

Estudio de Conveniencia y oportunidad para contratación de suministro de alimentación para pacientes hospitalizados y funcionarios

**ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA LA CONTRATACION DE LA PRESTACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, FUNCIONARIOS DE LA ESE HOSPITAL DEL SARARE Y ESTUDIANTES CONVENIO DOCENCIA SERVICIO.**

## 1. INFORMACION GENERAL

<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>	22 DE ENERO 2020
<b>ÁREA RESPONSABLE:</b>	SUBDIRECTOR CIENTIFICO
<b>DESCRIPCION DEL OBJETO:</b>	<b>SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA LA CONTRATACION DE LA PRESTACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, FUNCIONARIOS DE LA ESE HOSPITAL DEL SARARE Y ESTUDIANTES CONVENIO DOCENCIA SERVICIO.</b>

## 2. DEFINICIÓN DE LA NECESIDAD

El Hospital del Sarare ESE es una institución de baja y mediana complejidad que presta los servicios de salud a la población del Piedemonte Araucano, atendiendo una población de más de 180.000 mil habitantes. Se da cobertura a los municipios de Saravena, Fortul, Tame, Arauquita, Cubará. Actualmente la institución cuenta con una capacidad hospitalaria de 139 camas para atención de los pacientes, además cuenta con los servicios de Urgencias, hospitalización, cuidado intermedio, Banco de Sangre, Laboratorio Clínico, Consulta Externa, Odontología, RX, Quirófanos, sala de endoscopias, Sala de Partos, tomografía y Ecografías.

La ESE cuenta con personal especializado, con los cuales se ofrecen los servicios de anestesiología, Cirugía general, Ortopedia, Pediatría, Gine-obstetricia, Medicina Interna, gastroenterología, otorrinolaringología y medico radiólogo, con este personal se da un cubrimiento las 24 horas y los 365 días del año, las especialidades se ofrecen en las procesos de urgencias, hospitalización, trabajo de parto, cirugía, detección temprana y protección específica y consulta externa en lo que refiere a estas especialidades.

La ESE Hospital del Sarare ha atendido 49853 pacientes desde el 1 de enero del 2020 hasta el día 30 de noviembre del 2020, generando 208881 ingresos a todas las especialidades que presta la ESE, de igual forma hasta el 30 de septiembre del 2020 se han registrado 8263 egresos hospitalarios y un total de pacientes de salas de observación de urgencias de 5005, se han atendido 1838 partos, de los cuales 1041 son partos normales y 797 son cesáreas. Valoramos en el servicio de urgencias a 22470 pacientes entre médicos generales y especialistas a corte noviembre 30 del 2020. En el área de cirugía realizamos 5619 cirugías a corte 30 de septiembre del 2020 más las cesáreas que están ya mencionadas. El desarrollo de estas actividades crea la necesidad del suministro de alimentación para los usuarios que

Estudio de Conveniencia y oportunidad para contratación de suministro de alimentación para pacientes hospitalizados y funcionarios requieren de la hospitalización lo cual represento para el año 2018 a corte diciembre 31 de 47634 días de estancia.

### 3. JUSTIFICACION DE LA NECESIDAD

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. Otras de las necesidades la constituyen el suministro de alimentación a funcionarios del hospital, personal asistencial, los cuales por la jornada laboral (12 horas) se les debe suministrar 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 anterior con un costo promedio mensual de \$ 80.000.000, más el suministro de alimentación que se les brinda al personal que trabaja en turnos corridos, más el incremento del 5% del costo unitario de las dietas a suministrar (Ver estudio de Mercado), por tanto, se estima un valor aproximado de \$ 90.000.000 mensual en el SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y FUNCIONARIOS DEL HOSPITAL DEL SARARE

### ESPECIFICACIONES TECNICAS

#### COSTO DE DIETAS TERAUPEUTICAS

ITEM	COD. UNSPSC	CANTIDAD	DESCRIPCION	UNIDAD	VALOR UNITARIO
1	90101501	1	DIETA LIQUIDA CLARA DESAYUNO	750 CC	5.406
2	90101501	1	DIETA LIQUIDA CLARA ALMUERZO – CENA	750 CC	4.916
3	90101501	1	DIETA ASTRINGENTE DESAYUNO	750CC + 100GR	5.656
4	90101501	1	DIETA ASTRINGENTE ALMUERZO – CENA	500CC + 270GR	5.656
5	90101501	1	DIETA COMPLEMENTARIA DESAYUNO	750CC+ 60GR + 3 UIIDADES	5.774
6	90101501	1	DIETA LIQUIDA COMPLETA DESAYUNO	950CC+ 60GR + 3 UIIDADES	6.451
7	90101501	1	DIETA LIQUIDA COMPLETA ALMUERZO – CENA	950CC+ 60GR + 3 UIIDADES	6.451
8	90101501	1	DIETA NORMAL DESAYUNO	500CC + 110GR	6.574
9	90101501	1	DIETA HIPOGRASA DESAYUNO	500CC + 110GR	6.574
10	90101501	1	DIETA NORMAL MAS LIQUIDOS DESAYUNO	750CC+110GR	6.694
11	90101501	1	DIETA NORMAL + FIBRA DESAYUNO	500CC + 155GR	6.694

Estudio de Conveniencia y oportunidad para contratación de suministro de alimentación para pacientes hospitalizados y funcionarios

12	90101501	1	DIETA COMPLEMENTARIA ALMUERZO – CENA	450CC +215GR	6.574
13	90101501	1	DIETA BLANDA DESAYUNO	500CC + 110GR	6.760
14	90101501	1	DIETA RENAL DESAYUNO	150CC +110GR	6.818
15	90101501	1	DIETA DE PROTECCION GASTRICA DESAYUNO	750CC+100GR	6.884
16	90101501	1	DIETA HIPOSODICA DESAYUNO	500CC + 110GR	6.944
17	90101501	1	DIETA BLANDA ALMUERZO – CENA	450CC + 470GR	7.063
18	90101501	1	ALMUERZOS PARA PERSONAL DE TURNOS CORRIDOS	450CC + 470GR	7.063
19	90101501	1	DIETA HIPOGLUCIDA DESAYUNO	500CC +110GR	7.188
20	90101501	1	DIETA HIPOGRASA ALMUERZO – CENA	450CC + 460GR	7.188
21	90101501	1	DIETA HIPOSODICA – HIPOGLUCIDA DESAYUNO	500CC + 110GR	7.188
22	90101501	1	DIETA HIPOSODICA-HIPOGLUCIDA-HIPOGRASA DESAYUNO	500CC + 110GR	7.618
23	90101501	1	DIETA DE PROTECCION GASTRICA ALMUERZO – CENA	500CC + 270GR	7.618
24	90101501	1	DIETA RENAL ALMUERZO – CENA	150CC+ 270GR	7.618
25	90101501	1	DIETA HIPOGLUCIDA ALMUERZO – CENA	450CC + 460GR	7.744
26	90101501	1	DIETA HIPOSODICA ALMUERZO – CENA	450CC + 460GR	8.351
27	90101501	1	DIETA HIPOSODICA-HIPOGLUCIDA ALMUERZO – CENA	450CC + 460GR	8.351
28	90101501	1	DIETA HIPOSODICA-HIPOGLUCIDA-HIPOGRASA ALMUERZO - CENA	450CC + 460GR	8.351
29	90101501	1	DIETA NORMAL ALMUERZO – CENA	450CC +470GR	8.721
30	90101501	1	DIETA NORMAL MAS LÍQUIDOS ALMUERZO – CENA	750CC+470GR	8.721
31	90101501	1	DIETA NORMAL MAS FIBRA ALMUERZO – CENA	750CC+470GR	8.721
32	90101501	1	DIETA HIPERCALORICA-HIPERPROTEICA DESAYUNO	400CC+110GR	8.721
33	90101501	1	DIETA HIPERCALORICA-HIPERPROTEICA ALMUERZO – CENA	500CC+ 470GR	8.721
34	90101501	1	DIETA HIPERCALORICA DESAYUNO - ALMUERZO - CENA	400CC+110GR	8.721
35	90101501	1	DIETA HIPERPROTEICA DESAYUNO - ALMUERZO – CENA	500CC+ 470GR	8.721
36	90101501	1	DIETA ADICIONAL DESAYUNO	400CC+110GR	6.574

Estudio de Conveniencia y oportunidad para contratación de suministro de alimentación para pacientes hospitalizados y funcionarios

37	90101501	1	DIETA ADICIONAL ALMUERZO – CENA	500CC+ 470GR	8.721
38	90101501	1	DIETA LICUADO DESAYUNO	280CC	5.834
39	90101501	1	DIETA LICUADO ALMUERZO – CENA	450CC	6.694
40	90101501	1	DIETA GASTROCLISIS DESAYUNO	280CC	5.834
41	90101501	1	DIETA GASTROCLISIS ALMUERZO – CENA	450CC	6.694
42	90101501	1	DIETA SIN IRRITANTES DESAYUNO	400CC+110GR	6.634
43	90101501	1	DIETA SIN IRRITANTES ALMUERZO – CENA	500CC+ 470GR	7.004
44	90101501	1	DIETA USUARIO CORONARIO DESAYUNO	150CC +110GR	6.944
45	90101501	1	DIETA USUARIO CORONARIO ALMUERZO – CENA	150CC+ 270GR	8.351
46	90101501	1	CASPIROLETA	200CC	2.459
47	90101501	1	REFRIGERIO PARA PACIENTES	180CC O 150GR	984

### 3.1 FICHA TECNICA

El contratista debe.

1. El contratista debe presentar la minuta 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. El contratista deberá presentar un gramaje estándar para la población en edad preescolar y escolar hospitalizados en las instalaciones de la institución.
4. 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.
5. 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

Estudio de Conveniencia y oportunidad para contratación de suministro de alimentación para pacientes hospitalizados y funcionarios

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.**

6. 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.
7. Los pacientes con patologías específicas de alto riesgo de contaminación deberán recibir los alimentos en recipientes desechables para minimizar riesgos de proliferación.
8. El contratista deberá suministrar alimentos e insumos de buena calidad, cumpliendo con los procedimientos de buen manejo de estos.
9. La interventoría del contrato aplicará una encuesta de satisfacción al usuario, la cual servirá para tomar dediciones.
10. 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.
11. 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).
12. 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: 24 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

## 4.2 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

**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.

Estudio de Conveniencia y oportunidad para contratación de suministro de alimentación para pacientes hospitalizados y funcionarios

- ↪ 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 minutos.
- ↪ Tabla de análisis químicos de micro nutrientes, sodio, calcio, hierro, y potasio del ciclo de minutos.

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 el carnet 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.

#### 4. PRESUPUESTO OFICIAL

El estudio de precios da como resultado el siguiente presupuesto oficial: **SEISCIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS (\$ 650.000.000)** por el rubro 2.1.502.06-3311 alimentación con CDP 112 fecha 04-01-2021 A y por el rubro partir de la fecha de legalización del contrato, hasta agotar cuantía, el valor del presente estudio se encuentra incluido en el plan de compras vigencia 2021.

##### 4.1 VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y JUSTIFICACIÓN.

El estudio de precios da como resultado el siguiente presupuesto oficial **SEISCIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS (\$ 650.000.000)** A partir de la fecha de legalización del contrato.

#### 5. FORMA DE PAGO

Mensualidades vencidas cumplidas y previo informe del contratista y del supervisor del contrato a satisfacción. Y acreditación de pago de seguridad social en salud, pensión y riesgos profesionales, del personal que labora para la empresa en la ejecución del contrato.

Estudio de Conveniencia y oportunidad para contratación de suministro de alimentación para pacientes hospitalizados y funcionarios

## 6. TIEMPO DE EJECUCIÓN

El plazo de la ejecución será OCHO (08) MESES y/o hasta agotar cuantía presupuesto a partir de su legalización.

## 7. FUNDAMENTOS JURIDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Que de conformidad con el Artículo 195º. de la Ley 100 de 1993, en materia contractual las Empresas Sociales del Estado se regirán por las normas del derecho privado, pero podrán discrecionalmente utilizar las cláusulas exorbitantes previstas en el estatuto general de contratación pública, Y el Acuerdo 005 de 2014 dispone las reglas y principios que rigen los contratos que realice el Hospital del Sarare ESE.

***“De acuerdo con el Artículo 195° de la Ley 100 de 1993 el presente contrato es de Menor Cuantía)”***

## 8. RIESGOS DE LA CONTRATACIÓN – ANALISIS DE RIESGOS DEL FUTURO CONTRATO-

**El contratista asumirá por su cuenta y riesgo** (De acuerdo con el análisis del riesgo identifique las pólizas que se deben solicitar al contratista para amparar el cumplimiento del contrato y la calidad de los bienes o servicios a adquirir) ver Anexo.

CODIGO

**PLA-00-F03**

REVISIÓN No.

**2**

**ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y  
OPORTUNIDAD**

*Evolucionamos pensando en usted*

Estudio de Conveniencia y oportunidad para contratación de suministro de alimentación para pacientes hospitalizados y funcionarios

Estudio de Conveniencia y oportunidad para contratación de suministro de alimentación para pacientes hospitalizados y funcionarios

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	10% 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 presentación de las propuestas				
EJECUCIÓN		Garantía Única	Riesgo Jurídico	Incumplimiento del contrato	10% del Valor del Contrato	Contratista	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y cuatro meses mas.	Ampara el riesgo de incumplimiento durante el plazo de ejecución y liquidación del contrato. La estimación del riesgo cubre el 10% del valor del contrato como quiera que se pretende el pago parcial o definitivo de los perjuicios que cause a la entidad, en los mismos términos de la Cláusula Penal pecuniaria. El contratista se debe comprometer a cumplir con todas las exigencias realizadas en el presente estudio.

Estudio de Conveniencia y oportunidad para contratación de suministro de alimentación para pacientes hospitalizados y funcionarios

EJECUCIÓN	GENERAL	Garantía Única	Riesgo Operativo	Calidad	10% 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.
	ESPECÍFICO	Informe del supervisor	Riesgo Económico	Consumo de los recursos de forma deliberada		Entidad/contratista	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato	El supervisor del contrato debe vigilar el consumo mensual e informar cualquier aumento inesperado del mismo.
		Informe del supervisor y	Riesgo Económico	Agotar presupuesto del contrato antes del tiempo estimado para su duración		Entidad/contratista	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato	El contratista debe informar al Hospital a tiempo una vez consumido el 70% de valor del contrato. La entidad debe estar pendiente del movimiento presupuestal que va teniendo el proceso con el fin de vigilar el consumo del presupuesto

\_\_\_\_\_  
**ARIELA GELVIS QUINTERO**  
 SUBGERENTE ADMON Y FINANCIERA  
 Firma Responsable del Estudio

\_\_\_\_\_  
**DAVID PRINCIPE TEGRIA UNCARIA**  
 Cargo: SUBGERENCIA CIENTÍFICA

\_\_\_\_\_  
**DAYRO ORTEGA**  
 NUTRICIONISTA.

CODIGO

**PLA-00-F03**

REVISIÓN No.

**2**

**ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y  
OPORTUNIDAD**

*Evolucionamos pensando en usted*

Estudio de Conveniencia y oportunidad para contratación de suministro de alimentación para pacientes hospitalizados y funcionarios