión: 08	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACIÓN TÉCNICA)		17/12/2019

diagnostico como bebida complementaria en su alimentación, ya que contiene un alto grado de calorías, lo anterior con base en el análisis nutricional y aporte calórico establecido en el SMN-M-02 MANUAL DE DIETAS HOSPITALARIAS Y TERAPEUTICAS.

Según concepto técnico presentando por el área de mantenimiento informa estado de los 4 **CARROTERMOS** que actualmente estas dispuestos para el transporte interno de alimentos en el servicio, en el que se especifica que dos (2) de estos están sin puerta y/o con sistema de cierre sin funcionamiento adecuado, así mismo en general las divisiones porta bandejas se encuentran sueltas, las resistencias con ausencia de material refractario de protección, tienen problemas de desplazamiento por tamaño y material de los rodachinas y ruedas, motivo por el cual se sugirió sacar del servicio por deterioro general producto del tiempo de uso aproximado de más o menos 15 años.

Motivo por el cual, El contratista debe garantizar el transporte de alimentos internamente por medio de carrotermos que cumplan con una estructura fabricada en lámina de acero inoxidable. De dos secciones, Sistema de cierre hermético para conservar el calor, con compartimientos, para bandejas porta alimentos, Interruptor para prender y apagar el carro, Piloto automático que indica si esta prendido el carro, Termostato que permita graduar la temperatura para mantener la temperatura durante la distribución en los diferentes servicios, Conexión de corriente a 120 V, Cuatro ruedas de con freno, con dimensiones propias para el desarrollo del objeto con Capacidad de carga amplia, los cuales deben garantizar la conservación y la temperatura del alimento a la hora de entrega al paciente superior a 65°C.

Concluyendo para el 2020, se proyecta presupuesto en aumento del 8%, en virtud al cambio del manual donde se incluyen algunos cambios realizados en el manual de dietas, el incremento del Salario Mínimo en un 6%, toda vez que este servicio para la mano de obra correspondiente a un 80% y al incremento del número de pacientes que aumento durante la alerta roja presentada en la ejecución del contrato en la institución en el transcurso del año se mantuvo en contingencia por emergencia funcional, es decir que el número de ocupación excedió el valor promedio establecido, consecuencia de lo expuesto la cantidad de insumos se incrementó considerablemente, así mismo el número de desinfecciones en todos los servicios de hospitalización, urgencias y atención en partos, y desinfecciones, personal calificado para trabajo en alturas de acuerdo a lo definido en la resolución 1409 de 2012 y 3368 de 2014.

A continuación se relación cuadro según históricos:

	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
NORMAL ADULTO	\$ 4.307	\$ 4.568	\$ 4.793	\$ 5.176	11%	6%	5%	8%
NORMAL PEDIÁTRICA	\$ 3.256	\$ 3.451	\$ 3.624	\$ 3.914	11%	6%	5%	8%
COMPLEMENTARIA I	\$ 2.554	\$ 2.706	\$ 2.841	\$ 3.068	11%	6%	5%	8%
COMPLEMENTARIA II	\$ 2.939	\$ 3.116	\$ 3.271	\$ 3.533	11%	6%	5%	8%
PAPILLA O SEMIBLANDA	\$ 3.491	\$ 3.700	\$ 3.885	\$ 4.196	11%	6%	5%	8%
BLANDA QUÍMICA O POSQUIRÚRGICA	\$ 3.491	\$ 3.700	\$ 3.885	\$ 4.196	11%	6%	5%	8%
HIPOSÓDICA	\$ 3.491	\$ 3.700	\$ 3.885	\$ 4.196	11%	6%	5%	8%
HIPOGLUCIDA	\$ 3.491	\$ 3.700	\$ 3.885	\$ 4.196	11%	6%	5%	8%
HIPERPROTEICA	\$ 4.853	\$ 5.146	\$ 5.403	\$ 5.835	11%	6%	5%	8%
LIQUIDA CLARA	\$ 1.546	\$ 1.639	\$ 1.721	\$ 1.859	11%	6%	5%	8%
LIQUIDA TOTAL	\$ 2.476	\$ 2.625	\$ 2.756	\$ 2.976	11%	6%	5%	8%
DIETA RENAL PRE DIALISIS	\$ 3.491	\$ 3.700	\$ 3.885	\$ 4.196	11%	6%	5%	8%
DIETA RENAL DIALISIS ADULTO	\$ 4.381	\$ 4.656	\$ 4.899	\$ 5.307	11%	6%	5%	8%
HIPERPROTEICA - HIPOPROTEICA	\$ 4.853	\$ 5.146	\$ 5.403	\$ 5.835	11%	6%	5%	8%

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA								
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO				Página 26 de 46			
Versión: 06	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACION TECNICA)				17/12/2019			

DIETA BLANDA PEDIÁTRICA	\$ 2.939	\$ 3.115	\$ 3.271	\$ 3.533	11%	6%	5%	8%
PLAN ALIMENTACIÓN ESPECIAL	N/A	\$ 3.100	\$ 6.195	\$ 6.691	N/A	N/A	21%	8%
AMIGOS DEL CORAZÓN	N/A	\$ 4.565	\$ 3.403	\$ 3.335	N/A	N/A	18%	8%
NORMAL LACTO-OVO-VEGETARIANO	N/A	\$ 3.700	\$ 3.885	\$ 4.196	N/A	N/A	3%	8%
BLANDA MECÁNICA	N/A	\$ 3.700	\$ 3.885	\$ 4.196	N/A	N/A	3%	8%
HIPOGLUCIDA PEDIÁTRICA	N/A	\$ 3.115	\$ 3.271	\$ 3.533	N/A	N/A	5%	8%
HIPERPROTEICA PEDIÁTRICA	N/A	\$ 4.856	\$ 5.099	\$ 5.507	N/A	N/A	3%	8%
HIPERPROTEICA-HIPERCALÓRICO PEDIÁTRICA	NA	NA	\$ 4.814	\$ 5.199	N/A	N/A	NA	8%
AMIGOS DEL CORAZÓN PEDIÁTRICO	N/A	N/A	\$ 5.099	\$ 5.507	N/A	N/A	NA	8%
ASTRINGENTE ADULTO	N/A	N/A	\$ 4.793	\$ 5.176	N/A	N/A	NA	8%
ASTRINGENTE PEDIÁTRICO	N/A	N/A	\$ 3.624	\$ 3.914	N/A	N/A	NA	8%
COMPLEMENTARIA III	N/A	N/A	\$ 3.624	\$ 3.914	N/A	N/A	NA	8%
BLANDA QUIM POSQ PEDIÁTRICO	N/A	N/A	\$ 3.624	\$ 3.914	N/A	N/A	NA	8%
HIPOSODICA PEDIÁTRICA	N/A	N/A	\$ 3.624	\$ 3.914	N/A	N/A	NA	8%
HIPOGRASA ADULTO	N/A	N/A	\$ 4.793	\$ 5.176	N/A	N/A	NA	8%
HIPOGRASA PEDIÁTRICO	N/A	N/A	\$ 3.624	\$ 3.914	N/A	N/A	NA	8%
DIETA RENAL DIÁLISIS PEDIÁTRICA	N/A	N/A	\$ 3.624	\$ 3.914	N/A	N/A	NA	8%
SOFA TÍPICA	N/A	N/A	\$ 6.710	\$ 7.247	N/A	N/A	NA	8%
JUGO ALDO EN FIBRA	N/A	N/A	\$ 4.725	\$ 5.103	N/A	N/A	NA	8%

ALMACÉN								
NUEVES COMPL. I	\$ 1.187	\$ 1.257	\$ 1.320	\$ 1.426	11%	6%	5%	8%
NUEVES COMPL. II	\$ 1.222	\$ 1.295	\$ 1.360	\$ 1.469	11%	6%	5%	8%
NUEVES PAPILLA	\$ 1.258	\$ 1.335	\$ 1.400	\$ 1.512	11%	6%	5%	8%
NUEVES HIPOGLUCIDAS	\$ 1.769	\$ 1.875	\$ 1.969	\$ 2.127	11%	6%	5%	8%
NUEVES LIQUIDA CLARA	\$ 1.251	\$ 1.326	\$ 1.392	\$ 1.503	10%	6%	5%	8%
NUEVES LIQUIDA TOTAL	\$ 1.769	\$ 1.875	\$ 1.969	\$ 2.127	11%	6%	5%	8%
NUEVES PEDIÁTRICA	\$ 1.769	\$ 1.875	\$ 1.969	\$ 2.127	11%	6%	5%	8%
NUEVES	\$ 2.400	\$ 2.556	\$ 2.520	\$ 2.722	11%	6%	-1%	8%
NUEVAS ALIMENTACIÓN ESPECIAL	NA	NA	NA	\$ 3.762	NA	NA	NA	NA
ONCES MAMA CANGURO	\$ 1.769	\$ 1.875	\$ 1.963	\$ 2.127	11%	6%	5%	8%
KIT SONOAUDEOLOGÍA	NA	NA	NA	\$ 4.644	NA	NA	NA	NA
REFRIGERIO REFORZADO	N/A	\$ 3.317	\$ 3.483	\$ 3.762	N/A	N/A	5%	8%
ALMACÉN								
NORMAL ADULTO	\$ 6.026	\$ 6.390	\$ 6.710	\$ 7.247	11%	6%	5%	8%
NORMAL PEDIÁTRICA	\$ 4.817	\$ 5.106	\$ 5.361	\$ 5.790	11%	6%	5%	8%
COMPLEMENTARIA I	\$ 5.105	\$ 5.411	\$ 5.682	\$ 6.137	11%	6%	5%	8%
COMPLEMENTARIA II	\$ 5.413	\$ 5.737	\$ 6.024	\$ 6.506	11%	6%	5%	8%
PAPILLA O SEMIBLANDA	\$ 5.413	\$ 5.738	\$ 6.025	\$ 6.507	11%	6%	5%	8%
BLANDA QUIM O POSQ ADULTO	\$ 5.662	\$ 6.002	\$ 6.302	\$ 6.806	11%	6%	5%	8%
HIPOSODICA ADULTO	\$ 5.662	\$ 6.002	\$ 6.302	\$ 6.806	11%	6%	5%	8%
HIPOGLUCIDA ADULTO	\$ 5.662	\$ 6.002	\$ 6.302	\$ 6.806	11%	6%	5%	8%
HIPERPROTEICA ADULTO	\$ 7.429	\$ 7.875	\$ 8.269	\$ 8.931	11%	6%	5%	8%
HIPERPROTEICA PEDIÁTRICA	N/A	N/A	\$ 6.302	\$ 6.806	NA	NA	8%	8%
LIQUIDA CLARA	\$ 1.546	\$ 1.639	\$ 1.721	\$ 1.859	11%	6%	5%	8%
LIQUIDA TOTAL	\$ 2.476	\$ 2.625	\$ 2.756	\$ 2.976	11%	6%	5%	8%

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA



CÓDIGO: C-F-01

FORMATO

ESTUDIO PREVIO DE
CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD
(JUSTIFICACION TECNICA)

Página 27 de
46

Versión: 06

17/12/2019

ALMUERZO MAMA CANGURO	\$ 6.028	\$ 6.390	\$ 6.710	\$ 7.247	11%	6%	5%	8%
DIETA RENAL PRE DIÁLISIS ADULTO	\$ 5.662	\$ 6.002	\$ 6.302	\$ 6.806	11%	6%	5%	8%
DIETA RENAL DIÁLISIS ADULTO	\$ 6.728	\$ 7.132	\$ 7.459	\$ 8.088	11%	6%	5%	8%
HIPERPROTEICA - HIPERPROTEICA ADULTO	\$ 7.429	\$ 7.875	\$ 8.269	\$ 8.931	11%	6%	5%	8%
DIETA BLANDA PEDIATRICA	\$ 5.430	\$ 5.738	\$ 6.025	\$ 6.307	11%	6%	5%	8%
PLAN ALIMENTACION ESPECIAL	N/A	\$ 6.390	\$ 8.269	\$ 8.931	N/A	N/A	29%	8%
AMIGOS DEL CORAZON	N/A	\$ 6.390	\$ 8.269	\$ 8.931	N/A	N/A	29%	8%
NORMAL LACTO-OVO-VEGETARIANO	N/A	\$ 6.002	\$ 6.302	\$ 6.806	N/A	N/A	5%	8%
BLANDA MECANICA	N/A	\$ 6.002	\$ 6.302	\$ 6.806	N/A	N/A	5%	8%
HIPOGLUCIDA PEDIATRICA	N/A	\$ 5.000	\$ 5.230	\$ 5.670	N/A	N/A	5%	8%
HIPERPROTEICA HIPERCALORICA PED	N/A	\$ 6.002	\$ 6.302	\$ 6.806	N/A	N/A	5%	8%
AMIGOS DEL CORAZON PEDIATRICO	N/A	N/A	\$ 6.302	\$ 6.806	N/A	N/A	N/A	8%
ASTRINGENTE ADULTO	N/A	N/A	\$ 6.710	\$ 7.247	N/A	N/A	N/A	8%
ASTRINGENTE PEDIATRICO	N/A	N/A	\$ 5.361	\$ 5.790	N/A	N/A	N/A	8%
COMPLEMENTARIA III	N/A	N/A	\$ 5.361	\$ 5.790	N/A	N/A	N/A	8%
BLANCA QUIM POSQ PEDIATRICA	N/A	N/A	\$ 5.361	\$ 5.790	N/A	N/A	N/A	8%
HIPOSODICA PEDIATRICA	N/A	N/A	\$ 5.361	\$ 5.790	N/A	N/A	N/A	8%
HIPOGRASA ADULTO	N/A	N/A	\$ 6.710	\$ 7.247	N/A	N/A	N/A	8%
HIPOGRASA PEDIATRICO	N/A	N/A	\$ 5.361	\$ 5.790	N/A	N/A	N/A	8%
DIETA RENAL DIÁLISIS PEDIATRICA	N/A	N/A	\$ 5.361	\$ 5.790	N/A	N/A	N/A	8%
SOPA TIPICA	N/A	N/A	\$ 6.710	\$ 7.247	N/A	N/A	N/A	8%
JUGO ALTO EN FIBRA	N/A	N/A	\$ 4.725	\$ 5.103	N/A	N/A	N/A	8%

ONCES COMPL. I	\$ 1.187	\$ 1.257	\$ 1.320	\$ 1.426	11%	6%	5%	8%
ONCES COMPL. II	\$ 1.222	\$ 1.295	\$ 1.360	\$ 1.469	11%	6%	5%	8%
ONCES PAPILLA	\$ 1.258	\$ 1.333	\$ 1.400	\$ 1.512	11%	6%	5%	8%
ONCES HIPOGLUCIDAS	\$ 1.769	\$ 1.875	\$ 1.969	\$ 2.127	11%	6%	5%	8%
ONCES LIQUIDA CLARA	\$ 1.258	\$ 1.326	\$ 1.392	\$ 1.509	11%	6%	5%	8%
ONCES LIQUIDA TOTAL	\$ 1.769	\$ 1.875	\$ 1.970	\$ 2.128	11%	6%	5%	8%
ONCES PEDIATRICA	\$ 1.769	\$ 1.875	\$ 1.969	\$ 2.127	11%	6%	5%	8%
ONCES	\$ 1.769	\$ 2.400	\$ 2.520	\$ 2.722	11%	36%	5%	8%
ONCES ALIMENTACION ESPECIAL	N/A	N/A	N/A	\$ 3.762	N/A	N/A	N/A	N/A
REFRIGERIO REFORZADO	N/A	\$ 3.317	\$ 3.483	\$ 3.762	N/A	N/A	5%	8%
NORMAL	\$ 6.026	\$ 6.390	\$ 6.710	\$ 7.247	11%	6%	5%	8%
NORMAL PEDIATRICA	\$ 4.817	\$ 5.106	\$ 5.361	\$ 5.790	11%	6%	5%	8%
COMPLEMENTARIA I	\$ 5.105	\$ 5.411	\$ 5.682	\$ 6.137	11%	6%	5%	8%
COMPLEMENTARIA II	\$ 5.413	\$ 5.797	\$ 6.024	\$ 6.506	11%	6%	5%	8%
PAPILLA O SEMBLANDA	\$ 4.813	\$ 5.102	\$ 5.357	\$ 5.786	11%	6%	5%	8%
BLANDA QUIMPOSQ ADULTO	\$ 5.662	\$ 6.002	\$ 6.302	\$ 6.806	11%	6%	5%	8%
HIPOSODICA ADULTO	\$ 5.662	\$ 6.002	\$ 6.302	\$ 6.806	11%	6%	5%	8%
HIPOGLUCIDA ADULTO	\$ 5.662	\$ 6.002	\$ 6.302	\$ 6.806	11%	6%	5%	8%
HIPERPROTEICA	\$ 7.429	\$ 7.875	\$ 8.269	\$ 8.931	11%	6%	5%	8%
LIQUIDA CLARA	\$ 1.546	\$ 1.639	\$ 1.721	\$ 1.839	11%	6%	5%	8%
LIQUIDA TOTAL	\$ 2.476	\$ 2.625	\$ 2.756	\$ 2.976	11%	6%	5%	8%
DIETA RENAL PREDIALISIS	\$ 5.662	\$ 6.002	\$ 6.302	\$ 6.806	N/A	6%	5%	8%

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO	Página 28 de 46	
Versión: 06	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACION TECNICA)		17/12/2019

DIETA RENAL DIALISIS	\$ 6.728	\$ 7.132	\$ 7.489	\$ 8.088	N/A	6%	5%	8%
HIPERPROTEICA HIPERCALORICA	\$ 7.429	\$ 7.875	\$ 8.302	\$ 8.806	N/A	6%	5%	8%
HIPERPROTEICA -HIPERCALORICAPEDIATRICA	NA	NA	\$ 8.269	\$ 8.931	N/A	N/A	N/A	8%
DIETA BLANDA PEDIATRICA	\$ 6.413	\$ 6.738	\$ 6.302	\$ 6.806	N/A	6%	10%	8%
PLAN ALIMENTACION ESPECIAL	N/A	\$ 6.990	\$ 8.269	\$ 8.931	N/A	N/A	29%	8%
AMIGOS DEL CORAZON	N/A	\$ 6.990	\$ 8.269	\$ 8.931	N/A	N/A	29%	8%
NORMAL LACTO-OVO-VEGETARIANO	N/A	\$ 6.002	\$ 6.302	\$ 6.806	N/A	N/A	5%	8%
BLANDA MECANICA	N/A	\$ 6.002	\$ 6.302	\$ 6.806	N/A	N/A	5%	8%
HIPOGLUCIDA PEDIATRICA	N/A	\$ 5.000	\$ 5.250	\$ 5.670	N/A	N/A	5%	8%
HIPERPROTEICA HIPERCALORICA PED	N/A	\$ 6.002	\$ 6.302	\$ 6.806	N/A	N/A	5%	8%
AMIGOS DEL CORAZON PEDIATRICO	N/A	N/A	\$ 6.302	\$ 6.806	N/A	N/A	N/A	8%
ASTRINGENTE ADULTO	N/A	N/A	\$ 6.710	\$ 7.247	N/A	N/A	N/A	8%
ASTRINGENTE PEDIATRICO	N/A	N/A	\$ 5.361	\$ 5.790	N/A	N/A	N/A	8%
COMPLEMENTARIA III	N/A	N/A	\$ 5.361	\$ 5.790	N/A	N/A	N/A	8%
BLANDA QUIM POSQU PEDIATRICA	N/A	N/A	\$ 5.361	\$ 5.790	N/A	N/A	N/A	8%
HIPOSCODICA PEDIATRICA	N/A	N/A	\$ 5.361	\$ 5.790	N/A	N/A	N/A	8%
HIPOGRASA ADULTO	N/A	N/A	\$ 6.710	\$ 7.247	N/A	N/A	N/A	8%
HIPOGRASA PEDIATRICO	N/A	N/A	\$ 5.361	\$ 5.790	N/A	N/A	N/A	8%
DIETA RENAL DIALISIS PEDIATRICA	N/A	N/A	\$ 5.361	\$ 5.790	N/A	N/A	N/A	8%
SOPA TIPICA	N/A	N/A	\$ 6.302	\$ 6.806	N/A	N/A	N/A	8%
JUGO ALTO EN FIBRA	N/A	N/A	\$ 4.725	\$ 5.103	N/A	N/A	N/A	8%
REFRIGERIO NOCTURNO								
REFRIGERIO NOCTURNO	\$ 1.789	\$ 2.400	\$ 2.520	\$ 2.722	11%	36%	5%	8%
REFRIGERIO REFORZADO	N/A	\$ 3.917	\$ 3.483	\$ 3.762	N/A	N/A	9%	8%
REFRIGERIO PERSONAL PLANTA	\$ 4.440	\$ 4.706	\$ 4.941	\$ 5.356	11%	6%	5%	8%
DESAYUNO (IAMI)	\$ 4.307	\$ 5.100	\$ 5.355	\$ 5.783	11%	18%	5%	8%
ALMUERZO (IAMI)	\$ 6.028	\$ 7.372	\$ 7.741	\$ 8.360	11%	22%	5%	8%
COMIDA (IAMI)	\$ 6.028	\$ 7.147	\$ 7.504	\$ 8.104	11%	19%	5%	8%
REFRIGERIO TARDE (IAMI)	\$ 3.129	\$ 3.317	\$ 3.483	\$ 3.762	11%	6%	5%	8%
MEDICOS INTERNOS								
DESAYUNO INTERNOS	\$ 4.811	\$ 5.100	\$ 5.355	\$ 5.783	7%	6%	5%	8%
ALMUERZOS INTERNOS	\$ 6.955	\$ 7.372	\$ 7.741	\$ 8.360	7%	6%	5%	8%
COMIDA INTERNOS	\$ 6.742	\$ 7.147	\$ 7.504	\$ 8.104	7%	6%	5%	8%
REFRIGERIO MEDICOS INTERNOS	\$ 2.355	\$ 2.505	\$ 2.637	\$ 2.848	7%	6%	5%	8%

4.7 ANALISIS DE DESVIACIONES Y NO CONFORMIDADES, si aplica

4.8 SOPORTE ECONOMICO:

El presupuesto oficial asignado para esta convocatoria pública es MIL QUINIENTOS UN MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y UN MIL QUINIENTOS SESENTA Y OCHO (\$1.501.231.568), distribuidos así TRESCIENTOS DIECINUEVE MILLONES NOVECIENTOS VEINTICUATRO MIL NOVENTA Y SEIS PESOS M/CTE (\$319.924.096) con cargo al rubro presupuestal código 21020101 denominado materiales y suministros y MIL CIENTO OCHENTA Y UN MILLONES TRESCIENTOS SIETE MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y DOS PESOS M/CTE (\$1.181.307.472) 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.

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO	Página 29 de 46	
Versión: 06	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACION TECNICA)		17/12/2019

En virtud de lo siguiente, El HOSPITAL pagará al CONTRATISTA un promedio MENSUAL DE CIENTO OCHENTA Y SIETE MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL NOVECIENTOS CUARENTA Y SEIS PESOS M/CTE. (\$187.653.946)

DIA	PROMEDIO MENSUAL	Precios Aumento 8%	PROMEDIO PRESUPUESTO MES
NORMAL ADULTO	2.186	\$ 5.177	\$ 11.316.922
NORMAL IAMI	9	\$ 5.177	\$ 46.593
NORMAL PEDIATRICA	435	\$ 3.914	\$ 1.702.590
PLAN DE ALIMENTACION ESPECIAL	17	\$ 6.691	\$ 113.747
AMIGOS DEL CORAZON	117	\$ 5.835	\$ 682.695
AMIGOS DEL CORAZON PEDIATRICO	20	\$ 5.507	\$ 110.140
NORMAL LACTO-OVO-VEGETARIANO	1	\$ 4.196	\$ 4.196
ASTRINGENTE ADULTO	20	\$ 5.176	\$ 103.520
ASTRINGENTE PEDIATRICO	20	\$ 3.914	\$ 78.280
COMPLEMENTARIA I	25	\$ 3.068	\$ 76.700
COMPLEMENTARIA II	36	\$ 3.533	\$ 127.188
COMPLEMENTARIA III	26	\$ 3.914	\$ 101.764
PAPILLA O SEMIBLANDA	392	\$ 4.196	\$ 1.644.832
BLANDA QUIMICA-POS ADULTO	566	\$ 4.196	\$ 2.374.936
BLANDA QUI - POSQ PEDIATRICO	20	\$ 3.914	\$ 78.280
BLANDA MECANICA	220	\$ 4.196	\$ 923.120
HIPOSODICA	475	\$ 4.196	\$ 1.993.100
HIPOSODICA PEDIATRICA	20	\$ 3.914	\$ 78.280
HIPOGRASA ADULTO	20	\$ 5.177	\$ 103.540
HIPOGRASA PEDIATRICO	20	\$ 3.914	\$ 78.280
HIPOGLUCIDA	425	\$ 4.196	\$ 1.783.300
HIPOGLUCIDA PEDITRICA	10	\$ 3.533	\$ 35.330
HIPERPROTEICA	380	\$ 5.835	\$ 2.217.300
HIPERPROTEICA PEDIATRICA	87	\$ 5.507	\$ 479.109
LIQUIDA CLARA	84	\$ 1.859	\$ 156.156
LIQUIDA TOTAL	125	\$ 2.976	\$ 372.000
DIETA RENAL PREDIALISIS	127	\$ 4.196	\$ 532.892
DIETA RENAL DIALISIS ADULTO	87	\$ 5.507	\$ 479.109
DIETA RENAL DIALISIS PEDIATRICA	30	\$ 3.914	\$ 117.420
HIPERPROTEICA-HIPERPROTEICA	1	\$ 5.834	\$ 5.834
HIPROTEICA-HIPERPTEICA PEDIATRICA	1	\$ 5.199	\$ 5.199
DIETA BLANDA PEDIATRICA	257	\$ 3.533	\$ 907.981
SOPA TIPICA	100	\$ 7.247	\$ 724.700

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO	Página 30 de 46	
Version: 06	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACION TECNICA)		17/12/2019

JUGO BOMBA	100	\$ 5.103	\$ 510.300
DESAYUNOS INTERNOS	1.839	\$ 5.784	\$ 10.636.776
DESAYUNOS AUTORIZADOS	9	\$ 5.784	\$ 52.056
SUBTOTAL DESAYUNO	8.307		\$ 40.754.165
NUEVES	2.402	\$ 2.722	\$ 6.538.244
REFRIGERIO REFORZADO	10	\$ 3.762	\$ 37.620
NUEVES COMPLEMENTARIA I	30	\$ 1.426	\$ 42.780
NUEVES COMPLEMENTARIA II	30	\$ 1.469	\$ 44.070
NUEVES PAPILLA	335	\$ 3.200	\$ 1.072.000
NUEVES HIPOGLUCIDAS	892	\$ 2.127	\$ 1.897.284
NUEVES LIQUIDAS CLARA	48	\$ 1.503	\$ 72.144
NUEVES LIQUIDAD TOTAL	102	\$ 2.127	\$ 216.954
NUEVES ALIMENTACION ESPECIAL	17	\$ 3.762	\$ 63.954
NUEVES PEDIATRICA	745	\$ 2.127	\$ 1.584.615
ONCES MAMA CANGURO	593	\$ 2.127	\$ 1.261.311
ONCES ALIMENTACION ESPECIAL	17	\$ 3.762	\$ 63.954
KIT DE ALIMENTOS	1	\$ 4.644	\$ 4.644
REFRIGERIOS MADRE GESTANTE	1	\$ 3.761	\$ 3.761
SUBTOTAL NUEVES	5.223		\$ 12.903.335
NORMAL	2.164	\$ 7.247	\$ 15.682.508
NORMAL IAM	11	\$ 7.247	\$ 79.717
NORMAL PEDIATRICA	386	\$ 5.790	\$ 2.234.940
PLAN DE ALIMENTACION ESPECIAL	15	\$ 8.931	\$ 133.965
AMIGOS DEL CORAZON ADULTO	343	\$ 8.931	\$ 3.063.333
AMIGOS DEL CORAZON PEDIATRICO	20	\$ 6.806	\$ 136.120
NORMAL LACTO-OVO-VEGETARIANO	1	\$ 6.806	\$ 6.806
ASTRINGENTE ADULTO	20	\$ 7.247	\$ 144.940
ASTRINGENTE PEDIATRICO	20	\$ 5.790	\$ 115.800
COMPLEMENTARIA I	28	\$ 6.137	\$ 171.836
COMPLEMENTARIA II	48	\$ 6.506	\$ 312.288
COMPLEMENTARIA III	45	\$ 5.790	\$ 260.550
PAPILLA O SEMIBLANDA	554	\$ 6.507	\$ 3.604.878
BLANDA QUICA-POSQURGICA ADULTO	632	\$ 6.806	\$ 4.301.392
BLANDA QUIM-POSQUI PEDIATRICA	20	\$ 5.790	\$ 115.800
BLANDA MECANICA	281	\$ 6.806	\$ 1.912.486
HIPOSODICA ADULTO	361	\$ 6.806	\$ 2.456.966
HIPOSODICA PEDIATRICA	20	\$ 5.790	\$ 115.800
HIPOGRASA ADULTO	20	\$ 7.247	\$ 144.940
HIPOGRASA PEDIATRICO	20	\$ 5.790	\$ 115.800

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO	Página 31 de 46	
Versión: 06	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACION TECNICA)		17/12/2019

HIPOGLUCIDA ADULTO	485	\$ 6.806	\$ 3.300.910
HIPOGLUCIDA PEDITRICA	20	\$ 5.670	\$ 113.400
HIPERPRDTEICA ADULTO	270	\$ 8.931	\$ 2.411.370
HIPERPROTEICA PEDIATRICA	94	\$ 6.806	\$ 639.764
LIQUIDA CLARA	78	\$ 1.859	\$ 145.002
LIQUIDA TOTAL	154	\$ 2.976	\$ 458.304
DIETA RENAL PREDIALISIS	164	\$ 6.806	\$ 1.116.184
DIETA RENAL DIALISIS ADULTO	120	\$ 8.088	\$ 970.560
DIETA RENAL DIALISIS PEDIATRICA	20	\$ 5.790	\$ 115.800
HIPERPROTEICA-HIPERPROTEICA	1	\$ 8.931	\$ 8.931
HIPERPREICA-HIPERPTEICA PEDIATRICA	1	\$ 6.806	\$ 6.806
DIETA BLANDA PEDIATRICA	336	\$ 6.507	\$ 2.186.352
SOPA TIPICA	100	\$ 7.247	\$ 724.700
JUGO BOMBA	100	\$ 5.103	\$ 510.300
ALMUERZO MAMA CANGURO	436	\$ 7.247	\$ 3.159.692
ALMUERZO INTERNOS	2.018	\$ 8.360	\$ 16.870.480
ALMUERZO AUTORIZADO	9	\$ 8.360	\$ 75.240
SUBTOTAL ALMUERZO	9.415		\$ 67.924.660
ONCES	2.342	\$ 2.722	\$ 6.374.924
REFRIGERIO REFORZADO	4	\$ 3.762	\$ 15.048
ONCES COMPLEMENTARIA I	35	\$ 1.426	\$ 49.910
ONCES COMPLEMENTARIA II	42	\$ 1.469	\$ 61.698
ONCES PAPILLA	299	\$ 3.200	\$ 956.800
ONCES HIPOGLUIDAS	637	\$ 2.127	\$ 1.354.899
ONCES LIQUIDA CLARA	26	\$ 1.503	\$ 39.078
ONCES LIQUIDA TOTAL	94	\$ 2.128	\$ 200.032
ONCES PEDIATRICA	826	\$ 2.127	\$ 1.756.902
SUBTOTAL ONCES	4.305		\$ 10.809.291
NORMAL ADULTO	1.828	\$ 7.247	\$ 13.247.516
NORMAL IAMI	10	\$ 7.247	\$ 72.470
NORMAL PEDIATRICA	353	\$ 5.790	\$ 2.043.870
PLAN DE ALIMENTACION ESPECIAL	18	\$ 8.931	\$ 160.758
AMIGOS DEL CORAZON	189	\$ 8.931	\$ 1.687.959
AMIGOS DEL CORAZON PEDIATRICO	20	\$ 6.806	\$ 136.120
NORMAL LACTO-OVO-VEGETARIANO	1	\$ 6.806	\$ 6.806
ASTRINGENTE ADULTO	20	\$ 7.247	\$ 144.940
ASTRINGENTE PEDIATRICO	20	\$ 5.790	\$ 115.800
COMPLEMENTARIA I	27	\$ 6.137	\$ 165.699
COMPLEMENTARIA II	48	\$ 6.506	\$ 312.288

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: C-F-41	FORMATO	Página 32 de 46	
Versión: 06	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACION TÉCNICA)		17/12/2019

COMPLEMENTARIA III	45	\$ 5.790	\$ 260.550
PAPILLA O SEMIBLANDA	480	\$ 5.786	\$ 2.777.280
BLANDA QUIMICA-POSQUIRCA ADULTO	493	\$ 6.806	\$ 3.355.358
BLANDA QUICA-POSQUGICA PEDIATRICA	20	\$ 5.790	\$ 115.800
BLANDA MECANICA	284	\$ 6.806	\$ 1.932.904
HIPOSODICA ADULTO	349	\$ 6.806	\$ 2.375.294
HIPOSODICA PEDIATRICA	20	\$ 5.790	\$ 115.800
HIPOGRASA ADULTO	20	\$ 7.247	\$ 144.940
HIPOGRASA PEDIATRICO	20	\$ 5.790	\$ 115.800
HIPOGLUCIDA ADULTO	416	\$ 6.806	\$ 2.831.296
HIPOGLUCIDA PEDITRICA	15	\$ 5.670	\$ 85.050
HIPERPROTEICA	202	\$ 8.931	\$ 1.804.062
HIPERPROTEICA PEDIATRICA	83	\$ 6.806	\$ 564.898
LIQUIDA CLARA	83	\$ 1.859	\$ 154.297
LIQUIDA TOTAL	215	\$ 2.976	\$ 639.840
DIETA RENAL PREDIALISIS	160	\$ 6.806	\$ 1.088.960
DIETA RENAL DIALISIS ADULTO	119	\$ 8.088	\$ 962.472
DIETA RENAL DIALISIS PEDIATRICA	30	\$ 5.790	\$ 173.700
HIPERPROTEICA-HIPERPROTEICA	1	\$ 6.806	\$ 6.806
HIPERPROTEICA-HIPERPEICA PEDIATRICA	1	\$ 8.931	\$ 8.931
DIETA BLANDA PEDIATRICA	341	\$ 6.806	\$ 2.320.846
SOPA TIPICA	100	\$ 6.806	\$ 680.600
JUGO BOMBA	99	\$ 5.103	\$ 505.197
CENA INTERNOS	1.418	\$ 8.104	\$ 11.491.472
CENA AUTORIZADOS	9	\$ 8.104	\$ 72.936
SUBTOTAL CENA	7.557		\$ 52.679.315
REFRIGERIO NOCTURNO	643	\$ 2.722	\$ 1.750.246
REFRIGERIO REFORZADO	10	\$ 3.762	\$ 37.620
REFRIGERIO PERSONAL PLANTA	48	\$ 5.336	\$ 256.128
REFRIGERIO NOCTURNO INTERNOS	188	\$ 2.848	\$ 535.424
REFRIGERIO TARDE MADRE GESTANTE	1	\$ 3.762	\$ 3.762
SUBTOTAL REFRIGERIO NOCHE	890		\$ 2.583.180

CONCEPTO	VALORES	VALOR TOTAL 8 MESES IMPUESTOS INCLUIDO
Pacientes	\$ 147.663.434	\$ 1.181.307.472
Internos	\$ 37.028.252	\$ 296.226.016

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO	Página 33 de 46	
Versión: 06	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACION TECNICA)		17/12/2019

SUBTOTAL FACTURA	\$ 184.691.686	\$ 1.477.533.488
Impuestos	\$ 2.952.260	\$ 23.698.080
TOTAL FACTURA	\$ 187.653.946	\$ 1.501.231.568

4.9 ADMINISTRACIÓN, IMPREVISTOS Y UTILIDAD (AIU)

Si el contrato tiene AIU, se el área solicitando debe desagregar el AIU con la finalidad que el proponente en su oferta así lo realice

5. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Teniendo en cuenta la naturaleza jurídica del contrato a celebrar la modalidad de selección que se debe adelantares CONTRATACION DIRECTA; según lo establecido en el **ESTATUTO INTERNO DE CONTRATACION** de la Entidad, Acuerdo de Junta Directiva No 011 de 2019, **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 JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN

6.1 DESCRIPCIÓN DE LOS POSIBLES RIESGOS:

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción (Qué puede pasar y como puede Ocurrir)	Consecuencia de la Ocurrencia del	Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría	¿A quién se le asigne?	Tratamiento/ Controles a ser implementados	Impacto después del Tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Persona responsable por	Fecha estimada en que se inicia el	Fecha estimada en que se completa el	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría					¿Cómo se realiza el	Periodicidad ¿Cuándo?
1	General	Interno	Ejecución	Operacional	Información errónea o desactualizada suministrada por la	No se satisface la necesidad requerida por	3	4	6	Riesgo Alto	Entidad	Verificar información a entregar y hacerlo de manera veraz y	2	2	4	Bajo	NO	Entidad	Fecha inicio del contrato	Fecha final del contrato	A través de planillas	Mensual
2	General	Interno	Planeación	Operacional	Recolección errónea de información	Suspensiones y demoras	3	3	6	Alto	Entidad	Revisión de la información suministrada.	2	1	3	Bajo	NO	Entidad	Fecha inicio del contrato	Fecha final del contrato	Revisión informes de ejecución	según lo estimado en el contrato

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO	Página 34 de 46	
Versión: 06	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACION TECNICA)		17/12/2019

4	5	6	7	8	9
General	General	General	General	General	General
Interno	Externo	Externo	Externo	Externo	Externo
Planeación	Ejecución	Ejecución	Ejecución	Ejecución	Ejecución
Financiero	Operacional	Operacional	Operacional	Operacional	Operacional
Estimación inadecuada de los costos	Falta de calidad en el servicio prestado	Accidentes de trabajo y enfermedades profesionales	Servicios adicionales necesarios para el cumplimiento del objeto contractual	Entrega tardía del servicio	
Incremento en el valor de la prestación del servicio	Deficiencia en la oportunidad prestación	Demoras en la prestación del servicio	Incremento en el valor de la prestación del servicio - costos no contractual	Demora en la ejecución del contrato, generando demoras	
3	3	3	2	3	
3	2	2	3	2	
6	5	5	5	5	
Alto	Medio	Medio	Medio	Medio	
Entidad	Contratista	Contratista	Entidad	Contratista	
Solicitud de aceptación de la oferta por parte del contratista	Monitoreo y control constante a avances y ejecución de ejecución de	Exigencia pagos de aportes a riesgos laborales y seguridad social.	Planeación de cantidades requeridas y recursos necesarios	Monitoreo y control constante a avances y ejecución de actividades programadas	
2	2	2	2	2	
1	1	2	1	1	
3	3	3	3	3	
Bajo	Bajo	Medio	Bajo	Bajo	
NO	NO	NO	NO	NO	
Entidad	supervisor	supervisor	Supervisor / Entidad	supervisor	
Fecha inicio del contrato	Fecha inicio del contrato	Fecha inicio del contrato	Fecha inicio del contrato	Fecha inicio del contrato	
Fecha final del contrato	Fecha final del contrato	Fecha final del contrato	Fecha final del contrato	Fecha final del contrato	
Revisión informes de ejecución	Revisión informes de ejecución	Revisión informes de ejecución	Revisión informes de ejecución	Revisión informes de ejecución	
según lo estimado en el contrato	según lo estimado en el contrato	según lo estimado en el contrato	según lo estimado en el contrato	según lo estimado en el contrato	

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO	Página 35 de 46	
Versión: 06	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACION TECNICA)		17/12/2019

General	General	General	General
Externo	Interno	Interno	Interno
Operacional	Planeación	Ejecución	Ejecución
Regulatorio	Financiero	Financiero	Financiero
Incremento en impuestos o tributos que afectan el valor de los servicios suministrados	Ausencia de disponibilidad presupuestal o de caja	Mora en el pago por parte del Estado	Mora en el pago por parte del Estado
Inestabilidad en la ejecución del contrato	Suspensión y demoras en la ejecución del contrato.	Obstaculización en la gestión de la entidad.	Obstaculización en la gestión de la entidad.
1	1	2	2
2	2	2	2
3	3	4	4
Bajo	bajo	bajo	bajo
Entidad	Entidad	Entidad	Entidad
Socialización a contratistas de probabilidades de incrementos e impuestos	Proyección anual del plan anual de caja (PAC)	Proyección anual del plan anual de caja (PAC)	Proyección anual del plan anual de caja (PAC)
2	2	2	2
1	1	1	1
3	3	3	3
Bajo	Bajo	Bajo	Bajo
NO	NO	NO	NO
Entidad	Entidad	Entidad	Entidad
Fecha inicio del contrato	Fecha inicio del contrato	Fecha inicio del contrato	Fecha inicio del contrato
Fecha final del contrato	Fecha final del contrato	Fecha final del contrato	Fecha final del contrato
Revisión informes de ejecución	Revisión informes de ejecución	Revisión informes de ejecución	Revisión informes de ejecución
según lo estimado en el contrato	según lo estimado en el contrato	según lo estimado en el contrato	según lo estimado en el contrato

1	General	General	General	General
Especifico	General	General	General	General
Externo	Interno	Interno	Interno	Interno
Planeación	Planeación	Ejecución	Ejecución	Ejecución
Financiero	Financiero	Financiero	Financiero	Financiero
Estimación inadecuada de costos	Ausencia de disponibilidad presupuestal o de caja	Mora en el pago por parte del Estado	Mora en el pago por parte del Estado	Mora en el pago por parte del Estado
No se cumple con el objeto contractual requerido por la entidad	Suspensión y demoras en la ejecución del contrato.	Obstaculización en la gestión de la entidad.	Obstaculización en la gestión de la entidad.	Obstaculización en la gestión de la entidad.
2	1	2	2	2
3	2	2	2	2
5	3	4	4	4
Medio	bajo	bajo	bajo	bajo
Entidad	Entidad	Entidad	Entidad	Entidad
Verificación de condiciones técnicas para la prestación	Proyección anual del plan anual de caja (PAC)	Proyección anual del plan anual de caja (PAC)	Proyección anual del plan anual de caja (PAC)	Proyección anual del plan anual de caja (PAC)
2	2	2	2	2
4	1	1	1	1
3	3	3	3	3
Riesgo Bajo	Bajo	Bajo	Bajo	Bajo
NO	NO	NO	NO	NO
Supervisor	Entidad	Entidad	Entidad	Entidad
Fecha de inicio de contrato	Fecha inicio del contrato	Fecha inicio del contrato	Fecha inicio del contrato	Fecha inicio del contrato
Finalización del contrato	Fecha final del contrato	Fecha final del contrato	Fecha final del contrato	Fecha final del contrato
Revisión informe de ejecución	Revisión informes de ejecución	Revisión informes de ejecución	Revisión informes de ejecución	Revisión informes de ejecución
Los requerimientos dentro de proceso precontractual	según lo estimado en el contrato	según lo estimado en el contrato	según lo estimado en el contrato	según lo estimado en el contrato

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACION TÉCNICA)	Página 36 de 46	
Version: 06			17/12/2019

6	5	4	3	2
General	Específico	Específico	General	General
Interno	Externo	externo	Interno	Interno
Ejecución	Ejecución	Ejecución	Ejecución	Ejecución
Naturaleza	Operacional	Financiero	Operacional	Operacional
Riesgos por fuerza mayor por fenómenos Naturales	Riesgos en planificación y ejecución del servicio.	Incumplimiento en el pago de obligaciones laborales y salariales	Riesgos posteriores a la entrega de los bienes o servicios	calidad del bien a suministrar
No se cumple con el objeto contractual requerido por la entidad	No se cumple con el objeto contractual requerido por la entidad	No se hacen los respectivos pagos laborales y salariales	No se cumple con el objeto contractual requerido por la entidad	No satisface la calidad requerida por la entidad
1	2	1	2	1
2	2	2	3	3
3	4	3	5	4
Bajo	Bajo	Medio	Medio	Medio
Entidad	Contratista	Contratista	Contratista	Contratista
Entrega oportuna de base e informes de datos y reportes.	El contratista deberá asumir cualquier variación en el	El contratista debe hacer el pago de las respectivas obligaciones	Verificación de condiciones técnicas para la prestación del	el contratista deberá garantizar el bien que
1	2	2	2	1
1	4	4	1	2
2	3	3	3	3
Riesgo Bajo	Riesgo Alto	Riesgo Alto	Riesgo Bajo	Riesgo Bajo
NO	SI	SI	NO	NO
Supervisor	Supervisor	Supervisor	Supervisor	Supervisor
Fecha de inicio del contrato	Fecha de inicio del contrato	Fecha de inicio del contrato	Fecha de inicio del contrato	Fecha de inicio del contrato
A la firma del contrato	Al finalizar el contrato	Al finalizar el contrato	Al finalizar el contrato	Finalización del contrato
Especificar en los pliegos de condiciones	Revisión de informes de ejecución	Revisión de informes de ejecución	Revisión de informes de ejecución	Revisión informe de ejecución
Según lo estimado en el contrato	Según lo estimado en el contrato	Según lo estimado en el contrato	Según lo estimado en el contrato	Según lo estimado en el contrato

6.2.2 MITIGACIÓN DEL RIESGO

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO		
Versión: 06	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACION TECNICA)	Página 37 de 46	17/12/2019

FINANCIEROS	El contratista asumirá todos los costos directos e indirectos durante la ejecución del contrato. Deberá presentar una capacidad financiera suficiente que le permita el desarrollo adecuado del contrato en condiciones adecuadas.
OPERACIONALES	Contratista: • cubrirá los costos directos e indirectos que pueda ocasionarse con el desarrollo del contrato durante el tiempo transcurrido para el primer pago y la vigencia del contrato. • Deberá presentar una capacidad operacional suficiente que le permita el desarrollo adecuado del contrato en condiciones adecuadas. • Debe suscribir pólizas que amparen la calidad del servicio y el cumplimiento del contrato. • Deberá suscribir una póliza que ampare el Pago de Salarios, Prestaciones Sociales e Indemnizaciones. Contratista: será responsable por la afiliación y cotización en el sistema de seguridad social y aportes parafiscales de sus empleados y/o contratistas de acuerdo a lo estipulado en la ley.
REGULATORIOS	El contratista asumirá por su propia cuenta el costo de las variaciones e incrementos en impuestos que afecten la actividad del contrato.

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 42 del acuerdo 011 de 2019, ya que estos podrán ser exentos de constitución de garantías, **REQUIERE PÓLIZAS SI X NO**

Para garantizar las obligaciones surgidas con ocasión del proceso de selección y del contrato a celebrar los amparos que deben solicitarse al proveedor o contratista, de acuerdo con el objeto del contrato a ejecutar son los siguientes:

COBERTURA EXIGIBLE	SI	NO	CUANTÍA	VIGENCIA
Cumplimiento general del contrato	X		Diez (10%) por ciento del valor total del contrato	Duración del contrato y cuatro (4) 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.

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

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO	Página 38 de 46	
Versión: 06	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACION TECNICA)		17/12/2019

suministros Almacén y suministro de la ESE Hospital Universitario 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.
- 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.
- 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
- Formato de Hoja de Vida del Departamento Administrativo de la Función Pública para persona natural y/o jurídica según sea el caso, debidamente diligenciado
- Certificado de antecedentes dada por el Sistema de Registro Nacional de Medidas Correctivas de la persona natural y/o representante legal de la persona jurídica.

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 TECNICA:

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.

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACION TECNICA)	Página 39 de 46	
Versión: 08			17/12/2019

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 le proponente conozca los protocolos del Hospital para poder adherirse.

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

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 máximo dos (02) certificaciones 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.

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO		
	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACION TECNICA)	Página 40 de 46	
Versión: 06			17/12/2019

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 80% del presupuesto oficial de la presente convocatoria	HABILITA
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 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)

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

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.

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACION TECNICA)	Página 41 de 46	
Versión: 06			17/12/2019

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)

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

En caso 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 2018.

Quando 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)

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

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. HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA, tendrá en consideración que, en caso de presentarse oferentes plurales, el procedimiento para calcular los indicadores será el siguiente:

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO	Página 42 de 46	
Versión: 06	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACION TECNICA)		17/12/2019

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

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 2018 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 2018.

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)

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

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)

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO	Página 43 de 46	
Versión: 06	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACION TECNICA)		17/12/2019

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

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 2019.

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

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO	Página 44 de 46	
Versión: 06	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACION TECNICA)		17/12/2019

EL HOSPITAL, previa verificación de la capacidad jurídica y las referencias de experiencia, capacidad administrativa, operacional de los oferentes, adjudicara 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)	TECNICO ADMINISTRATIVO	100 PUNTOS
	MINUTAS CON ANALISIS QUIMICO	100 PUNTOS
	Mayores Valores equipos o tecnología como valor Agregado	100 PUNTOS
	Patrocinio fechas especiales	100 PUNTOS
FACTOR ECONÓMICO		600 PUNTOS
TOTAL		1000 PUNTOS

VALORES AGREGADOS: (400 PUNTOS)

No.	CRITERIO	PUNTOS
1.	El proponente que ofrezca un técnico administrativo, sin ningún costo para el hospital y que apoye todas las actividades que el sean asignadas	100
2.	El proponente que ofrezca los ciclos de 30 menus de dieta normal con análisis químico de dietas ofertadas, y derivación de las demás respectivamente avalado por nutricionista anexando diploma, acta de grado y tarjeta profesional inscrita a secretaria de salud de Boyacá	100
3	El proponente que ofrezca mayores equipos o tecnologías como valores agregados para la entidad relacionados con el objeto de la presente convocatoria.	100
4	El proponente que ofrezca mayor número de patrocinios de fecha especiales	100

4. EVALUACIÓN ECONÓMICA: (600 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 seiscientos (600) 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.

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

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO	Página 45 de 46	
Versión: 06	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACION TECNICA)		17/12/2019

con los requerimientos establecidos en los terminos de referencia.

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.

6.7 factores de desempate: las reglas para el desempate serán las siguientes:

- De persistir el empate, se adjudicará al proponente que tenga mayor porcentaje % en la implementación del sistema de gestión de seguridad y salud mediante certificación expedida por la ARL y cuya fecha de evaluación no sea superior a 1 año al cierre de la presente convocatoria.
- Si persiste el empate, se preferirá a la MiPymes nacional de proponente singular.
- En caso de persistir el empate, se preferirá a la MiPymes que este ubicada en el departamento de Boyacá, y cuyo personal ofertado sea de la ciudad de Tunja.
- De persistir el empate se procederá a sortear por sistema de balotas.

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:

- Cuando no se cumpla con los requerimientos mínimos técnicos, habilitantes y de experiencia exigidos.
- Cuando 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.
- Cuando se encuentre que el proponente esté incurso en alguna de las prohibiciones, inhabilidades o incompatibilidades previstas en la Constitución o en la Ley.
- Cuando la propuesta sea jurídicamente inhabilitada.
- Cuando los documentos presenten borrones, tachones o enmendaduras y no se haya hecho la salvedad correspondiente, o cuando presente alteraciones o irregularidades.
- Cuando se omita cualquier documento indispensable para la comparación de las propuestas exigido en los términos de referencia.
- 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.
- Si la oferta supera el valor del presupuesto oficial estimado.
- Cuando la propuesta se encuentre subordinada al cumplimiento de alguna condición.
- La omisión de alguno de los documentos mínimos habilitantes que no haya sido subsanado dentro del término establecido otorgado por la entidad.
- Cuando no esté inscrito en el Kardex de proveedores de acuerdo a lo establecido en el manual interno de contratación.
- 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.
- 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.

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: C-F-01	FORMATO ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (JUSTIFICACION TECNICA)	Página 46 de 46	
Versión: 06			17/12/2019

- 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 especializado para el apoyo de la supervisión de los servicios administrativos

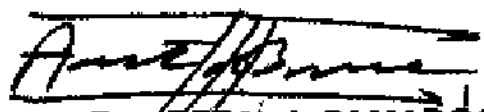
REVISÓ ASPECTOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO


 Nombre: **ADRIANA LUCIA PACHECO MERCHAN**
 Cargo: Líder SSGT

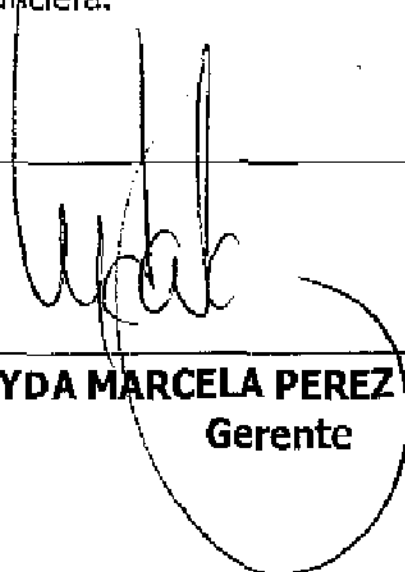
REVISÓ ASPECTOS AMBIENTALES Y DE SANEAMIENTO


 Nombre: **CESAR ADRIAN SANCHEZ CELY**
 Cargo: Profesional SGA
 FECHA:

REVISÓ ESTUDIO PREVIO


 Nombre: **ANA ISABEL BERNAL CAMARGO**
 Cargo: Subgerente Administrativa y financiera.
 FECHA:

Aprobó:


LYDA MARCELA PEREZ RAMIREZ
 Gerente

cop # 453
 452
 Feb 21/20