MATRIZ DE RIESGOS

OBJETO: CONTRATAR A MONTO AGOTABLE LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2026

Nº	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción del Riesgo	Consecuencia de la Ocurrencia del Evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser Implementado	Impacto después del Tratamiento				¿Afecta la Ejecución del Contrato?	Responsable por Implementar el Tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y Revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría				Como se realiza el monitoreo	Periodicidad del Monitoreo
1	General	Interno	Planeación	Operacional	Falta de claridad en los términos de referencia de los estudios previos y anexo al Pliego de Condiciones	Mayor número de observaciones por parte de los oferentes Expedición de Adendas	3	2	5	Medio	Entidad Estatal	Elaboración adeucada del estudio del sector, análisis del mercado y estudios previos	2	1	3	Bajo	Sí	Área dónde surge la necesidad y área de contratación	Etapa de estructuración del proceso	Revisión de la documentación antes de ser publicada	Unica vez
2	General	Externo	Planeación	Económico	Sobrecostos en bienes/servicios	Aumento de costos y dispersión de valores	2	2	4	Bajo	Entidad Estatal	Revisión del mercado	1	2	3	Bajo	Sí	Área dónde surge la necesidad de contratación	Etapa de estructuración del proceso	Análisis del sector	Por evento
3	General	Interno	Precontractual	Operacional	Selección no objetiva del contratista	Adjudicación incorrecta del contrato	2	1	3	Bajo	Entidad Estatal	Claridad en los requisitos y criterios a evaluar Evaluadores con experticia en materia del contrato	1	1	2	Bajo	Sí	Ordenador del gasto / coordinadora administrativa	Selección y designación del equipo evaluador	Revisión y control de los informes de evaluación antes de ser publicados	Por evento
4	General	Externo	Selección	Operacional	No presentación de ofertas, o rechazo de totalidad de ofertas presentadas	Declaratoria deiserta del proceso	3	2	5	Medio	Entidad Estatal	Definición adecuada de requisitos de participación y evaluación adecuada de ofertas	2	2	4	Bajo	Sí	Comité Estructurador / Comité Evaluador	Etapa de estructuración del proceso y evaluación de ofertas	Verificación y evauación de ofertas, verificación subsanabilidad de requisitos	Por evento
5	Especifico	Externo	Precontractual	Económico	Precios artificialmente bajos y/o altos	Ofertas con precios muy por debajo o por encima de los establecidos por la entidad	3	3	6	Alto	Contratista	Revisión minuciosa de los precios ofertados, si son muy bajos solicitar la aclaración, si exceden los topes se debe rechazar la oferta	2	2	4	Bajo	Sí	Comité evaluador	Revisión de las ofertas	Informes de evaluación de las ofertas	Por evento
6	General	Interno/Externo	Contratación	Económico	Falta de presentación de garantías	Retrasos en el inicio de la ejecución del contrato	2	2	4	Bajo	Contratista	Seguimiento estricto a la presentación de garantías	1	1	2	Bajo	Sí	Supervisor del contrato y área de contratación	Etapa de legalización y cumplimiento de requisitos de ejecución del contrato	Monitoreo continuo	Por evento
7	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	Inconsistencias por parte del contratista en la ejecución del contrato	Incumplimiento parcial o total del objeto contractual por parte del contratista	3	4	7	Alto	Contratista	Supervisión continua del contrato y sus actividades, de acuerdo a lo pactado en la etapa precontractual obligaciones contractuales.	2	2	4	Alto	Sí	contratista	Ejecución del contrato	Verificación munuciosa de las actividades a desarrollar	Por evento
8	General	Interno	Ejecución	Operacional	Problemas logísticos para coordinar los días y horarios de entrega de los elementos	Retrasos en la ejecución del objeto contractual y posible reducción del saldo presupuestal	1	2	3	Bajo	Entidad Estatal - contratista	Realizar una programación de las entregas de común acuerdo que beneficie a las partes	1	1	2	Bajo	Sí	Supervisor / contratista	Inicio de la ejecución del contrato	Programación (cronograma)	Por evento
9	General	Interno/Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento de obligaciones	Retrasos en la ejecución del contrato	2	4	6	Alto	Contratista	Garantías de cumplimiento	2	3	5	Medio	Sí	Supervisor	Vigencia del contrato	Monitoreo continuo	Por evento
10	General	Externo	Ejecución	Naturaleza	Temblores, inundaciones, lluvías, sequías,entre otros	Retrasos y/o demoras en la prestación de los servicios	3	2	5	Medio	Entidad Estatal - contratista	Desarrollar un plan de contingencia que permita mantener la prestación del servicio	2	2	4	Bajo	Sí	Entidad Estatal - contratista	Vigencia del contrato	Por evento	Por evento
11	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	El contratista no realiza la entrega de los insumos en el tiempo establecido en el contrato, afectando la disponibilidad de alimentos para los aprendices beneficiarios	Interrupción en la prestación del servicio de alimentación.Posible afectación en la salud y bienestar de los aprendices.Riesgo de incumplimiento contractual y aplicación de sanciones.	3	4	7	Alto	Contratista	Establecer un cronograma de entregas detallado con supervisión constante.Implementar cláusulas de multas por incumplimiento en tiempos de entrega.	2	2	4	Bajo	Sí	Supervisor del contrato del SENA y contratista	Durante la ejecución del contrato	Seguimiento a entregas según cronograma y revisión de actas de entrega.	Semanal
12	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Los insumos alimentarios entregados por el contratista pueden estar en mal estado, vencidos o no cumplir con las fichas técnicas establecidas en el contrato, lo que afecta la calidad del servicio de alimentación.	Riesgo de intoxicaciones alimentarias o problemas de salud en los aprendices.Devolución de productos y retrasos en la distribución de alimentos.Aplicación de sanciones al contratista y posible afectación de la ejecución del contrato.Afectación en la confianza y satisfacción de los beneficiarios del servicio.	3	5	8	Alto	Contratista	Verificación estricta de las especificaciones técnicas en cada entrega.Implementación de actas de inspección y control de calidad con muestreo en cada recepción de insumos.Exigir reemplazo inmediato de los productos que no cumplan con las condiciones requeridas.Clausula de penalización para el contratista en caso de reiterados incumplimientos en la calidad.	2	3	5	Medio	Sí	Supervisor del contrato del SENA y contratista	Durante la ejecución del contrato	Inspección visual y documental de los productos entregados.	En cada entrega de insumos

13	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Algunos productos de la lista de insumos pueden no estar disponibles en el mercado debido a factores externos como escasez, problemas logísticos, incremento de precios o crisis en la cadena de suministro.	Retraso en la entrega de ciertos alimentos esenciales para la alimentación de los aprendices. Afectación en la planeación de los menús y calidad del servicio de alimentación. Posible aumento de costos si se requieren alternativas más costosas. Riesgo de incumplimiento contractual si el contratista no logra garantizar el suministro.	4	3	7	Alto	Contratista	Establecer acuerdos con múltiples proveedores para mitigar el riesgo de escasez. Mantener un inventario mínimo de ciertos productos de alta rotación. Flexibilizar la sustitución de algunos insumos por productos equivalentes en caso de desabastecimiento, previa aprobación del supervisor del contrato. Supervisión constante del mercado para anticipar problemas en la disponibilidad de insumos.	2	3	5	Medio	Sí	Contratista / Supervisor del contrato SENA	Durante toda la ejecución del contrato	Seguimiento periódico al mercado de insumos de alimentación.	Mensual
14	Específico	Interno	Ejecución	Operacional / Ambiental	Los alimentos, especialmente los perecederos, pueden no ser transportados ni almacenados en las condiciones de temperatura, higiene y seguridad adecuadas, lo que podría afectar su calidad y aptitud para el consumo.	Contaminación de los alimentos y posible generación de enfermedades en los beneficiarios. Rechazo de productos por incumplimiento en las especificaciones técnicas. Afectación en la continuidad del servicio de alimentación. Aplicación de sanciones al contratista por incumplimiento de los protocolos sanitarios.	3	5	8	Alto	Contratista	Exigir al contratista la presentación de registros de temperatura de los medios de transporte en cada entrega. Verificación de condiciones de almacenamiento y transporte en el momento de la recepción de los productos. Implementar auditorías periódicas para inspeccionar los vehículos y los métodos de conservación de los alimentos. Clausula de penalización en caso de incumplimiento reiterado en las condiciones de transporte y almacenamiento.	2	3	5	Medio	Sí	Supervisor del contrato SENA / Contratista	Durante toda la ejecución del contrato	Inspección en cada entrega con verificación de registros de temperatura y condiciones de higiene.	En cada entrega de insumos.
15	General	Externo	Ejecución	Económico	Factores externos como inflación, crisis de suministro, variación en el precio de productos agrícolas o aumentos en costos de transporte pueden generar un incremento inesperado en el costo de los insumos alimentarios, afectando la rentabilidad del contratista y la viabilidad del contrato.	Posible afectación en la calidad de los productos entregados si el contratista busca reducir costos. Riesgo de incumplimiento contractual si el contratista no puede sostener los precios ofertados. Posibles solicitudes de reajuste de precios por parte del contratista. Riesgo de agotamiento del presupuesto antes de finalizar el contrato.	4	3	7	Alto	Contratista	Mantenimienot de los precios contractuales amenos que se incurra en un desequilibrio económico del contrato que deberá probarse y acreditarse objetivamente, en donde se acredite un punto de perdida y cero utilidad por el contratista, caso en el cual se podra restablecer el equyilibrio económico del contrato.	2	3	5	Medio	Sí	Contratista	Durante toda la ejecución del contrato	Seguimiento a índices de inflación y precios de mercado de los insumos clave.	Trimestral
16	Especifico	Interno	Ejecución	Ambienta / Operacional	No se implementa una gestión adecuada de los residuos generados en la manipulación, almacenamiento y entrega de los insumos alimentarios, lo que puede generar contaminación ambiental y problemas sanitarios en las instalaciones del SENA.	Contaminación ambiental y acumulación de desechos en las instalaciones. Posibles sanciones por incumplimiento de normativas ambientales. Incremento de plagas y deterioro de las condiciones de higiene y salubridad. Riesgo de afectar la calidad de los alimentos debido a residuos mal manejados.	3	4	7	Alto	Contratista	Implementar planes de manejo de residuos sólidos y orgánicos según normatividad vigente. Garantizar la recolección adecuada y disposición final de los residuos mediante gestores autorizados. Exigir al contratista la presentación de certificados de disposición final de residuos peligrosos o de difícil manejo (ej. aceites usados). Realizar inspecciones periódicas para verificar el cumplimiento de las obligaciones ambientales.	2	3	5	Medio	Sí	Contratista / Supervisor del contrato SENA	Durante toda la ejecución del contrato	Verificación de prácticas de gestión de residuos en cada entrega.	Mensual
17	Específico	Interno	Ejecución	Operacional / Saniario	El personal del contratista encargado de la manipulación, almacenamiento y transporte de los insumos alimentarios no cuenta con la capacitación requerida en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), lo que puede comprometer la calidad e inocuidad de los alimentos.	Riesgo de contaminación cruzada y afectación en la calidad sanitaria de los alimentos. Posibles sanciones por incumplimiento de normativas de seguridad alimentaria. Afectación en la salud de los beneficiarios por consumo de alimentos en condiciones inadecuadas. Rechazo de entregas y retrasos en la ejecución del contrato.	3	5	8	Alto	Contratista	Exigir certificaciones en BPM y manipulación higiénica de alimentos al personal involucrado en la ejecución del contrato. Implementar auditorías periódicas para verificar que el personal cumple con las normas de inocuidad. Aplicar sanciones en caso de incumplimiento en la capacitación y certificación del personal.	2	3	5	Medio	Sí	Contratista / Supervisor del contrato SENA	Durante toda la ejecución del contrato	Revisión documental y verificación de cumplimiento en auditorías.	Trimestral
18	General	Interno/Exter no	Ejecución	Operacional	Incumplimiento de obligaciones	Retrasos en la ejecución del contrato	2	4	6	Alto	Contratista	Garantías de cumplimiento	2	3	5	Medio	Sí	Supervisor	Vigencia del contrato	Monitoreo continuo	Por evento
19	Específico	Interno	Ejecución	Sanitario / Operacional	Durante la manipulación y preparación de los alimentos en el casino, puede ocurrir contaminación cruzada si no se siguen las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), lo que puede comprometer la inocuidad de los alimentos.	Posibles intoxicaciones alimentarias o brotes de enfermedades transmitidas por alimentos en los aprendices. Riesgo de sanciones por incumplimiento de normativas sanitarias (Resolución 2674 de 2013). Deterioro en la reputación del servicio de alimentación. Posible cierre temporal del casino por parte de la Secretaría de Salud.	3	5	8	Alto	Contratista	Capacitación obligatoria del personal en manipulación de alimentos e higiene. Implementación de protocolos estrictos para el manejo y separación de alimentos crudos y cocidos. Uso de utensilios, tablas de corte y áreas de trabajo diferenciadas para cada tipo de alimento. Auditorías sanitarias periódicas para verificar el cumplimiento de BPM. Aplicación de sanciones en caso de incumplimientos reiterados.	2	3	5	Medio	Sí	Contratista / Supervisor del contrato SENA	Durante toda la ejecución del contrato	Inspección periódica y pruebas de calidad en los alimentos preparados.	Mensual

20	Específico	Interno	Ejecución	Sanitario / Operacional	Durante la conservación, manipulación y cocción de los alimentos en el casino, pueden ocurrir fallas en el control de temperaturas, lo que incrementa el riesgo de proliferación de microorganismos patógenos y deterioro de los alimentos.	Aumento del riesgo de intoxicaciones alimentarias y brotes de enfermedades en los aprendices. Pérdida de alimentos por descomposición y contaminación. Posibles sanciones por incumplimiento de normativas sanitarias (Resolución 2674 de 2013). Afectación en la continuidad del servicio de alimentación.	3	5	8	Alto	Contratista	Implementar un plan de monitoreo de temperaturas en refrigeradores, congeladores y procesos de cocción. Uso de termómetros calibrados para verificar temperaturas de cocción y almacenamiento. Capacitación del personal en manejo adecuado de la cadena de frío y puntos de cocción segura. Registros diarios de control de temperatura para auditorías. Aplicación de sanciones contractuales en caso de incumplimiento reiterado.	2	3	5	Medio	Sí	Contratista / Supervisor del contrato SENA	Durante toda la ejecución del contrato	Inspecciones y auditorías de control de temperatura.	Diario en almacenamiento y en cada servicio de comida
21	Específico	Interno	Ejecución	Sanitario / Operacional	El contratista no lleva un control adecuado de la trazabilidad de los insumos y alimentos preparados, lo que dificulta la identificación de lotes, fechas de vencimiento y proveedores, aumentando el riesgo de consumo de productos en mal estado.	Posibilidad de distribución y consumo de alimentos vencidos o en mal estado. Riesgo de intoxicaciones alimentarias y sanciones por incumplimiento normativo. Dificultad para identificar y retirar productos defectuosos en caso de alertas sanitarias. Afectación en la confianza de los beneficiarios en la calidad del servicio.	3	4	7	Alto	Contratista	Implementación de un sistema de trazabilidad que incluya registros de compra, almacenamiento y uso de los alimentos. Etiquetado con fechas de recepción, vencimiento y uso recomendado en todos los insumos. Exigir a los proveedores certificaciones de calidad y fichas técnicas de los productos. Realizar auditorías de control de trazabilidad con reportes mensuales. Aplicación de sanciones en caso de incumplimiento reiterado en la gestión de trazabilidad.	2	3	5	Medio	Sí	Contratista / Supervisor del contrato SENA	Durante toda la ejecución del contrato	Auditorías mensuales de trazabilidad de insumos y productos preparados.	Mensual
22	Específico	Interno	Ejecución	Sanitario / Operacional	El contratista no implementa correctamente los protocolos de limpieza y desinfección de superficies, utensilios, equipos y áreas de preparación, lo que puede generar acumulación de bacterias y contaminación de los alimentos.	Aumento del riesgo de intoxicaciones alimentarias en los aprendices. Posibles sanciones de la Secretaría de Salud por incumplimiento de normas sanitarias. Riesgo de propagación de plagas e infecciones dentro de la cocina. Deterioro en la calidad del servicio y posibles suspensiones de operación del casino.	3	5	8	Alto	Contratista	Implementación de un plan de limpieza y desinfección diario, con registros de cumplimiento. Uso de productos desinfectantes aprobados por normativas sanitarias. Capacitación del personal en protocolos de higiene y bioseguridad en la manipulación de alimentos. Inspecciones sanitarias regulares para verificar el cumplimiento de los protocolos. Aplicación de sanciones en caso de incumplimiento reiterado en los estándares de higiene.	2	3	5	Medio	Sí	Contratista / Supervisor del contrato SENA	Durante toda la ejecución del contrato	Auditorías sanitarias y control de registros de limpieza.	Diario en la cocina y mensual en auditorías formales.