

RESOLUCIÓN No. 078 (Marzo 13 de 2020)

POR MEDIO DE LA CUAL SE ADJUDICA LA CONVOCATORIA PUBLICA No. 03 de 2020, CUYO OBJETO ES: "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 UNIVERSITARIO SAN RAFAEL TUNJA, SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS Y PROGRAMACIONES NECESARIOS"

LA GERENTE DE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA CON FUNDAMENTO EN EL ACUERDO 011 DE 2019 Y DEMÁS NORMAS CONCORDANTES Y APLICABLES Y; CONSIDERANDO:

Que mediante Acuerdo 011 de 2019, se aprobó el Estatuto Interno de Contratación para la E.S.E. Hospital Universitario San Rafael de Tunja.

Que mediante la resolución interna No 107 de 2019, se establece el Manual Interno De Contratación para la E.S.E. Hospital Universitario San Rafael de Tunja.

Que la Subgerencia Administrativa y Financiera realizo estudio de oportunidad y conveniencia para el 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 Universitario San Rafael de Tunja, según los requerimientos y programación.

Que el Estatuto de Contratación de la Entidad en el Artículo 17 contempla el proceso de selección por convocatoria pública precedido de términos de referencias atendiendo el monto de la cuantía superior a 280 SMMLV.

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.

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 INSTITUCIÓN 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.

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 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.

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 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 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 párrafo 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 20 de febrero de 2020, autorizar 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 con fecha 27 de febrero de 2020, la ESE Hospital Universitario San Rafael de Tunja, publicó proyecto del términos de referencia de la convocatoria No 03 de 2020, de acuerdo a lo aprobado según Acta de Comité de Contratación No 08 de fecha 25 de febrero de la presenta anualidad, con el propósito de seleccionar un oferente para contratar el 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 Universitario San Rafael de Tunja, según los requerimientos y programación.

Que de conformidad con el procedimiento establecido para la Convocatoria se publicó el proyecto de términos de referencia, en la página web institucional www.hospitalsanrafaeltunja.gov.co. y en el sistema electrónico de Contratación pública – SECOP.

Que el día 02 de marzo de 2020, de acuerdo a lo establecido en el cronograma de actividades se realizó visita técnica a las instalaciones, tal como se encuentra reflejado en el acta que se encuentra en la carpeta administrativa.

Que dentro del plazo contemplado en el cronograma de la invitación no se recibió observación alguna.

Que el comité de contratación presenta los términos de referencia definitivos a la gerencia de la ESE para su aprobación, lo cual fue aprobado y se procedió a la expedición de la resolución No 062 del 03 de marzo de 2020, por medio de la cual se dio apertura a la convocatoria pública No 03 de 2020.

Que dentro del término establecido en los términos, se presentó una (01) propuesta por parte de la Empresa: **SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY – SUMISERVI S.A.S.**

Que una vez revisada, analizada y evaluada la propuesta por el comité de contratación, consagrada en acta de comité N° 11 de fecha 11 de marzo de 2020, se determinó que la empresa **SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY – SUMISERVI S.A.S.**, cumplió con los parámetros exigidos en los términos de referencia, informe que fue publicado en página web institucional y en el SECOP.

Que dentro del plazo de traslado no se registró ninguna observación en la Subgerencia Administrativa y Financiera, como tampoco en el correo electrónico asignado para tal fin en los términos de referencia.

Que una vez en firme el informe de evaluación el Comité de Contratación recomendó a la Gerencia, contratar con el proponente **SUMISERVI S.A.S.**, tal como se señala en el acta de comité de contratación N° 11 de fecha 11 de marzo de 2020.

En virtud de lo anterior;

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO: Adjudicar la convocatoria pública No 03 de 2020, cuyo objeto es: **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** y teniendo en cuenta que el proponente **RAZÓN SOCIAL: SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY S.A.S. PERSONA JURIDICA NIT.: 900.130.262-5** representado legalmente por **CLARA FERNANDA MORENO CASTAÑEDA** identificada con cédula de ciudadanía **46.670.374**, quien presenta propuesta por la suma de: **MIL QUINIENTOS UN MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y UN MIL QUINIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS M/CTE (\$1.501.231.568)**, de conformidad con lo expuesto en la parte motiva del presente Acto Administrativo.


ARTICULO SEGUNDO: Publíquese y comuníquese al oferente a través de la página web www.hospitalsanrafaeltunja.gov.co. y en el SECOP.


ARTICULO TERCERO: Contra la presente resolución no procede recurso alguno.

ARTICULO CUARTO: La presente rige.

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Tunja a los


LYDA MARCELA PÉREZ RAMÍREZ
Gerente

Aprobó: Ana Isabel Bernal Camargo 
Subgerente Administrativa y Financiera
Presidente de Comité de Contratación

Proyecto: Luis Fernando Adarme Niño
Interventor Actividades de Contratación