

**ESTUDIOS PREVIOS PARA SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN**

**ENTIDAD:**

**E.S.E HOSPITAL DEL SARARE**

**SUBPROCESO QUE PROYECTA:**

**FECHA:**

**SUBGERENTE CIENTIFICO, SUBGERENTE  
ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO**

**25 DE OCTUBRE 2022**

**OBJETO:**

PRESTACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y FUNCIONARIOS DEL HOSPITAL DEL SARARE

**1. NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN**

El Artículo 2º de la Constitución Política de Colombia señala que “son fines esenciales del Estado: servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo.

Las autoridades de la República están instituidas para proteger a todas las personas residentes en Colombia, en su vida, honra, bienes, creencias y demás derechos y libertades, y para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales del Estado y de los particulares”.

El marco constitucional y legal previsto en el Título XII, capítulo II de la Constitución Política de Colombia que consagra la planeación en los organismos del Estado, en armonía con la Ley 152 de 1994 y los numerales 7 y 12 del Artículo 25 de la Ley 80 de 1993, en concordancia con la Ley 1150 del 2007, la Ley 1474 del 2011 y el Decreto 1082 del 2015, conforman el cuerpo normativo que obliga a los servidores públicos a someter la contratación pública a requisitos de planificación que permitan el adecuado manejo del gasto público, y de otro lado, la satisfacción de las necesidades públicas y con ello el adecuado funcionamiento de los servicios públicos inmersos dentro de la Administración Estatal.

Según lo establecido en el Artículo 209 de la Constitución Política, es pilar de toda administración pública garantizar el cabal cumplimiento de los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración de funciones.

La E.S.E HOSPITAL DEL SARARE es una Empresa Social del Estado de orden territorial, con personería jurídica, autonomía administrativa, financiera y presupuestal, integrante del Sistema General de Seguridad Social en Salud, cuyo objeto legal es la Prestación de Salud a la población del Municipio de Saravena (Arauca) y la región en general, por lo tanto, para la ESE resulta imperioso, necesario e impostergable, fortalecer su estructura administrativa y asistencial en materia de venta de

servicios de salud; siendo entonces responsabilidad del Gerente de la entidad, desarrollar una intensa actividad encaminada a fortalecer la venta de sus servicios, servir a la comunidad, promocionar la prosperidad general y hacer efectivo el derecho de la población de su área de influencia a recibir un servicio de salud con calidad, oportunidad, accesibilidad y eficiencia.

### **SON OBJETIVOS DE LAS EMPRESAS SOCIALES DEL ESTADO LOS SIGUIENTES:**

- Producir servicios de salud eficientes y efectivos que cumplan con las normas de calidad establecidas, de acuerdo con la reglamentación que se expida para tal propósito;
- Prestar los servicios de salud que la población requiera y que la Empresa Social, de acuerdo con su desarrollo y recursos disponibles pueda ofrecer;
- Garantizar mediante un manejo gerencial adecuado, la rentabilidad social y financiera de la Empresa Social;
- Ofrecer a las Entidades Promotoras de Salud y demás personas naturales o jurídicas que los demanden, servicios y paquetes de servicios a tarifas competitivas en el mercado;
- Satisfacer los requerimientos del entorno, adecuando continuamente sus servicios y funcionamiento;
- Garantizar los mecanismos de participación ciudadana y comunitaria establecidos por la ley y los reglamentos.

Dado que la actividad administrativa de nuestra empresa se encuentra enmarcada por los principios de economía, eficiencia y eficacia, es preciso que la ESE propenda por la ejecución de sus fines y objetivos en una forma ordenada y racional.

Es así como aparece la planificación y su herramienta financiera la cual es el Presupuesto, como marco de la gestión contractual de la ESE. La entidad a través de su presupuesto orienta su política de funcionamiento e inversión, y establece programa de servicios y fomenta a la eficiencia, lo que constituye una parte fundamental de los planes institucionales, todo dirigido a la consecución de sus fines.

La E.S.E HOSPITAL DEL SARARE como institución prestadora de servicios de salud de baja y mediana complejidad, requiere dar continuidad en el fortalecimiento de los procesos misionales y operativos con el incremento de talento humano, que nos permita cumplir con las obligaciones contractuales con las diferentes EPS y el ente territorial.

Teniendo en cuenta que la Resolución No. 2003 de 2014 del Ministerio de Salud y Protección Social, que establece los requisitos mínimos que los prestadores de servicios de salud, señala que los Prestadores de Servicios de Salud deberán cumplir para su entrada y permanencia en el Sistema Único de Habilitación “con los estándares básicos de estructura y procesos que deben cumplir los prestadores de servicios de salud por cada uno de los servicios que prestan y que se consideran suficientes y necesarios para los principales riesgos que amenazan la vida o la salud de los usuarios, en el marco de la prestación del servicio de salud”.

En consecución de este propósito se da paso al requerimiento de personal capacitado y con experiencia, preparado para enfrentar las contingencias en el sector, teniendo en cuenta el incremento del número de solicitantes de la atención y los parámetros establecidos en el POS (Resolución 5926

de 2014), en el cual se consolidan directrices en las que se les exige a las Instituciones Prestadoras del Servicio acondicionarse para asumir mayores responsabilidades y brindar la atención de nuevas actividades y procedimientos que deben ser ejecutados por personas idóneas y con experiencia para ejecutar las actividades de atención a usuarios de los servicios de la E.S.E para cumplir con sus obligaciones contractuales, se colige que el personal de planta de la institución no es suficiente para el funcionamiento de la pleno de la ESE.

Teniendo en cuenta la Resolución No. 3384 de 2000, define las metas de programación de Promoción y Prevención y la resolución 4505 de 2012, establece el reporte relacionado con el registro de las actividades de Protección Específica, Detención Temprana y la aplicación de las guías de atención integral para las enfermedades de interés en Salud pública las cuales se deben cumplir por los compromisos contractuales contraídos con las EPS y la población pobre no asegurada y la necesidad de cumplir con la accesibilidad exigida a los servicios de Promoción y Prevención (Ley 1122 de 2007 Artículo 14 numeral f), hace necesario el fortalecimiento del talento humano para la ejecución de las actividades, debido a que el incumplimiento de las mismas está sujeto a glosas por parte de las aseguradoras, lo cual genera deterioro presupuestal a la Empresa y le resta capacidad contractual para futuras vigencias. (Ley 1122 de 2007 Artículo 14).

Por todos los anteriores fundamentos técnicos y legales, es conveniente para la Empresa dar inicio a una contratación para fortalecer la ejecución de los procesos misionales y administrativos de los servicios de la Empresa Social del Estado Hospital del Sarare y centros de salud, por lo que dentro del ejercicio del libre derecho de la administración considera oportuno garantizar la atención de la población.

Con el fin de prestar los Servicios de Salud de manera eficiente, oportuna; cumpliendo con la misión y objetivos Institucionales, compromisos contractuales adquiridos por la entidad que permitan garantizar la atención de los servicios de salud a los afiliados al régimen contributivo, subsidiado, población pobre no asegurada, en los diferentes servicios que tiene habilitados y en las actividades contempladas en el Plan de Intervenciones Colectivas PIC; atendiendo la importancia del servicio que presta la E.S.E del Municipio de Saravena - Arauca, ya que es deber de la entidad asegurar la continuidad en la prestación del servicio de salud, siendo indispensable para contar con el servicio operativo profesional, para asegurar la buena marcha de la entidad y la prestación adecuada y oportuna de los servicios, toda vez que se trata de actividades que no pueden ser suspendidas por tener implícitos derechos fundamentales como el derecho a la vida y a la integridad física entre otros, y con ello evitar que no se paralice los servicios prestados por la E.S.E HOSPITAL DEL SARARE DEL MUNICIPIO DE SARAVERENA a sus usuarios para que de esta forma se brinde una atención oportuna, eficaz y completa para el mejoramiento de la calidad desde el ingreso a cualquiera de nuestros servicios hasta la salida y dada de alta de nuestros usuarios.

La capacidad instalada se refiere a la disponibilidad de infraestructura necesaria para producir determinados bienes o servicios. En la actualidad el Hospital del Sarare ESE cuenta con:

1 Sede Principal (Atención Complementaria)

UNAP y Sede B (Atención Primaria)

Sede C, (Atención Especializada)

5 Puestos de Salud Ubicados en las veredas: Bajo San Joaquín, Califitas, Caño Seco, Isla del Charo, Puerto Lleras, Puerto Nariño (Atención de Vacunación)

**La infraestructura física con la que cuenta el Hospital es la siguiente:**

Las camas que se habilitaron en las diferentes estancias y servicios para el periodo del año 2022 son las siguientes:

Procedimientos urgencias adultos 11 camillas, Procedimientos urgencias pediatría 8 cunas, Procedimientos prealta (reclinables) 7 unidades, Procedimientos pasillo (expansión) 7 camillas, Procedimientos área de aislamiento 1 camilla. Para un total de 34 unidades.

Estancia observación hombres 4 camas, observación mujeres 5 camas, observación maternas 6 camas, observación pediátrica 8 cunas, para un total de 23 unidades.

Estancia pabellón quirúrgicos 35 camas.

Estancia medicina interna 40 camas.

Estancia hospitalización maternas (puerperios 1 y 2), 11 camas.

Área hospitalización pediatría 16 cunas/camas.

Neonatos 11 incubadoras

UCIM 12 camas

**Los vehículos habilitados son:**

Contamos con 3 ambulancias de TAM (ambulancia de traslado medicalizada), 5 ambulancias TAB (ambulancia de traslado básico), Unidad Medico Odontológico 2.

**Dentro de los apoyos diagnósticos se encuentran:**

Los servicios de 1 TAC, 1 Rx básico, 1 Rx portátil, 1 intensificador de imágenes, tomografía, Ecografía y Mamografía.

Contamos con las siguientes especialidades en nuestra Institución: Cirugía General, Ginecología y Obstetricia, Pediatría, Ortopedia, Gastroenterología, Oftalmología, Cardiología, Medicina Interna, Urología, Otorrinolaringología, Radiología y Anestesiología.

Por el servicio de telemedicina; Neurología, Fisiatría, Dermatología, Neumología, Endocrinología, Nefrología, Cardiología Pediátrica (servicios ofertados a partir del año 2018)

**En el servicio de consulta externa:**

Enfermería, Fisioterapia, Terapia Respiratoria Terapia Física Terapia Ocupacional, fonoaudiología y audiología lenguaje, Medicina General y Odontología General.

En el hospital del Sarare ESE para el año 2019 se atendieron 50.129 pacientes incluyendo población de municipios vecinos, esto ocurre toda vez que el hospital del Sarare es el mejor a nivel del Departamento.

MUNICIPIO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SARAVENA	34034	67,89
TAME	5657	11,28

ARAUQUITA	4450	8,88
FORTUL	2710	5,41
CUBARA	1686	3,36
ARAUCA	862	1,72
TOLEDO	337	0,67
PUERTO RONDON	231	0,46
CRAVO NORTE	162	0,32
TOTAL	50129	100

Estos pacientes en su mayoría accedieron a los servicios de Consulta externa especializada, Urgencia de Mediana Complejidad, Hospitalización de Mediana Complejidad, servicios quirúrgicos, entre otros. se presentan las Atenciones realizadas durante el año 2019 a la población del área de influencia del hospital, siendo el mayor porcentaje de atención a la población del municipio de Saravena correspondiente a 67.8%, mientras que a la población de otros municipios le correspondió el 32.2%; con respecto a la atención del municipio se puede decir que el 69.9 % (34034) personas utilizaron por lo menos una vez los servicios de la institución.

Variable	Total-2020	Total-2021
<a href="#">Dosis de biológico aplicadas</a>	38.672	36.320
<a href="#">Controles de enfermería (Atención prenatal / crecimiento y desarrollo)</a>	5.884	6.390
<a href="#">Otros controles de enfermería de PyP (Diferentes a atención prenatal - Crecimiento y desarrollo)</a>	4.224	4.396
<a href="#">Citologías cervicovaginales tomadas</a>	4.367	5.504
<a href="#">Consultas de medicina general electivas realizadas</a>	50.549	61.598
<a href="#">Consultas de medicina general urgentes realizadas</a>	22.970	25.867
<a href="#">Consultas de medicina especializada electivas realizadas</a>	39.204	52.776
<a href="#">Consultas de medicina especializada urgentes realizadas</a>	29.310	31.335
<a href="#">Otras consultas electivas realizadas por profesionales diferentes a médico, enfermero u odontólogo (Incluye Psicología, Nutricionista, Optometria y otras)</a>	5.582	9.248
<a href="#">Total de consultas de odontología realizadas (valoración)</a>	3.859	5.885
<a href="#">Número de sesiones de odontología realizadas</a>	17.907	26.014
<a href="#">Total de tratamientos terminados (Paciente terminado)</a>	574	1.444
<a href="#">Sellantes aplicados</a>	12.318	14.877
<a href="#">Superficies obturadas (cualquier material)</a>	7.791	14.111
<a href="#">Exodoncias (cualquier tipo)</a>	1.582	2.233
<a href="#">Partos vaginales</a>	1.453	1.565
<a href="#">Partos por cesárea</a>	1.082	1.025
<a href="#">Total de egresos</a>	11.304	12.868
<a href="#">...Egresos obstétricos (partos, cesáreas y otros egresos obstétricos)</a>	2.923	3.051
<a href="#">...Egresos quirúrgicos (Sin incluir partos, cesáreas y otros egresos obstétricos)</a>	2.904	2.848

<a href="#">...Egresos no quirúrgicos (No incluye salud mental, partos, cesáreas y otros egresos obstétricos)</a>	5.477	6.931
<a href="#">...Egresos salud mental</a>	0	38
<a href="#">Pacientes en Observación</a>	6.726	7.578
<a href="#">Pacientes en Cuidados Intermedios</a>	1.069	1.011
<a href="#">Pacientes Unidad Cuidados Intensivos</a>	250	391
<a href="#">Total de días estancia de los egresos</a>	40.647	46.593
<a href="#">...Días estancia de los egresos obstétricos (Partos, cesáreas y otros obstétricos)</a>	5.263	5.857
<a href="#">...Días estancia de los egresos quirúrgicos (Sin Incluir partos, cesáreas y otros obstétricos)</a>	12.154	12.208
<a href="#">...Días estancia de los egresos No quirúrgicos (No incluye salud mental, partos, cesáreas y otros obstétricos)</a>	23.230	28.445
<a href="#">...Días estancia de los egresos salud mental</a>	0	83
<a href="#">Días estancia Cuidados Intermedios.</a>	3.099	3.633
<a href="#">Días estancia Cuidados Intensivos</a>	869	1.944
<a href="#">Total de días cama ocupados</a>	40.647	46.737
<a href="#">Total de días cama disponibles</a>	51.438	53.470
<a href="#">Total de cirugías realizadas (Sin incluir partos y cesáreas)</a>	8.046	8.952
<a href="#">...Cirugías grupos 2-6</a>	3.953	4.150
<a href="#">...Cirugías grupos 7-10</a>	3.199	3.428
<a href="#">...Cirugías grupos 11-13</a>	847	1.313
<a href="#">...Cirugías grupos 20-23</a>	47	61
<a href="#">Exámenes de laboratorio</a>	236.420	348.023
<a href="#">Número de imágenes diagnósticas tomadas</a>	43.952	57.818
<a href="#">Número de sesiones de terapias respiratorias realizadas</a>	7.624	11.890
<a href="#">Número de sesiones de terapias físicas realizadas</a>	13.559	21.601
<a href="#">Número de sesiones de otras terapias (sin incluir respiratorias y físicas)</a>	4.630	5.025
<a href="#">Número de visitas domiciliarias, comunitarias e institucionales -PIC-</a>	1.500	506
<a href="#">Número de sesiones de talleres colectivos -PIC-</a>	2.627	11

Es necesario tener en cuenta que el Número de Usuarios a atender en 2022 se Incrementó debido a que hicieron traslados de 12.600 pacientes de comparta a coosalud, sanitas y nueva EPS con los que tenemos contrato integral.

La ESE Hospital del Sarare ha generado 6413 egresos de pacientes hospitalizados hasta el segundo trimestre del 2022 en todas las especialidades que presta la ESE, de igual forma hasta el 30 de junio del 2022 se han registrado un total de pacientes 2459 hospitalizaciones obstétricas que incluyan partos por cesáreas, partos vaginales y otros procesos obstétricos, 1085 pacientes hospitalizados en el servicio quirúrgico que no incluye partos, cesáreas y/o procedimientos obstétricos, 3956 hospitalizaciones en los servicios no quirúrgicos que no incluye partos, cesáreas, salud mental y otros obstétricos.

En el proceso de suministro de alimentos a los pacientes que se encuentran hospitalizados en la institución se puede apreciar que la mayor proporción de tipos de dietas entregadas de acuerdo a sus estados patológicos son: la dieta Normal, Hiposódica, Hipoglúcida, Blanda, Hipograsa.

### NECESIDAD ESPECIFICA

Con el fin de prestar servicios de Salud con calidad, oportunidad y eficiencia El Hospital del Sarare debe disponer en cantidad, oportunidad y calidad el servicio de alimentación. Otra de las necesidades la constituye el suministro de alimentación a funcionarios del hospital, personal asistencial, los cuales por la jornada laboral (12 horas) se les suministra la alimentación.

Teniendo en cuenta que el Hospital no dispone del recurso humano, los equipos, materiales e insumos, se hace necesaria la contratación externa de este servicio; para garantizar el suministro de las raciones alimentarias de los usuarios hospitalizados de acuerdo a sus requerimientos nutricionales y condiciones patológicas.

Teniendo en cuenta la cantidad suministrada a los pacientes durante el año actual con un costo promedio mensual de \$ 125.000.000, sabiendo que el proceso de contratación tiene unos tiempos se necesita este tipo de contrato, que no se puede dejar el servicio de alimentación sin prestar a los pacientes hospitalizados y/o en urgencia, más el suministro de alimentación que se les brinda al personal que trabaja en turnos corridos, más el incremento del que se presente del IPC que se presente para la vigencia, por tanto, se estima un valor aproximado de \$ 125.000.000 más el aumento del IPC de la siguiente vigencia mensual en el SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y FUNCIONARIOS DEL HOSPITAL DEL SARARE, se necesita el de la contratación directa mientras pasa el tiempo precontractual

### ESPECIFICACIONES TECNICAS

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	TOTAL VALOR DE DIETA	ICO	VALOR
				8%	TOTAL
1	DIETA LIQUIDA CLARA DESAYUNO	750 CC	\$ 6,560	\$ 525	\$ 7,085
2	DIETA LIQUIDA CLARA ALMUERZO – CENA	750 CC	\$ 5,966	\$ 477	\$ 6,443
3	DIETA ASTRINGENTE DESAYUNO	750CC + 100GR	\$ 6,862	\$ 549	\$ 7,411
4	DIETA ASTRINGENTE ALMUERZO – CENA	500CC + 270GR	\$ 6,862	\$ 549	\$ 7,411
5	DIETA COMPLEMENTARIA DESAYUNO	750CC+ 60GR + 3 UIIDADES	\$ 7,007	\$ 561	\$ 7,567
6	DIETA LIQUIDA COMPLETA DESAYUNO	950CC+ 60GR + 3 UIIDADES	\$ 7,828	\$ 626	\$ 8,454

7	DIETA LIQUIDA COMPLETA ALMUERZO – CENA	950CC+ 60GR + 3 UIIDADES	\$ 7,828	\$ 626	\$ 8,454
8	DIETA NORMAL DESAYUNO	500CC + 110GR	\$ 7,978	\$ 638	\$ 8,616
9	DIETA HIPOGRASA DESAYUNO	500CC + 110GR	\$ 7,978	\$ 638	\$ 8,616
10	DIETA NORMAL MAS LIQUIDOS DESAYUNO	750CC+110GR	\$ 8,124	\$ 650	\$ 8,774
11	DIETA NORMAL + FIBRA DESAYUNO	500CC + 155GR	\$ 8,124	\$ 650	\$ 8,774
12	DIETA COMPLEMENTARIA ALMUERZO – CENA	450CC +215GR	\$ 7,978	\$ 638	\$ 8,616
13	DIETA BLANDA DESAYUNO	500CC + 110GR	\$ 8,203	\$ 656	\$ 8,860
14	DIETA RENAL DESAYUNO	150CC +110GR	\$ 8,274	\$ 662	\$ 8,936
15	DIETA DE PROTECCION GASTRICA DESAYUNO	750CC+100GR	\$ 8,354	\$ 668	\$ 9,022
16	DIETA HIPOSODICA DESAYUNO	500CC + 110GR	\$ 8,427	\$ 674	\$ 9,101
17	DIETA BLANDA ALMUERZO – CENA	450CC + 470GR	\$ 8,570	\$ 686	\$ 9,256
18	ALMUERZOS PARA PERSONAL DE TURNOS CORRIDOS	450CC + 470GR	\$ 8,570	\$ 686	\$ 9,256
19	DIETA HIPOGLUCIDA DESAYUNO	500CC +110GR	\$ 8,723	\$ 698	\$ 9,421
20	DIETA HIPOGRASA ALMUERZO – CENA	450CC + 460GR	\$ 8,723	\$ 698	\$ 9,421
21	DIETA HIPOSODICA – HIPOGLUCIDA DESAYUNO	500CC + 110GR	\$ 8,723	\$ 698	\$ 9,421
22	DIETA HIPOSODICA-HIPOGLUCIDA-HIPOGRASA DESAYUNO	500CC + 110GR	\$ 9,244	\$ 740	\$ 9,984
23	DIETA DE PROTECCION GASTRICA ALMUERZO – CENA	500CC + 270GR	\$ 9,244	\$ 740	\$ 9,984
24	DIETA RENAL ALMUERZO – CENA	150CC+ 270GR	\$ 9,244	\$ 740	\$ 9,984
25	DIETA HIPOGLUCIDA ALMUERZO – CENA	450CC + 460GR	\$ 9,397	\$ 752	\$ 10,149
26	DIETA HIPOSODICA ALMUERZO – CENA	450CC + 460GR	\$ 10,134	\$ 811	\$ 10,944

27	DIETA HIPOSODICA-HIPOGLUCIDA ALMUERZO – CENA	450CC + 460GR	\$ 10,134	\$ 811	\$ 10,944
28	DIETA HIPOSODICA-HIPOGLUCIDA- HIPOGRASA ALMUERZO - CENA	450CC + 460GR	\$ 10,134	\$ 811	\$ 10,944
29	DIETA NORMAL ALMUERZO – CENA	450CC +470GR	\$ 10,583	\$ 847	\$ 11,430
30	DIETA NORMAL MAS LÍQUIDOS ALMUERZO – CENA	750CC+470GR	\$ 10,583	\$ 847	\$ 11,430
31	DIETA NORMAL MAS FIBRA ALMUERZO – CENA	750CC+470GR	\$ 10,583	\$ 847	\$ 11,430
32	DIETA HIPERCALORICA-HIPERPROTEICA DESAYUNO	400CC+110GR	\$ 10,583	\$ 847	\$ 11,430
33	DIETA HIPERCALORICA-HIPERPROTEICA ALMUERZO – CENA	500CC+ 470GR	\$ 10,583	\$ 847	\$ 11,430
34	DIETA HIPERCALORICA DESAYUNO - ALMUERZO - CENA	400CC+110GR	\$ 10,583	\$ 847	\$ 11,430
35	DIETA HIPERPROTEICA DESAYUNO - ALMUERZO – CENA	500CC+ 470GR	\$ 10,583	\$ 847	\$ 11,430
36	DIETA ADICIONAL DESAYUNO	400CC+110GR	\$ 7,978	\$ 638	\$ 8,616
37	DIETA ADICIONAL ALMUERZO – CENA	500CC+ 470GR	\$ 10,583	\$ 847	\$ 11,430
38	DIETA LICUADO DESAYUNO	280CC	\$ 7,080	\$ 566	\$ 7,646
39	DIETA LICUADO ALMUERZO – CENA	450CC	\$ 8,124	\$ 650	\$ 8,774
40	DIETA GASTROCLISIS DESAYUNO	280CC	\$ 7,080	\$ 566	\$ 7,646
41	DIETA GASTROCLISIS ALMUERZO – CENA	450CC	\$ 8,124	\$ 650	\$ 8,774
42	DIETA SIN IRRITANTES DESAYUNO	400CC+110GR	\$ 8,051	\$ 644	\$ 8,695
43	DIETA SIN IRRITANTES ALMUERZO – CENA	500CC+ 470GR	\$ 8,500	\$ 680	\$ 9,180

44	DIETA USUARIO CORONARIO DESAYUNO	150CC +110GR	\$ 8,427	\$ 674	\$ 9,101
45	DIETA USUARIO CORONARIO ALMUERZO – CENA	150CC+ 270GR	\$ 10,134	\$ 811	\$ 10,944
46	CASPIROLETA	200CC	\$ 2,984	\$ 239	\$ 3,223
47	REFRIGERIO PARA PACIENTES	180CC O 150GR	\$ 1,194	\$ 95	\$ 1,289
48	DESAYUNOS PRACTICANTES DE MEDICINA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL	500CC + 110GR	\$ 7,978	\$ 638	\$ 8,616
49	ALMUERZO PERSONAL TURNOS CORRIDOS INTRAHOSPITALARIOS	450CC + 470GR	\$ 9,101	\$ 728	\$ 9,829
50	ALMUERZO Y CENA PRACTICANTES DE MEDICINA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL	450CC + 470GR	\$ 9,101	\$ 728	\$ 9,829

### 1.1 FICHA TECNICA

El contratista debe.

1. El contratista debe presentar las minutas patrón con sus intercambios y la distribución diaria con una frecuencia no mayor a 8 días.
2. Presentar los ciclos de menús para los pacientes hospitalizados esta debe ser mínimo de 4 semanas, con sus respectivos análisis cuantitativo de calorías, químico, lista de intercambios de alimentos, debe presentar variedad de alimentos y no presentar preparaciones repetidas en la misma semana, servir los platos con una adecuada presentación, adicionalmente debe ser entregados con un mínimo de 15 días de anticipación al hospital para su revisión y aprobación.
3. Presentar los ciclos de menús para los pacientes hospitalizados, para población infantil, esta debe ser mínimo de 4 semanas, con sus respectivos análisis cuantitativo de calorías, químico, lista de intercambios de alimentos, debe presentar variedad de alimentos y no presentar preparaciones repetidas en la misma semana, servir los platos con una adecuada presentación, adicionalmente debe ser entregados con un mínimo de 15 días de anticipación al hospital para su revisión y aprobación.
4. El contratista deberá presentar un gramaje estándar para la población en edad preescolar y escolar hospitalizados en las instalaciones de la institución.
5. Los equipos y utensilios utilizados para la el procesamiento, fabricación y preparación de los alimentos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento. Que se facilite su limpieza y desinfección de sus superficies.
6. Todo el proceso de fabricación del alimento, incluyendo las preparaciones de envasado y almacenamiento deberán realizarse en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación y llevar a cabo los controles necesarios para reducir el crecimiento potencial de

microorganismos y evitar la contaminación del alimento. Para esto deberá controlar factores físicos como: temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo. Además, vigilar procesos de congelación cuando lo requieran. Deberá mantener los alimentos de refrigeración a temperaturas no mayores de 4°C, alimentos congelados a una temperatura menor a 0°C, y los alimentos calientes a temperaturas mayores de 60°C. **Llevar registro diario de lo descrito anteriormente.**

7. Los menús deben ser elaborados de acuerdo con las especificaciones dietarias para cada tipo de patologías y firmados por un profesional en nutrición o ingeniero de alimentos.
8. Los pacientes con patologías específicas de alto riesgo de contaminación deberán recibir los alimentos en recipientes desechables para minimizar riesgos de proliferación.
9. El contratista deberá suministrar alimentos e insumos de buena calidad, cumpliendo con los procedimientos de buen manejo de estos.
10. La interventoría del contrato aplicará una encuesta de satisfacción al usuario, la cual servirá para tomar dediciones.
11. El contratista deberá comprometerse a sustituir los alimentos que tengan una aceptabilidad inferior al 80% manteniendo las especificaciones técnicas del presente estudio y los cambios deberán realizar en un periodo no mayor de 8 días.
12. Durante la jornada de las tres comidas éste servicio debe ser atendido de manera permanente por el personal, con uniforme especial (gorro, tapabocas, guantes y uniforme completo).
13. El oferente se compromete a permitir la verificación por parte del Hospital sobre: la calidad de los víveres, la realización de pruebas organolépticas, inspecciones para controlar la asepsia de la utilería, seguimiento a la manipulación de alimentos, preparación de las comidas y almacenamiento de alimentos perecederos y no perecederos, cumplimiento de los aspectos legales sobre salud ocupacional, emergencias, seguridad industrial, gestión ambiental y sanitaria.

#### **PERFIL REQUERIDO DEL PERSONAL QUE PRESTARÁ EL SERVICIO**

Profesional Universitario en: Nutrición y Dietética

Formación: Administración de Servicios de Alimentación, Manipulación de Alimentos.

Experiencia: 29 meses en el Área de Servicio de Alimentos

Operario(a) Manipulador de Alimentos

Formación: Básica Primaria, Básica Secundaria, Curso en Manipulación de Alimentos

Experiencia: 12 meses en el Área de Servicio de Alimentos

**MANUALES Y PROTOCOLOS:** la propuesta debe incluir el siguiente listado de manuales y protocolos.

- ↺ Manual de dietas, debe contener la descripción de los diferentes tipos de dieta según patológicas.
- ↺ Manual de funciones
- ↺ Manual de manipulación de alimentos.
- ↺ Manual de higiene y desafección.
- ↺ Manual de recibo y control de la materia prima.
- ↺ Manual de almacenamiento de alimentos perecederos, semi-perecederos y no perecederos.
- ↺ Manual de control de plagas, vectores y roedores
- ↺ Manual de procedimientos técnicos.
- ↺ Manual de buenas practicas de manufactura.

- ↪ Manual de saneamiento básico (que contenga capacitación en educación sanitaria, control de agua, manejo y calidad del agua, manejo y disposición de residuos, entre otros)
- ↪ Ciclo de minutas.
- ↪ Tabla de análisis químicos de micro nutrientes, sodio, calcio, hierro, y potasio del ciclo de minutas.

NOTA: Los manuales deben estar en medio físico. Deben tener una descripción detallada.

La empresa deberá presentar evidencias bimensuales del cumplimiento de estos, mejoras y las acciones correctivas realizadas al interior de la empresa y Deberán manejar un plan de capacitación sobre temas afines

**PERSONAL.** El contratista debe garantizar que el personal de manipuladores de alimentos cumpla con la reglamentación en cuanto haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. al uso de uniformes, aseo personal, y normas de higiene. El personal deberá estar uniformado en colores claros excepto el color blanco, portando los implementos propios de manipulación de alimentos (gorro, tapabocas, delantales, guantes) Todo el personal que labore deberá tener capacitación en manipulación de alimentos. Después de firmado el contrato se deberá presentar a salud ocupacional la carne de manipulación de alimentos, los exámenes de laboratorio (frotis de garganta, coprológico seriado y KOH de uñas) que demuestren que todo el personal es apto para manipular alimentos, entregar el cronograma de fechas estipuladas para la toma de exámenes de control durante le ejecución del contrato. Deberá realizar la toma trimestralmente de muestras aleatorias de alimentos, para el respectivo análisis esta actividad debe ser coordinador por el hospital.

## 2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR

<b>2.1. OBJETO</b>	El objeto del contrato consiste en <b>PRESTACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y FUNCIONARIOS DEL HOSPITAL DEL SARARE</b>
<b>2.2. PLAZO</b>	El contrato tendrá un plazo de ejecución es de (2) meses a partir de la fecha del acta del inicio o hasta agotar cuantía.
<b>2.3. LUGAR DE EJECUCIÓN</b>	Saravena (Arauca) Calle 30 N° 19ª-82 Barrio Libertadores
<b>2.4. VALOR ESTIMADO Y FORMA DE PAGO</b>	Para efectos legales y contractuales <b>EL CONTRATANTE</b> pagara al <b>CONTRATISTA</b> mediante la modalidad e actas parciales, previa presentación de factura de venta constancia de pago de las obligaciones por conceptos de Seguridad Social Integral y parafiscales si a ello hubiere lugar de conformidad con la normatividad legal vigente y certificación de cumplimiento expedida el supervisor.  El costo de esta contratación presupuestalmente se financiará por el rubro 2.1.5.02.06-633 Servicio de suministro de comidas CDP 1357 del 25/10/2022 del presupuesto de la vigencia fiscal 2022 por un total de valor de <b>DOSCIENTOS NOVENTA MILLONES DE PESOS MCTE (\$290.000.000).</b>
	El Contratista se obliga a:

**2.5.  
OBLIGACIONES  
DEL  
CONTRATISTA.**

1. El contratista debe presentar las minutas patrón con sus intercambios y la distribución diaria con una frecuencia no mayor a 8 días.
2. Presentar los ciclos de menús para los pacientes hospitalizados esta debe ser mínimo de 4 semanas, con sus respectivos análisis cuantitativo de calorías, químico, debe presentar variedad de alimentos y no presentar preparaciones repetidas en la misma semana, servir los platos con una adecuada presentación, adicionalmente debe ser entregados con un mínimo de 15 días de anticipación al hospital para su revisión y aprobación.
3. Presentar los ciclos de menús para los pacientes hospitalizados, para población infantil, esta debe ser mínimo de 4 semanas, con sus respectivos análisis cuantitativo de calorías, químico, lista de intercambios de alimentos, debe presentar variedad de alimentos y no presentar preparaciones repetidas en la misma semana, servir los platos con una adecuada presentación, adicionalmente debe ser entregados con un mínimo de 15 días de anticipación al hospital para su revisión y aprobación.
4. El contratista deberá presentar un gramaje estándar para la población en edad preescolar y escolar hospitalizados en las instalaciones de la institución.
5. Los equipos y utensilios utilizados para la el procesamiento, fabricación y preparación de los alimentos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento. Que se facilite su limpieza y desinfección de sus superficies.
6. Todo el proceso de fabricación del alimento, incluyendo las preparaciones de envasado y almacenamiento deberán realizarse en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación y llevar a cabo los controles necesarios para reducir el crecimiento potencial de microorganismos y evitar la contaminación del alimento. Para esto deberá controlar factores físicos como: temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo. Además, vigilar procesos de congelación cuando lo requieran. Deberá mantener los alimentos de refrigeración a temperaturas no mayores de 4°C, alimentos congelados a una temperatura menor a 0°C, y los alimentos calientes a temperaturas mayores de 60°C. **Llevar registro diario de lo descrito anteriormente.**
7. Los menús deben ser elaborados de acuerdo con las especificaciones dietarias para cada tipo de patologías y firmados por un profesional en nutrición o ingeniero de alimentos.
8. Los pacientes con patologías específicas de alto riesgo de contaminación deberán recibir los alimentos en recipientes desechables para minimizar riesgos de proliferación.
9. El contratista deberá suministrar alimentos e insumos de buena calidad, cumpliendo con los procedimientos de buen manejo de estos.
10. La interventoría del contrato aplicará una encuesta de satisfacción al usuario, la cual servirá para tomar dediciones.
11. El contratista deberá comprometerse a sustituir los alimentos que tengan una aceptabilidad inferior al 80% manteniendo las especificaciones

	<p>técnicas del presente estudio y los cambios deberán realizar en un periodo no mayor de 8 días.</p> <p>12. Durante la jornada de las tres comidas éste servicio debe ser atendido de manera permanente por el personal, con uniforme especial (gorro, tapabocas, guantes y uniforme completo).</p> <p>13. El oferente se compromete a permitir la verificación por parte del Hospital sobre: la calidad de los víveres, la realización de pruebas organolépticas, inspecciones para controlar la asepsia de la utilería, seguimiento a la manipulación de alimentos, preparación de las comidas y almacenamiento de alimentos perecederos y no perecederos, cumplimiento de los aspectos legales sobre salud ocupacional, emergencias, seguridad industrial, gestión ambiental y sanitaria.</p>
<p>2.5.1.</p>	<p><b>OBLIGACIONES DE LA E.S.E. HOSPITAL DEL SARARE:</b> Se obliga a:</p>
	<p>a. Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las obligaciones que hayan surgido como consecuencia de la suscripción del presente contrato.</p> <p>b. Cancelar al <b>CONTRATISTA</b> el valor del contrato en la forma y plazos estipulados.</p> <p>c. Ejercer el control de la ejecución del contrato por intermedio del supervisor.</p> <p>d. Verificar las funciones ejercidas por el supervisor del presente contrato.</p> <p>e. Verificar la afiliación y pago oportuno y completo de los aportes al Sistema General de Seguridad Social.</p> <p>f. Verificar que para la suscripción del contrato se hayan aportado por el contratista los documentos requeridos.</p>
<p><b>2.6. IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR</b></p>	<p>Contrato de PRESTACION DE SERVICIOS</p>
	<p>La Supervisión de la ejecución del contrato que se llegase a celebrar estará a cargo del Subproceso GESTION DE AMBIENTE FISICO TECNOLOGIA - ALMACEN. Las funciones de la supervisión serán esencialmente las siguientes:</p> <p>a. Verificar que el <b>CONTRATISTA</b> cumpla con las obligaciones que asume por razón del contrato.</p> <p>b. Informar al Gerente de la E.S.E. respecto a las demoras o incumplimientos de las obligaciones del <b>CONTRATISTA</b>.</p>

**2.7. SUPERVISIÓN**

- c. Coordinar las modificaciones y/o adiciones que eventualmente sea necesario efectuar al contrato, con arreglo a lo dispuesto para tal efecto por el Estatuto Contractual.
- d. Expedir la constancia a satisfacción de recibo del presente contrato.
- e. Certificar el cumplimiento del contrato previo informe del contratista sobre el desarrollo del objeto contratado.
- f. Solicitar copia mensual del certificado de cumplimiento de aportes parafiscales.
- g. En el evento en el que se deban levantar actas sobre la ejecución del Contrato, suscribirlas a nombre de la E.S.E. HOSPITAL DEL SARARE.
- h. Impartir las instrucciones y sugerencias por escrito y formular las observaciones que estime convenientes sobre el desarrollo del contrato.
- i. Elaborar el documento de certificación de supervisión e informe detallado si dado el caso se requiera.
- j. Vigilar el cumplimiento de las obligaciones del contrato asegurando que el contratista se ciña a los plazos, términos, calidades y condiciones previstas en el contrato.
- k. Solicitar informes, aclaraciones y explicaciones sobre el desarrollo de la ejecución contractual sobre cualquier novedad o hechos que puedan poner o pongan en riesgo el cumplimiento del contrato o cuando se presente incumplimiento del contrato conforme lo dispone la Ley 1474 de 2011.

**3. FUNDAMENTOS JURIDICOS QUE SOPORTAN LA CONTRATACION**

La presente contratación se regirá por el derecho Privado según la normatividad legal vigente, Artículo 16 Decreto 1876 de 1994, Artículo 195 Ley 100 de 1993, Resolución No.5185 de 2013 emanada del Ministerio de Salud y de la Protección Social, y especialmente lo contenido en el Manual de Contratación de la E.S.E.

**3.1. REQUISITOS HABILITANTES:**

Los requisitos habilitantes miden la aptitud del proponente para participar en el Proceso de Contratación como oferente y están referidos a:

1. cedula representante legal
2. Fotocopia de la cédula de ciudadanía del Representante Legal
3. Certificado de existencia y representación legal
4. Pago de la Seguridad social integral
5. Los que se relacionen en la invitación y/o convocatoria publica

**4. ANÁLISIS DEL SECTOR – ESTUDIO DE MERCADO**

De acuerdo a lo establecido en el Artículo 2.2.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, la entidad estatal debe hacer durante la etapa de planeación el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del proceso de contratación, desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo, de lo cual debe dejar constancia en los documentos del proceso.

Responsable el área, oficina donde se genere la necesidad. Donde se debe agotar la etapa de planeación. Deben anexarse a este estudio las cotizaciones y demás documentos que evidencien las gestiones del estudio de mercado. (copia del correo donde se solicitan cotizaciones, histórico del mercado en la entidad) El ordenador del gasto, por intermedio de la oficina jurídica verificara el estudio del sector – estudio de mercado si así lo estima conveniente. Y hacer los ajustes que correspondan al respecto.

Índice de mercado (Se anexan al estudio precio dos cotizaciones anexas al mismo.

Del mismo modo se consultó el Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP – y observando contratos con características similares celebrados por otras entidades.

A partir de los precitados contratos, de contratos y convenios con actividades similares a las pretendidas celebrados por otros entes territoriales, y teniendo en cuenta el objeto arriba descrito, las obligaciones de la E.S.E. y el lugar de ejecución del contrato, se puede establecer que el valor de la contratación señalado en el acápite respectivo está acorde con la inversión requerida para garantizar el cumplimiento del objeto y las actividades derivadas del mismo.

Para la contratación del año 2022, el HOSPITAL DEL SARARE ESE tomó en cuenta como referente las cotizaciones con el valor en el Mercado local, consideradas más favorable para la entidad; para calcular la necesidad descrita.

Con la compra se pretende adquirir un número mayor de bienes como producto del menor precio ofertado en las cotizaciones. Pero sin dejar de lado y con igual importancia la calidad del bien y la oportunidad de entrega.

## 5. LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO

El futuro contrato se liquidará de común acuerdo por las partes al cumplimiento del objeto contratado y unilateralmente cuando no haya acuerdo sobre el contenido de la misma y cuando se hubiere decretado la terminación o caducidad del contrato, lo que se hará en un término no mayor a cuatro (4) meses, contados a partir de la finalización o cumplimiento del contrato, o a partir de la fecha en que se firme el acto que declare la caducidad o termine unilateralmente el contrato. La administración convocará al contratista para la liquidación del contrato dentro del término aquí previsto. El acto administrativo que ordene la liquidación será motivado y susceptible del recurso de reposición.

## 6. GARANTÍAS

La presente contratación está sujeta a los descuentos e impuestos de ley

Póliza de cumplimiento 20%  
Póliza de calidad del bien 20%

Descuentos y retenciones de ley de acuerdo a su actividad economica  
Estampillas departamentales 6.0%

ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGO Y DETERMINACIÓN DE GARANTIAS

ETAPA	CLASE	MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACION DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA/ VIGENCIA
PRECONTRACTUAL	GENERAL	Garantía de la seriedad	Riesgo Jurídico	La no suscripción del contrato sin justa causa	20% del monto de la propuesta	Proponente seleccionado	Desde la presentación de la oferta hasta la aprobación de la garantía que ampara los riesgos propios de la etapa contractual	Ampara la no suscripción del contrato sin justa causa, por el 10% del monto de la propuesta, desde la presentación de la oferta hasta la aprobación de la garantía que cubre los riesgos propios de la etapa contractual
			Riesgo Jurídico	La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de oferta cuando el término previsto en los pliegos para la adjudicación del contrato se prorrogue o cuando el término previsto para la suscripción del contrato se prorrogue, siempre y cuando esas prorrogas no excedan un término de tres meses.				
			Riesgo Jurídico	La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado, de la garantía de cumplimiento exigida por la entidad para amparar el incumplimiento de las obligaciones del contrato.				
			Riesgo Jurídico	El retiro de la oferta después de vencido el término fijado para la				

EJECUCIÓN				presentación de las propuestas				
	Garantía Única	Riesgo Jurídico	Incumplimiento del contrato	20% del Valor del Contrato	Contratista	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y cuatro meses más.	Ampara el riesgo de incumplimiento durante el plazo de ejecución y liquidación del contrato. La estimación del riesgo cubre el 15% del valor del contrato como quiera que se pretenda el pago parcial o definitivo de los perjuicios que cause a la entidad, en los mismos términos de la Cláusula Penal pecuniaria.	
	Multa	Riesgo Jurídico	La no constitución dentro del término y en la forma prevista en el contrato, o en alguno de sus modificatorios, la póliza de garantía única y/o alguno de los requisitos de legalización	Multa cuyo valor se liquidará con base en un cero punto dos por ciento (0,2%) del valor del contrato.	Contratista	La multa se aplicará por cada día de retardo y hasta por diez (10) días	Cuando el contratista no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato, o en alguno de sus modificatorios, la póliza de garantía única y/o alguno de los requisitos de legalización	

EJECUCIÓN	GENERAL	Multa	Riesgo Jurídico	Incumplimiento parcial	Multas cuyo valor se liquidará con base en un cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar	Contratista	La multa se aplicará por cada día de retardo hasta por un plazo de quince (15) días calendario, que se descontará del saldo que le adeude la Entidad. Esta sanción se impondrá mediante acto administrativo motivado, en el que se expresará las causas que dieron lugar a ella.	Ampara la mora o incumplimiento parcial de alguna obligación derivada del contrato por causas imputables al contratista
		Garantía Única	Riesgo Operativo	Calidad	20% del Valor del Contrato	Contratista	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y el tiempo de garantía especificado en el contrato.	Ampara el riesgo de mala calidad de los bienes o servicios durante el plazo de ejecución y el tiempo que cubre la garantía técnica. La estimación del riesgo cubre el 15% del valor del contrato lo que cubriría el perjuicio administrativo por la posible pérdida de los recursos, los gastos ocasionados por el proceso y la no entrega de los bienes o la prestación del servicio requerido.
		Garantía Única	Riesgo Jurídico	No pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones laborales	5% del valor total del contrato	Contratista	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y tres (3) años más.	Ampara a la Entidad de los perjuicios que se le ocasionen como consecuencia del incumplimiento de las obligaciones laborales a que

							este obligado el contratista derivadas de la contratación del personal utilizados para la ejecución del contrato.
EJECUCIÓN	ESPECÍFICO		Riesgo Económico	consumo total de recursos en tiempo anterior a la duración del contrato		Entidad/contratista	El contratista debe informar al Hospital a tiempo una vez consumido el 70% de valor del contrato. El supervisor del contrato debe vigilar el consumo mensual e informar cualquier aumento inesperado del mismo.
EJECUCIÓN	ESPECÍFICO		Riesgo económico	Entrega de medicamentos con fechas de vencimiento próximas		Contratista	El contratista debe reponer los medicamentos vencidos hasta después de un años de vencido el contrato.

<b>CONTRATACION DIRECTA</b>	<b>MINIMA CUANTIA</b>	<b>MENOR CUANTIA</b>	<b>MAYOR CUANTIA</b>	<b>CONCURSO DE MERITOS</b>
-----------------------------	-----------------------	----------------------	----------------------	----------------------------

**7. INDICACIÓN DE SI EL PROCESO DE CONTRATACIÓN ESTÁ COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL**

El presente proceso no está sometido a acuerdos comerciales.

**8. VEEDURÍA CIUDADANA:**

Se invita a todas las personas e instituciones interesadas, a ejercer control social sobre el presente proceso (Veedurías Ciudadanas, ONGs, Cámara de Comercio, Asociaciones Particulares y Organismos de Vigilancia, Fiscalización y Control), para que soliciten información, presenten sus observaciones, sugerencias, recomendaciones o quejas en la Oficina Asesora Jurídica del Hospital del Sarare E.S.E, ubicadas en la Calle 30 No. 19<sup>a</sup> – 82 del barrio los Libertadores del Municipio de Saravena (Arauca).

**9. RESPONSABLES:**

SUBGERENTE CIENTIFICO, SUBGERENTE ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO

NOMBRE:

NOMBRE:

ARIELA GELVIS QUINTERO  
Subgerente Administrativa y  
financieraGUSTAVO ADOLFO RODRIGUEZ  
CAMARGO  
Subgerente Científico

FIRMA:

FIRMA:

