ESTUDIO PREVIO PARA ADELANTAR POCESOS DE CONTRATACION DE PRESTACION DE SERVICIOS DE APOYO LOGISTICO PARA EL COMEDOR HOSPITALARIO.

De conformidad en lo dispuesto en los Artículos 24 y 26 del Acuerdo 010 del 09 de octubre de 2024 (Estatuto de Contratación) en concordancia con los Art. 26 y 27 de la Resolución 128 del 08 de noviembre de 2024 (Manual de Contratación); El HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN JUAN DE DIOS DE RIOSUCIO, CALDAS E.S.E presenta a continuación el estudio previo de conveniencia y oportunidad para realizar un proceso de contratación, en la modalidad de contratación directa.

El presente estudio se realiza siguiendo los principios de contratación estipulados en el Estatuto Contractual del Hospital Departamental San Juan de Dios de Riosucio-Caldas E.S.E, en especial el principio de la planeación, con miras a la contratación de prestación de servicios de apoyo logístico para el comedor hospitalario, el cual se basa en los siguientes criterios:

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD:

El Hospital Departamental San Juan de Dios de Riosucio Caldas, ESE, es una Empresa Social del Estado (artículos 194 a 197 de la ley 100 de 1993), categoría especial de entidad pública Descentralizada del orden Departamental (creada según Ordenanza 561 de 2006), cuyo objeto principal es la Prestación de Servicios de Salud, especialmente en la baja y mediana complejidad; esta nueva categoría de entidad pública identificada como Empresa Social del Estado, según lo previsto en el numeral 7 del Artículo 195 de la Ley 100 de 1993, que define su régimen jurídico, debe adoptar un régimen presupuestario mediante un sistema de reembolso de contraprestación de servicios, es decir, de compraventa de servicios, esto en concordancia con los artículos 5 y 123 del Decreto Ley 111 de 1996 (Actual Estatuto Orgánico Presupuestal) donde se indica que esta categoría de entidad pública se regula por el régimen previsto para las empresas industriales y comerciales del estado y en tal condición la programación de los recursos, se realizará bajo un régimen de presupuesto basado en eventos de atención debidamente cuantificados, según la población que vaya a ser atendida en la respectiva vigencia.

Frente a la incertidumbre sobre el volumen o cantidad de servicios de salud que cada año contratan las EPS, no resulta racional ni le apuntaría a la sostenibilidad financiera de la empresa, el crear y mantener en la planta, cargos que sólo se requieren a merced de la variabilidad de los contratos que el Hospital logra suscribir con los Pagadores del Sistema (EPS y entidades territoriales, entre otros), para la prestación de servicios de salud a sus afiliados y beneficiarios; la ESE debe acudir al apoyo de terceros idóneos para que con su concurso, se soporten total o parcialmente algunos de los procesos, tanto asistenciales como administrativos, que esos compromisos requieren, lo cual se ajusta al marco normativo previsto para las Empresas Sociales del Estado, donde se ha establecido como alternativa autorizada para atender la demanda de servicios, esquemas de tercerización u outsourcing y de vinculación a través de contratos de prestación de servicios profesionales y de apoyo con personas naturales o jurídicas o de alianzas estratégicas con terceros según lo determinado en el artículo 76 de la ley 1438 de 2011, Conforme a este rol en particular, se debe gestionar la contratación de personal por prestación de servicios siguiendo los lineamientos del Manual de Contratación, ya que en la actualidad la entidad carece del equipo y del personal idóneo para el desarrollo de las labores mencionadas, puesto que se requiere un recurso humano con conocimientos y calidad humana que permitan garantizar la alimentación a los pacientes hospitalizados y estudiantes de medicina con la cual la ESE tenga convenio.

El Ministerio de Protección Social, en su momento, dispuso que las Empresas Sociales del Estado podrían desarrollar su objeto mediante contratación con terceros o convenios con entidades públicas o privadas, o a través de operadores externos y que en igual sentido se ha pronunciado la Jurisprudencia Nacional, en Sentencia de Noviembre 20 de 2003, proferida bajo el expediente 5645-02 Consejera Ponente la Dra. Ana Margarita Olaya Forero, de la Sección Segunda, Subsección A de la Sala de lo Contencioso Administrativo del Consejo de Estado, de la cual trascribimos el siguiente aparte que refuerza el objeto del presente contrato, así: "*resulta necesario señalar que las Empresas Sociales del Estado como su nombre lo indica, desarrollan una modalidad de actividad empresarial del estado, que para competir con eficiencia frente a toras empresas del sector privado, requieren de agilidad y flexibilidad en el manejo de sus recursos productivos; son entidades del sistema de seguridad social que ofrecen servicios relacionados con la salud de los habitantes del territorio nacional, de acuerdo con el contenido del artículo 365 Constitución Nacional, los servicios públicos"….estarán sometidos al régimen jurídico que fije la ley y podrán ser prestados por el estado directa o indirectamente, por comunidades organizadas o por particulares" por ello de las normas legales que desarrollan el precepto constitucional y de este mismo, puede colegirse que no existe prohibición para que el servicio público de seguridad social de salud, cuando sea presentado por la nación o por una entidad territorial a través de una Empresa Social del Estado, pueda ser realizado indirectamente, es decir con mediación de otras entidades, ello autoriza a celebración y ejecución de contratos de prestación de servicios cuando su finalidad sea obtener eficiencia empresarial"*

Con base a lo anteriormente, La ESE, entidad de primer y segundo nivel de atención con amplia cobertura en el occidente de Caldas, como centro de referencia de pacientes del departamento y de algunos municipios de Risaralda y Antioquia, por facilidad de acceso, cuenta con un área de comedor para brindar alimentación a los pacientes que se encuentran en los servicios de hospitalización, urgencias, UCI y cirugía, y a los estudiantes con la cual ESE tiene convenio docencia servicio. Para los pacientes la alimentación constituye parte de su tratamiento y por ello son necesario un mínimo de condiciones que aseguren la cantidad de alimento adecuada, la calidad de los mismos, la presentación, la uniformidad en la elaboración, el aporte calórico y nutricional necesario, la variedad de los artículos y menús y las garantías higiénicas y sanitarias reglamentarias, durante el tiempo que permanezcan en la institución; teniendo en cuenta 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 pacientes, es importante tener un equilibrio en la dieta, 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; al igual el contratista suministrara alimentos para el personal administrativo y/o asistencial que determine el hospital por cuenta de este, y además podrá de manera individual y por cuenta y riesgo suyo suministrar alimentos preparados al personal asistencial y administrativo que preste los servicios a la entidad, no cubiertos por la institución.

Ahora bien, para el contrato de prestación de servicios de apoyo a la gestión se han establecido varios sistemas, entre ellos:

a) Sistema de precios unitarios fijos: En el contrato a precios unitarios, la forma de pago es por unidades o cantidades suministradas y el valor total corresponde al que resulta de

multiplicar las cantidades entregadas por el precio de cada una de ellas y al ser fijo significa que no tiene fórmula de reajuste durante la vigencia contractual.

b) Monto agotable: suministro de bienes o servicios, donde se pacta el pago de la contraprestación a precios unitarios, conforme a unos valores asignados a los bienes o servicios ofrecidos, que son objeto del suministro y que se entregan a la entidad, por demanda, durante el plazo de ejecución del contrato, sin exceder el valor o presupuesto oficial asignado por la entidad contratante para el efecto

El presente análisis de conveniencia, se desarrolla de conformidad con el Manual de Contratación de la Institución Hospitalaria en concordancia con el Decreto 1011 de 2006, donde se estima que el Sistema Obligatorio de Garantía de la Calidad de la Atención de Salud se crea para mantener y mejorar la calidad de los Servicios de Salud en el país y establece que la CALIDAD DE LA ATENCION DE SALUD es la provisión de servicios de salud a los usuarios individuales y colectivos de manera accesible y equitativa, a través de una personal idóneo optimo, teniendo en cuenta el balance entre beneficio, riesgo y costo, con el propósito de lograr la adhesión y satisfacción de dichos usuarios.

Por lo anterior, el Hospital Departamental San Juan de Dios de Riosucio Caldas E.S.E, requiere la PRESTACION DE SERVICIOS DE APOYO LOGISTICO DE COMEDOR HOSPITALARIO, con el fin de garantizar con oportunidad, eficiencia y calidad los servicios de la E.S.E

2. DEFINICIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR:

La E.S.E HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN JUAN DE DIOS DE RIOSUCIO CALDAS requiere contratar de manera integral, el proceso correspondiente al servicio de Comedor hospitalario, *por el sistema de precio fijo a monto agotable*.

ESPECIFICACIONES DEL OBJETO A CONTRATAR:

1) La Nutricionista, o en su defecto la Jefe de Enfermería de turno, es la persona facultada para requerir el número y tipo de dietas requeridas día a día en los diferentes servicios. 2) El contratista debe responsabilizarse integralmente de: Ejecutar el objeto contractual de acuerdo con su propuesta la cual hace parte integral del contrato y obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando todo tipo de dilación y trabas en los procesos 3) 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.; 4) 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. 5) Responder y resarcir en forma oportuna al usuario y entes de control ante los requerimientos interpuestos por fallas atribuibles a la prestación del servido del contrato pactado. 6) Dar aviso oportuno de aquellos aspectos que puedan generar obstáculo en la prestación del servicio. 7) Suscribir, en conjunto con el supervisor del contrato, el inventario de los bienes y elementos que entrega la institución para el desarrollo de las actividades que constituyen el objeto contractual, del cual se hará responsable y deberá devolverlo al terminar el plazo de ejecución del contrato, o reponerlo en caso de elementos faltantes. 8) Garantizar la calidad del servido contratado dentro de los estándares exigidos por la entidad. 9) El Contratista se obliga a cancelar a sus dependientes la remuneración acordada de manera oportuna, con inclusión de los aportes parafiscales y prestaciones sociales que corresponda. 10) 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. 11) Disponer del personal idóneo y experto para la preparación y distribución de las dietas nutricionales, de acuerdo con las necesidades de la entidad. 12) La presentación personal de quienes manipulen los alimentos deberá ser la adecuada para dicha actividad, motivo por el cual deberán portar atuendos de trabajo y preferiblemente de color claro, calzado impermeable, mantener el cabello recogido y cubierto por una cofia o gorro, usar tapaboca, uñas limpias y cortas, manos perfectamente limpias, usar guantes y mantenerse limpios ; así mismo el personal asignado para desarrollar el objeto contractual no debe comer, fumar, ni masticar chicle, mientras se manipulan los alimentos. 13) Atender los requerimientos del personal de Nutrición y Dietética del hospital, sobre la necesidad de dietas especiales. 14) Las materias primas, víveres e insumos utilizados serán de buena calidad, y deberá disponerse permanentemente de la cantidad suficiente, de modo que no se presenten cortes en la prestación del servicio por insuficiencia de víveres o insumos, los cuales deberán cumplir con las especificaciones exigidas por el Hospital. 15) El contratista se hace responsable de mantener en correcto estado de limpieza las zonas internas del servicio de alimentación, comedores, zona de descargue, refrigeradores, utensilios y todo el menaje utilizado en desarrollo de su labor. 16) 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. 17) Evitar tocar los alimentos directamente con las manos. Para ello habrá que utilizar pinzas, tenacillas, cucharas, tenedores, guantes desechables, entre otros. 18) Los productos cárnicos como carne, pollo y el pescado deben servirse en excelente estado de conservación. 19) La preparación de alimentos debe hacerse con la menor antelación posible a su consumo, disminuyendo así el tiempo de exposición a posibles contaminaciones. 20) 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. 21) Los alimentos cocinados para uso inmediato se mantendrán, hasta el momento de servirlos, sometidos a la acción del calor (horno de Fuego) que asegure una temperatura no inferior a 50 grados Centígrado en el centro de su masa, nunca se dejarán a temperatura ambiente. 22) Diariamente el coordinador del servicio estará pendiente de la minuta para el alistamiento de los productos que requiera para el menú del día siguiente. 23) 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, ello podrá variar según los servicios prestados. 24) 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. 25) Cada vez que tenga que probar un alimento para rectificar la sal o los condimentos es imprescindible usar un cubierto limpio. 26) Las frutas hay que lavarlas, pues en su superficie pueden quedar restos de pesticidas que si se ingieren pueden ocasionar trastornos. 27) Cuando se utilicen vegetales crudos para la elaboración de ensaladas éstos se sumergirán durante 5 minutos en agua con unas gotas de hipoclorito de sodio y después se lavarán con abundante agua corriente. 28) 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. 29) Todo el personal que haga parte del proceso de alistamiento, preparación, cocción y distribución de los alimentos debe tener vigente su respectivo carnet de manipulación de alimentos. 30) 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. 31)

Programar capacitaciones con el fin de que los trabajadores tengan claridad en la manipulación adecuada de los alimentos. 32) Garantizar que el personal se ajuste a lo preceptuado legalmente en materia de jornadas de trabajo a los horarios establecidos por el hospital. 33) Acreditar disponibilidad de un profesional en Nutrición y Dietética, quién con sus conocimientos certificados en el área, deberá prestar su apoyo en los procesos que se involucren dentro del servicio contratado. 34) 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 servido y darle continuidad al mismo. 35) Observar las recomendaciones y directrices que durante el desarrollo del contrato le imparta el 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. 36) Entregar mensualmente el reporte de accidentes o incidentes que tenga el personal al área de salud ocupacional de la ESE. 37) Cumplir con los lineamientos estipulados en la Resolución 3100 de 2019 para lo cual deberá cumplir con lo siguiente: a) Garantizar el correcto embalaje y alistamiento de los alimentos, los cuales deben ser cubiertos por una película plástica, antes de su distribución a los pacientes. b) El personal debe garantizar la correcta distribución de alimentos bajo procedimientos establecidos por la institución, atendiendo al manual de dietas de pacientes y a la prescripción dietaría, sin excepción. c) El personal de cocinetas, manejo, manipulación y distribución de alimentos se requiere uniforme de dotación para dichas actividades de color CLARO. d) El personal de la empresa contratista debe trasladar los carros de transporte de alimentos limpios y desinfectados a la cocina central y viceversa, con todas las medidas de bioseguridad, garantizando el correcto manejo y temperatura de los alimentos. e) Recibir todos los días con oportunidad los alimentos entregados por el servicio de alimentación del hospital, en los horarios establecidos para tal fin. f) Para el personal del servicio de alimentos y cocinas, debe además de garantizar la disponibilidad para consulta de las hojas de vida Titulaciones para Hepatitis A y B para personal que manipula alimentos, de acuerdo a las obligaciones generales. **PARÁGRAFO PRIMERO.** El contratista suministrará alimentos para el personal administrativo y/o asistencial que determine el hospital, por cuenta de éste, y además, podrá, de manera individual y por cuenta y riesgo suyo, suministrar alimentos preparados al personal asistencial y administrativo que preste sus servicios a la entidad, no cubiertos por la institución.

3. FUNDAMENTOS QUE SOPORTAN LA CONTRATACION, PERTINENCIA Y MODALIDAD DE CONTRATACION:

Por principio general contenido en el numeral 6° del artículo 195 de la Ley 100 de 1993, en materia de contratación las Empresas Sociales del Estado se rigen por las reglas del derecho privado. No obstante, por disposición del artículo 13 de la Ley 1150 de 2007, que modificó la Ley 80 de 1993, se estableció que las entidades no sometidas al Estatuto General de Contratación Pública debían observar los principios de la función administrativa y la gestión fiscal de que tratan los artículos 209 y 267 de la Constitución Política. En desarrollo del precepto citado, a través del artículo 76 de la Ley 1438 de 2011, el legislador determinó ordenar al Ministerio de Salud y Protección Social que dictara reglas para que las Empresas Sociales del Estado, adoptaran sus estatutos de contratación.

Fue en ese contexto que el Ministerio de Salud y Protección Social expidió la Resolución No. 5185 de 2013 mediante la cual se dictaron lineamientos para que las Empresas Sociales del Estado acogieran la preceptiva legal indicada, y con base en ello, la Junta Directiva de la institución expidió el Estatuto de Contratación por virtud del Acuerdo

Acuerdo No. 010 del 9 de octubre de 2024, en concordancia con la Resolución 128 del 08 de noviembre de 2024 (Manual de Contratación) al cual debe sujetarse el representante legal en todas las actuaciones contractuales que se adelanten.

Conforme con lo dispuesto en la Resolución 128 del 08 de noviembre de 2024 en concordancia con el Acuerdo 010 del 09 de octubre de 2024 en sus artículos 60 y 58 respectivamente, lo cual se definió así:

> ***"CONTRATACION DIRECTA***. Es el procedimiento a través de cual el Hospital hace conocer su necesidad de realizar una obra, adquirir un bien o un servicio y las condiciones generales, teniendo la potestad de celebrar directamente el contrato con un oferente idóneo para satisfacer la necesidad.

En el artículo 61 del mencionado Manual de Contratación se estable que dentro de las causales de contracción por la naturaleza:

> ***Los servicios profesionales y de apoyo a la gestión****, corresponden a aquellas de naturaleza intelectual diferentes a los de consultoría, que se derivan del cumplimiento de las funciones del Hospital, así como los relacionados con actividades operativas, logísticas*

ARTÍCULO 39. DE LOS CONTRATOS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO A LA GESTIÓN. Son contratos de prestación de servicios de apoyo a la gestión, los que celebre el Hospital para desarrollar actividades relacionadas con la administración o funcionamiento de la entidad. Estos contratos sólo podrán ser celebrados cuando dichas actividades no puedan realizarse con personal de planta o requieran conocimientos especializados, y en ningún caso implicarán subordinación o ausencia de autonomía respecto al contratista. En ningún caso estos contratos generan relación laboral ni prestaciones sociales y se celebrarán por el término estrictamente indispensable y sólo para actividades de carácter temporal.

> **PARÁGRAFO.** El funcionario del área de recursos humanos deberá certificar la inexistencia o insuficiencia del personal de planta para desarrollar la actividad que se pretende contratar.

En armonía con lo anterior, el artículo 59 ítem e del Acuerdo No. 010 de 2024, establece que **se podrán celebrar directamente**, entre otros, los contratos de prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión, por lo cual se acude a la autorización reseñada.

4. ANÁLISIS QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO:

Para determinar el valor estimado de la contratación, la ESE elaboró estudio económico del sector respecto al objeto requerido, para establecer el valor de los honorarios y la cuantía del contrato. Los costos del servicio de comedor hospitalario se tasan en:

Desayuno Paciente	$9.500
Almuerzo Paciente	$12.700
Cena Paciente	$12.700
Merienda Paciente	$6.400
Desayuno Administrativo	$9.800
Almuerzo Administrativo	$13.200

Cena Administrativo	$13.200
Refrigerio administrativo y asistencial.	$8.000

El valor estimado para la ejecución del presente contrato de prestación de servicios, se constituye en **CUATROCIENTOS MILLONES DE PESOS M/CTE ($400.000.000,oo MCTE),** periodo comprendido entre el 01 de enero de 2025 hasta el 30 de junio de 2025.

5. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

Para tal efecto, la Entidad ha solicitado la apropiación presupuestal para respaldar el compromiso que resultare de este proceso y contar con el certificado de disponibilidad presupuestal con cargo al Rubro 2.1.2.02.02.006.63393 (OTROS SERVICIOS DE COMIDA CONTRATADA) del presupuesto de ingresos y gastos para la vigencia fiscal 2025.

6. IDENTIFICACIÓN EN EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS.

CLASIFICACION UNSPSC	DESCRIPCION
91111603	Servicios de cocina o preparación de comidas

6. PLAZO DEL CONTRATO

Desde el 01 de enero de 2025 hasta el 30 de junio de 2025.

7. FORMA DE PAGO

- ✓ Se determina que no se pagarán anticipos.
- ✓ EL HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN JUAN DE DIOS DE RIOSUCIO CALDAS, establece como forma de pago, entre los 30 y 60 días siguientes a la presentación de la factura y/o cuenta de cobro; y corresponderán a la cantidad de dietas entregadas, facturados a las tarifas definidas en la propuesta, previa supervisión y a plena a satisfacción por parte del supervisor designado por la E.S.E HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN JUAN DIOS DE RIOSUCIO CALDAS.

8. ANALISIS DEL RIESGO

Conforme lo establece el artículo 17 del Decreto 1510 de 2013 compilado en el Decreto 1082 de 2015, que indica: "Evaluación del Riesgo": La Entidad Estatal debe evaluar el Riesgo que el Proceso de Contratación representa para el cumplimiento de sus metas y objetivos, de acuerdo con los manuales y guías que para el efecto expida Colombia Compra Eficiente", se procedió a realizar el respectivo análisis con base en la matriz de riesgos del "Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación" que se encuentra publicado en la página web Colombia Compra Eficiente.

Así las cosas, para el presente proceso de selección de contratista hemos establecido la siguiente matriz:

Clase	Fuente	Etapa				Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría	¿A quién se le asigna?		Tratamiento	Impacto después del tratamiento				Afecta la ejecución del contrato	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
		Planeación	Selección	Contratación	Ejecución								EL HOSPITAL	proponente/adjudicatario	Controles a ser implementados	Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿cuándo?
General	Interno	X				Operacional	La descripción del bien o servicio requerido no es clara	No se podría lograr el perfeccionamiento del contrato	3	5	8	Riesgo	100%	0%	Realizar una planeación objetiva con el apoyo de expertos en los diferentes procesos a contratar, que permitan que el proceso sea lo suficientemente claro para las partes	1	1	2	Riesgo Bajo	Si	Comité de contratación - Personal que requiera la contratación	Etapa de Planeación	Etapa de Planeación	Con la obtención de información adicional	Permanente
General	Externo				X	Operacional	Riesgo de que no se presenten las garantías requeridas en los documentos del proceso de contratación o que su presentación sea tardía.	No se podrían cumplir los requisitos para iniciar la ejecución del contrato	1	4	5	Riesgo medio	0%	100%	Reducir la probabilidad de la ocurrencia del evento, aclarando desde el inicio del proceso de selección que la constitución y aprobación de la póliza es un requisito previo al inicio de la ejecución del contrato.	1	1	2	Riesgo Bajo	Si	Ordenador del gasto, apoyo administrativo y supervisor o interventor	Etapa de Ejecución	Etapa de Ejecución	Una vez suscrito el contrato o sus modificaciones	Permanente
Específico	Interno/Externo				X	Operacional	Riesgos asociados al incumplimiento del objeto y las obligaciones contractuales, o en desacuerdo con los lineamientos del EL HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN JUAN DE DIOS DE RIOSUCIO CALDAS que regulan el objeto contractual.	No se prestaría el servicio acorde a los requerimientos de calidad, oportunidad y pertinencia	1	5	6	Riesgo Alto	30%	70%	Reducir la probabilidad de la ocurrencia del evento, especificando y dando a conocer al contratista los estándares de calidad y condiciones para la óptima prestación del servicio; fijando claramente las obligaciones contractuales, y efectuando un correcto seguimiento y control a la ejecución del contrato a través de la supervisión o interventoría.	1	2	3	Riesgo Bajo	Si	Ordenador del gasto, apoyo administrativo y supervisor o interventor	Etapa de Ejecución	Etapa de Ejecución	Informes y visitas	Permanente

General	Externo				X	Económico	Sobrecostos en los estudios de mercado en los bienes/servicios a contratar	Baja ejecución presupuestal	3	4	7	Riesgo Alto	30%	70%	Garantizar la pluralidad de los estudios de mercado a través de diferentes medios: solicitudes de cotización, histórico de precios, consulta de base de datos especializados, entre otros.	2	3	5	Riesgo medio	Si	Personal encargado de la Etapa de Planeación	Etapa de Planeación	Inicio de Etapa de selección	Seguimiento por parte del grupo de Contratación a los casos en que se presente la situación	Por Evento
General	Externo		X			Económico	Ofertas artificialmente bajas	Rechazo de la oferta cuando el oferente no explique - dentro del término previsto por la entidad - las razones que sustenten el valor por él ofertado	2	3	5	Riesgo medio	0%	100%	Dar aplicación al artículo 28 del Decreto 1510 de 2013	1	2	3	Riesgo Bajo	Si	Comité evaluador	Etapa de Selección	Etapa de Selección	Seguimiento por parte del grupo de Contratación a los casos en que se presente la situación	Por Evento
General	Interno / Externo	X	X	X	X	Social o político	Paros, huelgas, actos terroristas, estados de excepción	Suspensión del proceso, imposibilidad de ejecutar el objeto contractual	2	4	6	Riesgo Alto	100%	0%	Aplicar mecanismos que reduzcan los efectos del riesgo	2	3	5	Riesgo medio	Si	Personal que interviene en cada una de las etapas del proceso contractual	Todas las etapas del proceso	Etapa en que se encuentre el proceso	Seguimiento por parte del grupo de Contratación a los casos en que se presente la situación	Por Evento
Específico	Interno /				X	Operacional	Liquidación del contrato de manera inoportuna	Incumplimiento de la normatividad sobre liquidación de contratos	1	1	2	Riesgo Bajo	50%	50%	Seguimiento por parte del Supervisor/Interventor del proceso	1	1	2	Riesgo Bajo	No	Superviso/Interventor y personal encargado del proceso	Etapa de Ejecución	Etapa de Ejecución	Verificación oportuna del proceso en que aplique la liquidación de contrato	Por Evento
Específico	Interno/Externo	X	X	X	X	Regulatorio	Cambios en las tarifas, cambios en los regímenes especiales, expedición de normas de carácter técnico o calidad	Fluctuación en los precios, desabastecimiento	1	3	4	Riesgo Bajo	50%	50%	Consultar las posibles variaciones de la normatividad al respecto y aplicar mecanismos que minimicen los efectos del riesgo	1	1	2	Riesgo Bajo	Si	Personal que interviene en cada una de las etapas del proceso contractual	Etapa de Planeación	Etapa de Ejecución	Consultar las posibles variaciones de la normatividad al respecto y aplicar mecanismos que reduzcan los efectos del riesgo	Permanente

General	Externo	X	X	X	X	De la	Temblores, inundaciones, lluvias, sequías, entre otros	Suspensión del proceso, imposibilidad de ejecutar el objeto contractual	3	3	6	Riesgo Alto	50%	50%	N/A	3	3	6	Riesgo Alto	Si	Personal que interviene en cada una de las etapas del proceso	Todas las etapas del proceso	Etapa en que se encuentre el proceso	N/A	Por evento
Especifico	Externo	X	X			Ambientale	No contar con licencias, planes de manejo, permisos y autorizaciones ambientales	Impacto ambiental	1	5	6	Riesgo Alto	100%	0%	Consultar las posibles variaciones de la normatividad al respecto y aplicar mecanismos que aminoren los efectos del riesgo	1	2	3	Riesgo Bajo	Si	Personal responsable de la etapa de planeación y selección	Etapa de Planeación	Etapa de Selección	Revisión de los tratamientos del riesgo	Por evento
General	Externo/Interno	X	X	X	X	Regulatorio	Cambio en la normatividad vigente relacionada con los procesos de contratación	Demora en los procesos de contratación	2	3	5	Riesgo medio	100%	0%	Consultar normativa vigente	2	3	5	Riesgo Medio	Si	Ordenador del Gasto - Supervisor/Interventor y personal de apoyo administrativo	Etapa de Planeación	Etapa de Ejecución	Seguimiento por parte del grupo de Contratación a los casos en que se presente la situación	Permanente
General	Interno / Externo	X	X	X	X	Tecnológico/Sociopolítico	Fallos en las telecomunicaciones, suspensión de servicios públicos, advenimiento de nuevos desarrollos tecnológicos. Actos de delincuencia o de terrorismo físicos o electrónicos	Tardanza en la publicación de los archivos o procesos en la fecha estipulada y sanciones por vencimiento de los términos; y la posibilidad de que no se ejecute el contrato	4	4	8	Riesgo Extremo	100%	0%	Consultar posibles fallas e informar a la oficina de sistemas o a los entes encargados del tema. Adoptar medidas de contingencia que atienda estándares de seguridad propios de sistemas informáticos	3	3	6	Riesgo Alto	Si	Ordenador del Gasto - Personal de sistemas y de apoyo administrativo	Todas las etapas del proceso	Etapa en que se encuentre el proceso	Consultar y tomar medidas pertinentes a los avisos de fallas tecnológicas por parte de los administradores de los sistemas	Permanente

9. **SUPERVISIÓN**:

El Hospital dispondrá de un servidor competente para realizar tal actividad, la cual quedará establecida en el Contrato, y que deberá dar cumplimiento al Estatuto y Manual de Contratación. Por lo anteriormente expuesto, es viable, conveniente y oportuno adelantar el proceso de selección y contrato respectivos para satisfacer la necesidad aquí determinada.

Conforme con lo dispuesto por el art 83 de la ley 1474 de 2011, "*las entidades públicas están obligadas a vigilar permanentemente la correcta ejecución del objeto contratado a través de un supervisor o un interventor, según corresponda, donde la supervisión se señala como el seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico que sobre el cumplimiento del objeto del contrato, es ejercida por la misma entidad estatal cuando no requiera conocimientos especializados. Para la supervisión la entidad estatal podrá contratar personal de apoyo, a través de los contratos de prestación de servicios que sean requerido…*"

10. **GARANTIAS**

El contratista deberá constituir una garantía única a favor de la ESE que ampare los siguientes riesgos: **A. De cumplimiento General de las obligaciones:** El contratista constituirá garantía de cumplimiento de las obligaciones contraídas, por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato y estará vigente por el término de duración del contrato y dos (2) meses más. **B. de calidad del servicio**, por el veinte (20%) POR CIENTO del valor total final del CONTRATO, vigente por un término igual al PLAZO del CONTRATO y dos (02) meses más. **C. de pago de salarios, prestaciones sociales y afiliación a la seguridad social integral.** El contratista en su condición de contratista independiente y según el contrato que se suscribe a todo costo, en todo caso constituirá garantía de pago de salarios o compensaciones ordinarias y extraordinarias, indemnizaciones, provisiones, prestaciones sociales o su equivalente, además el pago de los aportes a la seguridad social del personal que ocupe para el desarrollo del contrato, en cuantía del 20% del valor del mismo, por el tiempo de su duración y tres (3) años más, contados a partir de la liquidación. **D. Responsabilidad civil extracontractual** en cuantía equivalente a 300 Salarios Mínimos Legales Mensuales Vigentes, con vigencia durante el término del contrato y dos años más, con la cual se amparan eventuales irregularidades en el desarrollo de los procesos y subprocesos que se contratan y de los cuales se deriven pérdidas para la ESE.

11. **PLAN DE COMPRAS**

La necesidad actualmente descrita se encuentra contemplada en el Plan Anual de Adquisiciones de la entidad para la vigencia 2025, ***Resolución 155 del 27 de diciembre de 2024*** del HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN JUAN DE DIOS DE RIOSUCIO CALDAS.

> **Nota:** *Con en el presente estudio, se le da cumplimiento al Artículo 26° del acuerdo No, 010 de octubre de 2024; en concordancia con la Resolución 128 del 08 de noviembre 2024 (Manual de Contratación) sobre el deber de análisis de las Empresas Sociales del Estado durante la etapa de planeación para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica, y de análisis de riesgo.*

Por lo anteriormente expuesto, es viable, conveniente y oportuno adelantar el proceso de contratación de **PRESTACION DE SERVICIOS DE APOYO LOGISTICO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACION HOSPITALARIA**, para satisfacer la necesidad aquí determinada.

Para constancia se firma el primero (01) del mes de enero de 2025.

SANDRA MILENA BETANCUR GIRALDO
Subdirección Administrativa