Cartagena de Indias, junio 2026

Señor
ALIMENTAR SERVIMOS SALUD S.A.S.
NIT 901086302-7
Cartagena.

Asunto: Invitación a Presentar Propuesta de Servicios.

Cordial saludo.

La E.S.E. Hospital Local Cartagena de Indias cuenta con un portafolio de servicios de baja complejidad, el cual comprende los grupos de servicios de consulta externa tales como Medicina General, Odontología, Enfermería y Medicina General Especializada, así como servicios de atención inmediata como Urgencias y Transporte Asistencial Básico y Medicalizado, y servicios de apoyo diagnóstico y complementación terapéutica, entre los que se encuentran el Servicio Farmacéutico, la toma de muestras citológicas y de laboratorio clínico.

En la actualidad la ESE Hospital Local Cartagena tiene servicios habilitados de hospitalización adulta y pediátrica, por lo tanto la entidad se encuentra en la obligación de ejecutar de manera efectiva aquello que le es propio o que tiene carácter misional, observando los principios inherentes al servicio público de salud que brinda, como son la eficiencia, universalidad, solidaridad, integralidad, unidad y participación tal como lo ordena la Ley 100 de 1993, para lo cual la institución debe utilizar adecuadamente sus recursos administrativos, técnicos y financieros disponibles, procurando coherencia entre la utilización de dichos recursos y el desarrollo de su actividad misional, adquiriendo entre otros, equipos médicos, insumos y elementos hospitalarios que le permitan desarrollar su objeto social con calidad.

En consonancia con lo anterior, es indispensable para la E.S.E Hospital Local Cartagena el cuidado integral del paciente hospitalizado, requiriéndose para esto garantizar el suministro continuo e ininterrumpido de alimentación, a los pacientes adultos y pediátricos de conformidad con sus requerimientos nutricionales y de acuerdo con las normas del Sistema Único de Habilitación. Para la vigencia del año 2026 es necesario dar continuidad a esta necesidad requerida, pues el suministro de alimentación hace parte fundamental de la gestión clínica o asistencial para garantizar a los pacientes y aquellos que demanden nuestros servicios una atención integral.

El servicio de alimentación hospitalario se concibe como un conjunto de recursos, insumos, procesos y procedimientos organizados y autorizados con el objeto de recuperar la salud de las personas. Adicionalmente a la normatividad general, en el contexto específico de la habilitación de los servicios de alimentación, exige que toda institución que ofrece este servicio debe garantizar previamente el cumplimiento de los requisitos sanitarios propios de estas áreas, ya sea que se preste de manera directa o contratada. Por lo que debe cumplir con los protocolos respectivos, entre ellos:

- La preparación de dietas para la alimentación vía oral.
- Garantizar el suministro de alimentación a los pacientes hospitalizados.

Es menester indicar que la alimentación hospitalaria, además de ser un requisito necesario para la habilitación de los servicios de hospitalización y otros, se encuentra soportada en un amplio conocimiento nutricional y clínico basado en la evidencia científica, acerca del proceso de cuidado nutricional del paciente, convirtiéndose en parte fundamental del tratamiento de la enfermedad. Un objetivo de esta, es disminuir las estancias hospitalarias y por consiguiente el costo de estas, minimizando el compromiso del estado nutricional.

Atendiendo lo antes expuesto, y con la finalidad absoluta de satisfacer la necesidad que ha sido identificada precedentemente, se hace necesario dada las obligaciones de la entidad en materia de garantizar el restablecimiento de la salud de sus pacientes, adelantar los procesos pertinentes para lograr la contratación del SUMINISTRO PARA LA DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS Y ALIMENTACIÓN PARA LOS PACIENTES DE LA E.S.E HOSPITAL LOCAL CARTAGENA DE INDIAS.
En atención al principio de planeación y con el fin de sustentar técnica y financieramente la necesidad de contratación, se efectuó el análisis del comportamiento histórico del servicio de alimentación hospitalaria correspondiente a la vigencia 2025, con corte a noviembre, y la vigencia 2026 con corte a abril, tomando como fuente los registros asociados al suministro de dietas, con una tendencia creciente en la demanda de alimentación hospitalaria, asociada al aumento de la ocupación de camas.

Histórico Alimentación Hospitalaria 2025

MES - 2025	CANT DIETAS NORMALES	CANT DIETAS ESPECIALES	CANT DIETAS LIQUIDAS COMPLETAS	TOTAL, MES
ENERO	270	644	0	914
FEBRERO	299	516	0	815
MARZO	534	575	0	1,109
ABRIL	1,297	601	1	1,899
MAYO	1,224	654	18	1,896
JUNIO	1,115	309	0	1,424
JULIO	1,351	502	0	1,853
AGOSTO	1,299	623	17	1,939
SEPTIEMBRE	1,242	542	5	1,789
OCTUBRE	1,234	527	3	1,764
NOVIEMBRE	1,345	507	3	1,855
TOTAL DIETAS	**11,210**	**6,000**	**47**	**17,257**

Histórico Alimentación Hospitalaria 2026

MES - 2026	CANT DIETAS NORMALES	CANT DIETAS ESPECIALES	CANT DIETAS LIQUIDAS COMPLETAS	TOTAL, MES

ENERO	892	718	5	1,615
FEBRERO	1,254	541	0	1,795
MARZO	1,908	1,008	16	2,932
ABRIL	1,642	1,133	0	2,775
TOTAL DIETAS	**5,696**	**3,400**	**21**	**9,117**

Proyección Alimentación Hospitalaria Junio - diciembre 2026

En atención al incremento de la demanda del servicio, derivado de la apertura de nuevas camas hospitalarias en el Hospital Canapote, así como de la necesidad de garantizar la alimentación de las pacientes que permanecen hospitalizadas durante el posparto, se hace necesario realizar un ajuste a las proyecciones establecidas para la vigencia 2026, con el fin de asegurar la adecuada cobertura y continuidad en la prestación del servicio.

PROYECCIÓN 25 DE JUNIO – 31 DE DICIEMRE AÑO 2026	CANT CAMAS HABILITADAS EN LA ESE HLCI A JUNIO 2025	CANT DIETAS DIA (DESAYUNO - ALMUERZO - CENA)	CANTIDAD DIAS 25 DE JUNIO – 31 DE DICIEMRE AÑO 2026	CANTIDAD DIETAS NECESARIAS 25 DE JUNIO – 31 DE DICIEMRE AÑO 2026
CAMAS PEDIATRIA	16	3	190	9,120
CAMAS ADULTO	46	3	190	26,220
TOTAL	**62**	**3**	**190**	**35,340**

Es importante precisar que, aunque históricamente la ejecución del contrato puede no alcanzar el 100% del valor proyectado, debido a que el consumo de alimentación hospitalaria está directamente relacionado con la ocupación real de camas en los servicios de hospitalización adulta y pediátrica, sin embargo, la planeación contractual debe realizarse sobre el 100% de la capacidad instalada. Lo anterior obedece a la obligación institucional de garantizar la disponibilidad permanente y suficiente del suministro de dietas hospitalarias en escenarios de ocupación máxima o sobreocupación, tales como aumentos súbitos de la demanda de servicios, contingencias epidemiológicas, picos estacionales de atención o eventos imprevistos que puedan incrementar la permanencia de pacientes hospitalizados. En este sentido, la proyección total constituye una medida preventiva y de gestión del riesgo asistencial, orientada a asegurar la continuidad del servicio, la seguridad del paciente y el cumplimiento de los estándares de Habilitación, evitando situaciones de desabastecimiento o interrupciones en la prestación del cuidado nutricional intrahospitalario.

PRIMERO - OBJETO: SUMINISTRO PARA LA DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS Y ALIMENTACIÓN PARA LOS PACIENTES DE LA E.S.E HOSPITAL LOCAL CARTAGENA DE INDIAS.

SEGUNDO – ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR: El objeto para contratar deberá ser ejecutado de conformidad con las siguientes especificaciones técnicas:

1. El suministro y dispensación de dietas hospitalarias, deberá producirse en las instalaciones del contratista que deben cumplir con todos los requerimientos legales establecidos para la

preparación, almacenamiento, transporte y manipulación de alimentos, exigidos por las autoridades sanitarias y en especiales las establecidas en el Decreto 3075/97 y Resolución 2674/13 expedido por el gobierno nacional.

2. La distribución de las dietas se debe realizar en las instalaciones de los centros de atención de la **ESE HOSPITAL LOCAL CARTAGENA DE INDIAS** y directamente a cada usuario que se encuentre en los servicios de hospitalización, según la necesidad del servicio para lo cual se deberá garantizar el cumplimiento de la normativa nacional vigente para esta área correspondiente a la manipulación de alimentos Decreto 3075/97 y Resolución 2674/13.

3. El contratista deberá garantizar que las dietas hospitalarias suministradas se encuentran acordes con las especificaciones exigidas por la **ESE HOSPITAL LOCAL CARTAGENA DE INDIAS**, de acuerdo con los criterios de oportunidad, eficacia, eficiencia y racionalidad dando cumplimiento a la Estrategia de la Política de Humanización de la paciente adoptada por la Entidad contratante.

4. Realizar la entrega de las dietas hospitalarias, a los pacientes hospitalizados en la entidad de acuerdo con los parámetros, prescripción nutricional, ordenes médicas y del personal asistencial llevando el registro de control por servicio del número y tipo de dietas suministrado en cada tiempo de comida y de acuerdo con las recomendaciones impartidas por el supervisor del contrato.

5. El contratista se obliga a ofrecer menús teniendo en cuenta los estándares establecidos por la entidad, así como la prescripción dietaría por parte de la nutricionista clínica y/o personal médico, atendiendo los siguientes tipos de dieta.

ÍTEM	TIPO DE DIETA
1	Dietas Normales Adultos
2	Dietas Normales Pediátricas
3	Dietas Hipercalóricos
4	Dietas Hipocalóricas
5	Dietas Hiperproteicas
6	Dietas Hiposódicas
7	Dietas Hiposódicas y con restricción de líquidos
8	Dietas Hipoglucidas
9	Dietas Hiposódicas e Hipoglucidas
10	Dietas Astringentes
11	Dietas Blandas
12	Dietas Hipograsas
13	Dietas Renales en pacientes con hemodiálisis
14	Dietas Renales en pacientes sin hemodiálisis
15	Dietas Bajas en purinas
16	Dietas Líquidas Completas
17	Dietas Líquidas Claras

6. Cumplir con los requisitos de funcionamiento exigidos frente a la prestación del servicio de alimentación de acuerdo con la normatividad Nacional y programas de calidad institucionales, garantizando que los mismos se mantengan vigentes y en todo caso, efectuar los controles necesarios para asegurar las condiciones y calidad del servicio.

7. Asegurar y presentar evidencias de la implementación y cumplimiento de normas de Buenas Prácticas de Manipulación y Preparación de Alimentos en las plantas de producción y ensamble de alimentos que disponga para la ejecución del contrato, que brinde los estándares de calidad y seguridad requeridos para la atención del paciente. Lo anterior debe ser auditado periódicamente por el supervisor del contrato o la persona que haga las veces.

8. Se obliga a dar cabal cumplimiento del horario de distribución de las dietas en los diferentes servicios hospitalarios, previamente concertados con la Entidad Contratante.

9. Garantizar que los alimentos entregados a los pacientes reúnan las condiciones de calidad, dieta ordenada, gramaje, higiene, presentación, condiciones organolépticas y requerimientos nutricionales para la entrega final cumpliendo con todas las especificaciones y controles establecidos por la institución.

10. Presentar e implementar un programa de capacitaciones con su respectivo cronograma para el personal operativo del servicio de alimentación con la finalidad de garantizar una adecuada prestación del servicio (Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos BPM, servicio al cliente, manual de dietas, manejo de porciones, limpieza y desinfección, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. El programa de capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias, deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas.

11. Acatar las observaciones del supervisor del contrato, en aras del adecuado cumplimiento del objeto contratado y presentar los informes, planes de mejoramiento formulados, ejecutados y la adherencia a la aplicabilidad, a fin de certificar sobre la prestación del servicio.

12. Aplicar las normas y esquemas diseñados de Bioseguridad y Control Epidemiológico, identificando y notificando todas las situaciones que sean factor de riesgo.

13. Desempeñar y acatar los principios de la Ética Médica Hospitalaria de la Institución, de los derechos de los pacientes y de atención a los usuarios, bajo condiciones de respeto por su dignidad, buen trato, entrega de la información requerida por los mismos de manera suficiente y oportuna.

14. Garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados, realizando mensualmente los controles microbiológicos y fisicoquímicos de las materias primas, productos terminados, personal manipulador, superficies, ambiente, y agua de acuerdo con un cronograma periódico establecido para la planta de producción y ensamble. Los resultados de los análisis deberán encontrarse dentro de los rangos aceptados para cada indicador, de acuerdo con la legislación vigente y se deben remitir los resultados al supervisor del contrato.

15. El contratista deberá contar con la documentación de un plan de saneamiento básico según el Decreto 3075/97 y Resolución 2674/13, en el cual se establecerá los siguientes programas: programa de limpieza y desinfección, programa de residuos sólidos, programa de manejo integrado de plagas, programa de abastecimiento de agua potable.

16. El programa de control de plagas debe incluir cronograma de fumigación, acciones de control físico y educativo en forma permanente, con la finalidad de establecer mecanismos que prevengan la multiplicación de agentes y vectores contaminantes que puedan llegar a afectar la salud.

17. Presentar ante el contratante previa suscripción del acta de inicio del contrato el certificado médico (Examen coprológico, frotis faríngeo y KOH uñas), vigente de cada uno de los manipuladores de alimentos y profesionales a cargo de la verificación en el proceso de producción o ensamble de alimentos. Así mismo los manipuladores de alimento deberán contar con curso de manipulación de alimentos.

18. El personal que ejecute la distribución de los alimentos en los diferentes servicios de hospitalización deberá conocer y aplicar las normas de Bioseguridad y control de infecciones (Manejo del Paciente con aislamiento, uso de elementos de Protección personal e Higiene de manos).

19. El contratista deberá observar durante la prestación del servicio y suministro de las dietas hospitalarias las siguientes especificaciones:

a. **VALOR NUTRICIONAL**: El valor calórico, distribución porcentual de macronutrientes y aporte de micronutrientes será establecido de acuerdo con el régimen alimentario señalado por la entidad.

b. **LA MINUTA PATRON Y EL CICLO DE MENÚS:** El CONTRATISTA deberá comprometerse a suministrar una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada que cubra las recomendaciones nutricionales según las características de los usuarios. Para ello debe:

- Las dietas suministradas deberán estar contenidas empaque desechable biodegradable, con cubiertos desechables completos, envueltos en servilleta dentro de una bolsa plástica transparente.

- Se suministrará hasta la cama del paciente hospitalizado los tres tiempos comidas diarias (desayuno, almuerzo, comida) y merienda en caso de indicación médica, según las dietas recomendadas por el médico tratante.

c. **PERSONAL REQUERIDO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** El contratista se comprometerá a proveer el personal idóneo, necesario para la ejecución del proceso de producción, transporte, ensamble y distribución de dietas hasta la cama del paciente, dentro de los términos establecidos de horario y demás especificaciones, dicho proceso deberá cumplir con los requerimientos establecidos en la normatividad vigente para la prestación del servicio. En caso de que una vez adjudicada la propuesta se presenten modificaciones de personal, el contratista debe garantizar que los cambios en el personal ejecutor del proceso se cumplan con todos los requisitos relacionados en los perfiles establecidos. **El contratista debe presentar las hojas de vida de los aspirantes a cada cargo y una vez adjudicada verificar de manera periódica, si el personal cumple con los requerimientos establecidos.**

Para consolidar la propuesta económica el hospital establece como mínimo el siguiente personal:

CARGO	CANTIDAD	PERFIL
Profesional de supervisión	1	Nutricionista Dietista. Experiencia en servicios de alimentación de un año, con matrícula profesional y RETHUS.
Manipulador de Alimentos	3	Mayor de 18 años, Alfabeta, con buen estado de salud certificada, antes de desempeñar esta función; Capacitado en manipulación de alimentos y con experiencia comprobada en la preparación de alimentos.

El Contratista se compromete a suministrar la dotación y elementos de protección necesaria al personal que trabaja por su cuenta, para la ejecución del presente contrato, así como también le facilitará todos los medios para prevenir enfermedades infectocontagiosas, en caso de presentarse las mismas. El contratante queda exonerado absolutamente de toda responsabilidad en caso de incumplimiento por parte del contratista.

d. **PLANTA FÍSICA, EQUIPOS Y SERVICIOS PÚBLICOS:** El contratista deberá incluir en su propuesta, la disponibilidad de planta de producción con capacidad para responder a la demanda de la entidad, desde donde debe trasladar los productos preparados al área de distribución de alimentos en las instalaciones de la ESE, cumpliendo con la normatividad vigente para los establecimientos de producción de alimentos (Resolución 4445 de 1996, Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013).

   La **E.S.E. HOSPITAL LOCAL CARTAGENA DE INDIAS** suministrará el área física para el proceso de distribución de las dietas, lavado, desinfección y almacenamiento de carros bandejeros.

e. **SANEAMIENTO BÁSICO:** Se exigirá al contratista el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura basado en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de la Protección Social. El contratista deberá proporcionar al Supervisor del contrato o quien haga sus veces, los Manuales actualizados sobre:

   - **Manual de Limpieza y Desinfección**: El manual debe contener los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento, referente a: Manipulador de alimentos, alimentos, planta Física, equipos, vajilla y menaje.

   - **Manual de Control y Manejo Integrado de Plagas:** Además de presentar el programa, el contratista efectuará a todo costo fumigación del área de producción en forma periódica, cada 2 meses, por empresa reconocida en el mercado y de acuerdo con las normas establecidas por salud Pública.

   - **Manual de Disposición de Residuos Sólidos:** La disposición y eliminación de basuras y desperdicios se hará diariamente y estará a cargo del contratista teniendo en cuenta el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de preparación y distribución de alimentos de manera que se elimine la generación de malos olores.

f. **SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**: Se exigirá al contratista presentar en la propuesta el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo dando cumplimiento a la

normatividad vigente: Decreto 1072 de 2015 y resolución 1111 de 2017 y demás normas que sean expedidas durante la vigencia del presente contrato.

g. **TRANSPORTE PARA ALIMENTOS. NORMATIVIDAD:** El contratista deberá contar con los vehículos para el transporte de los alimentos, los cuales deberán contar el concepto técnico sanitario favorable para transporte de alimentos preparados, no mayor a un año de la fecha de expedición, SOAT, acta de inspección sanitaria del vehículo y revisión técnico-mecánica.

h. **VISITA TÉCNICA:** Durante la ejecución del contrato, el contratista deberá permitir la realización de visitas técnica, para verificar cumplimiento de requisitos de buenas prácticas de manufactura, condiciones de infraestructura física de las instalaciones, cumplimiento de requisitos de contratación del talento humano, normas generales de bioseguridad y manejo de residuos generados.

TERCERO - OBLIGACIONES GENERALES Y ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA.

A) OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA

1. Dar cumplimiento estricto a las especificaciones requeridas en el contrato y su estudio previo, el alcance de su objeto y con las normas de calidad de este tipo de servicio.
2. Cumplir con los compromisos adquiridos con la presentación de la oferta.
3. Acatar las órdenes del supervisor, darle relevancia a la puntualidad y oportunidad.
4. Sufragar los gastos que se ocasionen por razón del perfeccionamiento, legalización y ejecución del presente Contrato, entre estos, pago de impuestos, entrega de los bienes objeto del contrato, etc.
5. Obrar con lealtad y buena fe en la ejecución del contrato.
6. Guardar la reserva que se requiera de la información que maneje en virtud del contrato.
7. Las demás inherentes y conexas que se desprendan del objeto contractual
8. Comunicar oportunamente a EL CONTRATANTE cualquier anomalía que suceda relacionada con el servicio.
9. Designar un interlocutor para atender sus responsabilidades, así como para canalizar de manera oportuna los requerimientos y novedades del servicio.

B) OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

1. Dar estricto cumplimiento a las normas de higiene y seguridad industrial (bioseguridad), en la ejecución de los procesos en las instalaciones de la Empresa.
2. Atender con oportunidad las solicitudes de información que realice la ESE HLCI, mediante un funcionario calificado, quien además deberá disponer de los medios que garanticen la oportuna y fácil comunicación de los requerimientos de información solicitados por la empresa.
3. El contratista deberá responder a las contingencias en forma inmediata, garantizando el componente operativo suficiente para cumplir en forma total con la ejecución del objeto contractual.
4. Asumir de manera total y exclusiva, la responsabilidad derivada de la calidad e idoneidad de la ejecución del contrato, así como de los actos u omisiones de sus asociados. En consecuencia, se compromete a mantener libre a la E.S.E Hospital Local Cartagena de Indias de cualquier responsabilidad por este aspecto y a salir siempre en defensa de la entidad contratante frente a las reclamaciones judiciales o extrajudiciales, acciones de tutela, acciones de cumplimiento, que instauren personas afectadas debido a la ejecución del contrato y a reconocer a la ESE, cualquier suma que esta entidad deba pagar por tal concepto.

5. Responder en forma oportuna por el pago de salarios, prestaciones, indemnizaciones compensaciones o su similar, a favor del componente operativo que excepcionalmente ocupe en razón a la ejecución del contrato, pues es entendido que entre estos y la ESE HLCI, no existe ni existirá ningún vínculo de carácter laboral. Por lo tanto, queda a cargo del contratista atender los pagos, suministros, uniformes, y cualquier obligación legal que se derive de su condición de único empleador.
6. Deberá identificar a todo el personal operativo que ejecute los procesos, con un carné.
7. Suministrar de lunes a domingo las dietas prescritas y alimentación a los pacientes hospitalizados, según solicitud por escrito.
8. Cumplir con las normas higiénico-sanitarias para preparación y manipulación de alimentos.
9. Suministrar el componente operativo ofrecido y requerido para la prestación del servicio objeto del contrato.
10. Presentar estandarización de las porciones alimenticias a suministrar en el Hospital.
11. Presentar los menús a suministrar en los tres primeros días del mes correspondiente a la ejecución del contrato, para la aprobación del supervisor del contrato.
12. El suministro de alimentación a pacientes deberá ser cubierto todos los días en el siguiente horario: Desayuno, 7:30 a.m., Refrigerio Diurno 10:00 a.m., Almuerzo 12:00 m., Comida 5:30 p.m., Refrigerio Nocturno 7:00 p.m; conforme a orden médica. A pacientes hospitalizados en exámenes de RX, ecografías se les guardara su respectivo servicio, igualmente a pacientes que les sea restablecida la vía oral se le distribuirá dicha dieta en el horario que se le solicite por la supervisión del contrato. Dejando como soporte, recibido a conformidad por parte de profesional enfermería del área de hospitalización, de la cantidad y tipo de dietas suministradas del servicio en los formatos establecidos por la ESE HLCI.
13. Utilizar alimentos e insumos de primera calidad en la preparación de la alimentación.
14. El servicio se prestará hasta la cama del paciente llevando las comidas diarias concordante con las ordenes médicas, la alimentación se suministrará en carros, termos y bandejas individuales que garanticen el mantenimiento de la temperatura de las preparaciones, igualmente el contratista se comprometerá a proporcionar las dietas de pacientes aislados prescritas por el supervisor del contrato en el menaje correspondiente de desechables.
15. Llevar el control diario de la alimentación suministrada.
16. Realizar el mantenimiento, aseo, conservación, menaje, lavado y fumigación de las instalaciones donde se preparan los alimentos suministrados. Se deberá entregar un reporte mensual de estas actividades al Supervisor del contrato.
17. Acatar las instrucciones que, durante el desarrollo del contrato, se le impartan por parte del Supervisor del contrato, con respecto a la ejecución de este.
18. Prestar el servicio de alimentación a pacientes hospitalizados de la E.S.E. Hospital Local Cartagena de Indias con los implementos y la dotación que se requiera.
19. Ejecutar el contrato en forma oportuna, personalizada, integral, continua y humana, de conformidad con las normas legales vigentes sobre la materia.
20. Atender con oportunidad las solicitudes de información que realice la ESE, mediante un funcionario calificado, quien además deberá disponer de los medios que garanticen la oportuna y fácil comunicación de los requerimientos de información solicitados por la ESE.
21. Responder a las contingencias en forma inmediata, para lo cual deberá contar con el componente operativo.
22. Certificar que todos los productos utilizados en la preparación de los alimentos tengan registro INVIMA, y técnicas de rotulado y envasado, cuando a ello hubiere lugar.
23. Se compromete a dar cumplimiento a la Ley 9 de 1979, Código Sanitario Nacional, Titulo V.
24. Cumplir con los aportes obligatorios relacionados con el sistema integral de seguridad social, parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF) de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la ley 789 de 2002, en concordancia con el artículo 1º de la ley 828 de 2003.Suscribir las actas que se generen el desarrollo de la actividad contractual.

25. Suscribir las actas que se generen del desarrollo contractual.
26. Acatar la Constitución, la ley, las normas legales y procedimentales establecidas por el Gobierno Nacional y Municipal y demás disposiciones pertinentes
27. Colaborar con el Contratante para que el objeto contratado se cumpla y garantizar que este sea de la mejor calidad.
28. Reportar al Supervisor del contrato de manera inmediata cualquier novedad o anomalía, que incida en la ejecución contractual.
29. Dar estricto cumplimiento a los términos pactados en el contrato y por ningún motivo suspender o abandonar el servicio contratado.
30. Presentar e implementar un programa de capacitaciones con su respectivo cronograma para el personal operativo del servicio de alimentación con la finalidad de garantizar una adecuada prestación del servicio, sobre buenas Prácticas de Manipulación de alimentos BPM, servicio al cliente, manual de dietas, manejo de porciones, limpieza y desinfección.
31. Las demás según la naturaleza del contrato.

CUARTO - PRESUPUESTO OFICIAL: El presupuesto oficial dispuesto por la entidad para adelantar la presente contratación asciende a la suma de **DOSCIENTOS TREINTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($260.000.000)** IVA incluido**,** cuando a ello hubiere lugar, y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal legales, costos directos e indirectos.

El soporte económico del anterior presupuesto es deducible a partir de condiciones del mercado para la prestación de estos servicios y sus soportes legales.

QUINTO - POSIBLES COSTOS ASOCIADOS AL VALOR DE LA CONTRATACIÓN: Todos los gastos que genere la ejecución del objeto del presente proceso tales como adquisición de insumos, elementos, materiales, accesorios, entregas, recursos físicos y humanos, así como los montos que genere su desplazamiento/transporte, viáticos, prestaciones laborales, sociales y riesgos laborales, dotación de vestido de labor y de protección acuerdo normas vigentes, y en general los necesarios para dar garantizar la funcionalidad de los servicios, serán de resorte exclusivo y por ende correrá a cargo de quien resulte adjudicatario, sin que estos aspectos con posterioridad durante la ejecución y/o periodo de garantía, puedan ser esgrimidos por el mismo, como imprevistos y/o motivos generadores de solicitud de restablecimiento del equilibrio del contrato y/o reconocimiento del mismo, por lo que deben ser tenidos en cuenta (previstos) por el oferente desde el momento de confeccionar y presentar su ofrecimiento.

DETERMINACIÓN DE LOS IMPUESTOS A QUE HAYA LUGAR: En Colombia existen impuestos a nivel Nacional y Regional. Los impuestos de carácter Nacional aplican para todas las personas naturales o jurídicas residentes en el país y los impuestos de carácter Regional son determinados por cada Departamento o Municipio conforme los parámetros fijados por la Ley. La oferta a presentar deberá considerar los tributos distritales así:

- **ESTAMPILLA PARA EL BIENESTAR DEL ADULTO MAYOR**: 2 % sobre el valor del contrato, de conformidad con lo dispuesto en el Acuerdo 005 de 2009.
- **ESTAMPILLA UNIVERSIDAD DE CARTAGENA**: 1% sobre el valor del contrato, según lo dispuesto en la Ordenanza 26 de 2012.
- **ESTAMPILLA HOSPITAL UNIVERSITARIO**: 1 % sobre el valor del contrato, según lo dispuesto en la Ordenanza N° 16 de septiembre de 2011.

- **ESTAMPILLA PRO-DEPORTE**: 2.5% sobre el valor del contrato, según lo dispuesto en el Acuerdo 034 d 25 de noviembre de 2020.
- **ESTAMPILLA PARA LA JUSTICIA FAMILIAR:** 2% acuerdo 121 del 23 de mayo de 2023
- **IVA**

OTROS TRIBUTOS:

- **INDUSTRIA Y COMERCIO**: Se aplicarán las retenciones de industria y comercio conforme a lo establecido en la norma que lo regula.
- **RETENCIÓN EN LA FUENTE**: Se practicarán las retenciones al contrato, en las tasas señaladas por las tablas oficiales de la ley que la reglamenta.

SEXTO - ANÁLISIS DE RIESGOS:

Tipificación del Riesgo: Es la enunciación que se hace de aquellos hechos previsibles constitutivos de riesgo que, en criterio de la ESE, pueden presentarse durante y con ocasión de la ejecución del contrato.

Asignación del Riesgo: Es el señalamiento que hace la ESE HLCI, de la parte contractual que deberá soportar total o parcialmente la ocurrencia de la circunstancia tipificada, asumiendo su costo.

Riesgos Previsibles: Para los efectos de la presente contratación son riesgos previsibles:

a) Demora en la legalización del contrato
b) Incumplimiento en la entrega de los bienes o insumos objeto del contrato
c) Falta de calidad de los bienes o insumos suministrados.
d) Alteración en los precios durante el término de ejecución del contrato.
e) Riesgo Financiero.
f) Cambios normativos o de legislación tributaria.
g) Cambio de Políticas Gubernamentales y de las condiciones sociales

Riesgos Imprevisibles

Se consideran riesgos no previsibles, por la incertidumbre de su ocurrencia, los de fuerza mayor, caso fortuito o hechos de terceros, tales como desastres naturales, actos terroristas, guerras, asonadas o eventos que alteren el orden público.

La Matriz de Riesgos, que se encuentra contenida en el Anexo 1 del presente documento, tiene como objetivo servir como una herramienta fundamental dentro de la Política de Administración del Riesgo, orientada a prever, orientar y guiar el tratamiento de los riesgos, con el fin de minimizar sus efectos adversos en el proceso de contratación cuyo objeto es la "SUMINISTRO PARA LA DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS Y ALIMENTACIÓN PARA LOS PACIENTES DE LA E.S.E HOSPITAL LOCAL CARTAGENA DE INDIAS", garantizando así el cumplimiento de la misión, la visión y los objetivos institucionales.

SEPTIMO – GARANTÍAS: Una vez perfeccionado el contrato resultante del presente proceso de selección, el contratista para la ejecución del mismo deberá constituir garantía única que avalara el cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato, para lo cual constituirá una póliza expedida por

una Compañía de Seguros legalmente autorizada para funcionar en Colombia o en garantías a favor de la ESE HOSPITAL LOCAL CARTAGENA DE INDIAS, que cubra los siguientes amparos:

A) **CUMPLIMIENTO:** Deberá garantizar el cumplimiento general, el pago de las multas y demás sanciones que se le impongan, por una cuantía del DIEZ por ciento (10%) del valor total del contrato vigente por el término de duración del contrato y cuatro (04) meses más.
B) **CALIDAD DEL SERVICIO:** Su monto será equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato por el término de este y un (1) año más.
C) **SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** Su monto será equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato, por un término igual a la vigencia del contrato y tres (03) años más.
D) **RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL:** Su monto será equivalente a 200 SMMLV del valor del contrato, con una vigencia igual a la duración del contrato y cuatro meses más.

La E.S.E Cartagena de Indias evaluará el cubrimiento de la garantía otorgada y solicitará si es el caso su complementariedad, ampliación y/o cubrimiento si considera si esta no es suficiente o no cumple con la forma, plazo y oportunidad solicitada y la aprobará únicamente cuando esta satisfaga el requerimiento de la entidad. El proponente seleccionado, al suscribir el contrato deberá tener en cuenta que con la suscripción del mismo se obliga a dar cumplimiento en todas y cada una de sus partes, inclusive a dar cumplimiento a la cláusula de indemnidad establecida en el mismo.

OCTAVO – FORMA DE PAGO: La E.S.E. HOSPITAL LOCAL CARTAGENA DE INDIAS cancelara de manera proporcional a los servicios y/o avances efectivamente realizados durante la ejecución del contrato, previa presentación de la correspondiente facturación, recibo a satisfacción por parte del supervisor y el lleno de requisitos administrativos y fiscales para el pago. En el evento en que la factura no haya sido debidamente elaborada o no se acompañan los documentos requeridos para el pago, el término para cancelar la misma sólo empezará a contarse desde la fecha en que se presente debidamente corregida, o desde que se haya aportado el último de los documentos solicitados. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del contratista y no tendrá por ello, derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

Igualmente, la facturación realizada será objeto de glosas o descuentos por no prestación de los servicios. En el evento en que el término de ejecución del contrato se prorrogue hasta el mes de diciembre de 2026, el contratista podrá presentar solo por este mes, cuenta de cobro anticipada y parcial de conformidad con los servicios efectivamente prestados, previo cumplimiento de los requisitos administrativos a los que haya lugar.

NOVENO - PLAZO DE EJECUCIÓN: El plazo de ejecución del contrato será contado partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato hasta el treinta y uno (31) de diciembre de 2026 y/o hasta agotar los recursos, lo primero que ocurra, contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato y/o hasta agotar los recursos.

DECIMO - LUGAR DE EJECUCIÓN: EL CONTRATISTA desarrollará las actividades derivadas de la ejecución del contrato en la ciudad de Cartagena, así como en las zonas urbanas, rurales, insulares y

corregimientos donde se encuentran ubicados los centros de atención, tanto administrativos como asistenciales de la E.S.E H.L.C.I.

DECIMO PRIMERO - SUPERVISOR DEL CONTRATO: La Supervisión y coordinación del contrato será ejercida a través de la Dirección Operativa Subred de la E.S.E.H.L.C. I, con apoyo de quien designe la gerencia para ello, quienes velarán por los intereses de esta y tendrán las funciones que, por la índole y naturaleza del presente contrato, le sean propias, así como las que específicamente se estipulen.

DECIMO SEGUNDO – DOCUMENTOS QUE SE DEBEN ANEXAR:

1. Oferta técnica y Económica.
2. Certificado de existencia y Representación Legal y/o Registro Mercantil con una expedición no mayor a Treinta (30) días a la fecha de cierre de presentación de la oferta.
3. Fotocopia de Cédula de Ciudadanía de la persona natural y/o Representante Legal de la firma.
4. Certificados vigentes de Antecedentes Fiscales (Contraloría) de la firma cotizante y del Representante Legal de esta y/o la persona natural, con una expedición no mayor a Treinta (30) días a la fecha de cierre de presentación de la oferta
5. Certificados vigentes de Antecedentes Disciplinarios (Procuraduría) de la firma cotizante y del Representante Legal de esta y/o la persona natural, con una expedición no mayor a Treinta (30) días a la fecha de cierre de presentación de la oferta
6. Certificado de Medidas Correctivas (Policía Nacional) con una expedición no mayor a Treinta (30) días a la fecha de cierre de presentación de la oferta.
7. Certificado de antecedentes Judiciales (Policía Nacional) con una expedición no mayor a Treinta (30) días a la fecha de cierre de presentación de la oferta.
8. Certificados de antecedentes de delitos sexuales con una expedición no mayor a Treinta (30) días a la fecha de cierre de presentación de la oferta.
9. Formato de autorización, consulta, inhabilidad por delitos sexuales contra niños, niñas y adolescentes.
10. Certificado REDAM
11. Resolución de la DIAN para facturar
12. Copia del RUT de la empresa y/o de la persona natural
13. Constancia de cumplimiento de las obligaciones para con el Sistema de Salud, Riesgos Profesionales, Pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, de conformidad a lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, suscrita por el Representante legal y/o el revisor Fiscal según el caso.
14. CERTIFICACIONES DE EXPERIENCIA: El proponente deberá presentar un mínimo de (02) certificaciones
15. Formato único de vinculación.
16. Constancia de creación de usuario en SECOP II
17. Documentos requeridos en el acápite de especificaciones técnicas, así:
    a. Plan de Saneamiento Básico, elaborado conforme al Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013, que incluya como mínimo:
    - Programa de limpieza y desinfección.
    - Programa de manejo de residuos sólidos.

- Programa de manejo integrado de plagas que incluya cronograma de fumigaciones y acciones de control físico y educativo.
- Programa de abastecimiento de agua potable.

b. Hojas de vida del personal propuesto para la ejecución del contrato, como mínimo se debe relacionar los siguientes perfiles:

- Un (1) Nutricionista Dietista. Experiencia en servicios de alimentación de un año, con matrícula profesional y RETHUS.
- Tres (03) Manipuladores de Alimentos. Mayor de 18 años, Alfabeta, con buen estado de salud certificada, antes de desempeñar esta función; Capacitado en manipulación de alimentos y con experiencia comprobada en la preparación de alimentos

c. Previa suscripción del acta de incio, presentar

- Certificados médicos vigentes del personal manipulador de alimentos y de los profesionales encargados de la verificación del proceso de producción o ensamble de alimentos
- Examen coprológico.
- Frotis faríngeo.
- Examen KOH de uñas.

d. Documento que acredite la disponibilidad de la planta de producción de alimentos, con capacidad suficiente para atender la demanda del contrato y el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente (Resolución 4445 de 1996, Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013).

e. Documentación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), de conformidad con la normatividad vigente. (Decreto 1072 de 2015 y resolución 1111 de 2017 y demás normas que sean expedidas durante la vigencia del presente contrato)

f. Documentos de los vehículos destinados al transporte de alimentos, que incluyan:

- Concepto técnico sanitario favorable para transporte de alimentos preparados, vigente (expedido con una antelación no mayor a un año).
- SOAT vigente.
- Revisión técnico-mecánica vigente, cuando aplique.
- Acta de inspección sanitaria del vehículo.

Atentamente,

SABRINA VAN-LEENDEN GRANADOS
GERENTE
E.S.E H.L.C.I

Proyectó: Yoice Escarpeta A. P.U Contratación.
Revisó: María José Blanco C. / P.U contratación

ANEXO NO. 1 – MATRIZ DE RIESGO

No	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN	CATEGORIA	¿A QUIEN SE E ASIGNA?	TRATAMIENTO/ CONTROLES A SER IMPLENTADOS	IMPACTO DESPUES DEL TRATAMIENTO. PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN	CATEGORIA	¿AFECTA LA EJECCION DEL CONTRATO?	PERSONA RESPONSABLE POR EL IMPLEMENTO DEL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIA EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO	MONITOREO Y REVISIÓN ¿CÓMO SE REALIZA EL MONITOREO?	MONITOREO Y REVISIÓN PERIODICIDAD
1	GENERAL	INTERNO	PLANEACION	OPERACIONAL	Fallo en la planeación del proceso	No se presentan oferentes	2	3	5	RIESGO MEDIO	Entidad	Análisis y verificación de las condiciones técnicas y los precios establecidos	2	1	3	RIESGO BAJO	NO	GRUPO CONTRACTUAL	PROCESO PRE CONTRACTUAL	Inicio	Análisis de las cotizaciones realizadas	Proceso pre contractual.
2	GENERAL	INTERNO	PLANEACION	OPERACIONAL	Estimación errónea de los precios del mercado	No se presentan oferentes al proceso	3	2	5	RIESGO MEDIO	Entidad	Análisis de los precios establecidos y verificación de estos	2	1	3	RIESGO BAJO	NO	GRUPO CONTRACTUAL	PROCESO PRE CONTRACTUAL	Inicio	Análisis de las cotizaciones realizadas y condiciones del mercado.	Proceso pre contractual.
3	GENERAL	INTERNO	PLANEACION	OPERACIONAL	Estudios previos o pliegos de condiciones incompletos, o sin una identificación clara y precisa de los materiales a contratar.	Declaratoria de desierta. Adjudicación del contrato en condiciones inferiores o distintas a las pretendidas.	3	3	6	RIESGO ALTO	Entidad	Análisis y reconocimiento de la necesidad. Estructuración de las especificaciones técnicas necesarias para atender los requerimientos.	2	2	4	RIESGO BAJO	SI	GRUPO CONTRACTUAL	PROCESO PRE CONTRACTUAL	Planeación	Elaboración de estudios previos o pliegos de condiciones con información incompleta, o sin una descripción detallada y especifica de los materiales objeto de contratación	Proceso pre contractual.
4	GNERERAL	EXTERNA	SELECCIÓN	ECONOMICO	Sobrecostos en los servicios a contratar	Disminución en las cantidades de material a contratar.	3	4	7	RIESGO ALTO	Entidad	Revisión de los estudios realizados y corrección oportuna al presupuesto inicial.	3	4	7	RIEGO ALTO	NO	GRUPO CONTRACTUAL	PLANEACION	Selección	Seguimiento presupuestal	Planeación

5	GENRAL	EXTERNO	CONTRATACION	OPERACIONAL	Errores cometidos por el CONTRATISTA en la elaboración de la propuesta y/o en los documentos relacionados en la invitación pública.	Observacione4s presentadas por los proponentes.	3	3	6	RIESGO ALTO	Contratista	Una vez recepcionadas las propuestas los oferentes que se presenten en el proceso son responsables de la información suministradas	2	2	4	RIESGO BAJO	NO	ASESORIA JURIDICA Y COMITÉ EVALUADOR	PROCESO PRE CONTRACTUAL	Selección	La evaluación de las propuestas presentadas se realizará con base a los documentos recepcionadas por los posibles contratistas, la no asume responsabilidad alguna por lo que se encuentra consignado en los documentos.	Proceso pre contractual.
6	GENERAL	EXTERNO	SELECCIÓN	OPERACIONAL	Reclamos u observaciones por la evaluación y selección del contratista presentadas por otros oferentes	Retraso en la adjudicación del contrato.	2	2	4	RIESGO BAJO	Entidad	Publicación clara y oportuna de los informes de evaluación, explicando detalladamente los puntajes asignados a cada oferente y atención oportuna a las observaciones presentadas.	2	1	3	RIESGO BAJO	SI	GRUPO CONTRACTUAL Y ASESOR JURIDICO	SELECCIÓN	Selección	Criterios de evaluación claros, asegurando que los parámetros sean objetivos, medibles y verificables, asegurando que den cumplimiento al marco normativo (Ley 80 de 1993, Decreto 1082 de 2015, Ley 1150 de 2007)	Proceso de Selección
7	GENERAL	INTERNO	CONTRATACION	OPERACIONAL	Retraso presentación de las garantías para la legalización del contrato	Demora en el inicio del contrato por el no cumplimiento de los plazos establecidos para la legalización del contrato.	2	3	5	RIESGO MEDIO	Contratista	El contratista debe legalizar y entregar las garantías en los plazos establecidos.	2	2	4	RIESGO BAJO	SI	ASESORIA JURIDICA	LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO	Selección	El equipo de contratación deberá revisar minuciosamente la póliza y verificar su autenticidad, como requisito previo para el inicio del contrato.	Redacción de los documentos previos al proceso.
8	GENERAL	INTERNO	CONTRATACION	OPERACIONAL	Los materiales suministrados no cumplen con las especificaciones técnicas solicitadas.	Incumplimiento del contrato. No presta la utilidad para la cual fue requerida.	3	4	7	RIESGO ALTO	Contratista	El contratista debe garantizar que los materiales suministrados cuentan los requerimientos solicitados para lo cual se deberá presentar soportes que justifiquen las certificaciones de calidad	2	2	4	RIESGO BAJO	NO	CONTRATISTA Y SUPERVISOR	EJECUCION DEL CONTRATO	Ejecución	El supervisor deberá solicitar los soportes técnicos que verifiquen las características del producto, de lo contrario no podrá recibir los materiales que requieran dicha certificación.	Entrega del producto.
9	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	No cuenta con los materiales solicitados en los tiempos indicados	Retrasos en la ejecución del contrato, no satisfacción de la necesidad e incumplimiento del contrato	3	3	6	RIESGO ALTO	Contratista	Exigir pólizas de cumplimiento con el fin de respaldar la entrega oportuna de materiales y definición de cronograma de entrega.	2	1	3	RIESGO BAJO	SI	CONTRATISTA Y SUPERVISOR	EJECUCIÓN DEL CONTRATO	Ejecución	Al momento de la recepción el supervisor o delegado debe verificar la entrega según la necesidad y cronograma establecido.	Entrega del producto.

10	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Entrega de material a personal no autorizado por la Entidad	Perdida o uso indebido del material, afectación a la ejecución del contrato e incumplimiento del contrato.	3	4	7	RIESGO ALTO	Contratista y Supervisor	El contratista debe entregar el material al personal asignado y autorice para la recepción del material.	2	2	4	RIESGO BAJO	SI	CONTRATISTA Y SUPERVISOR	EJECUCIÓN DEL CONTRATO	Ejecución	El supervisor debe verificar que las entregas del material estén debidamente soportadas.	Entrega del material
11	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	No se cumple con los tiempos establecidos para la entrega.	Demora en la satisfacción de la necesidad, mala reputación de la Entidad e incumplimiento del contrato por parte del contratista.	3	3	6	RIESGO ALTO	Contratista	Seguimiento continuo de la entrega del material.	2	1	3	RIESGO BAJO	SI	CONTRATISTA Y SUPERVISOR	EJECUCIÓN DEL CONTRATO	Ejecución	Control del cronograma de entrega a satisfacción.	Ejecución del contrato
12	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	ECONOMICO	Ejecución de actividades no aprobadas por la Entidad	Reclamo del contratista	3	2	5	RIESGO MEDIO	Contratista	Las cantidades no autorizadas previamente por la Entidad no serán reconocidas ni aprobadas para pago, por lo que su ejecución será responsabilidad exclusiva del contratista.	2	2	4	RIESGO BAJO	SI	SUPERVISOR	EJECUCIÓN DEL CONTRATO	Ejecución	El supervisor debe dejar revisar los requerimientos previos de la Entidad.	Inicio del contrato y ejecución del contrato
13	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Hurto o perdida de material antes de entregarlo	Retraso en la ejecución del contrato.	2	3	5	RIESGO MEDIO	Contratista	El contratista es responsable del traslado y custodia de los productos.	2	1	3	RIESGO BAJO	SI	CONTRATISTA	EJECUCION DEL CONTRATO	Ejecución	El contratista debe garantizar que cuenta con las medidas necesarias para la custodia de los materiales con el fin de garantizar la entrega en el momento requerido.	Ejecución del contrato
14	GENERAL	EXTERNO	EJECUCION	POLITICO SOCIAL	Alteraciones de orden público.	No abastecimiento de los insumos por bloqueos, disturbios o imposibilidad de acceso a las zonas de entrega del material.	2	1	3	RIESGO BAJO	Contratista	Detectar cambios en el contexto social, económico y político de la región.	2	1	3	RIESGO BAJO	NO	CONTRATISTA Y SUPERVISOR	EJECUCIÓN DEL CONTRATO	Ejecución	Evaluar la situación de orden público en la zona, mediante información de entidades oficiales y dar aviso oportuno al supervisor, con el fin reprogramar la entrega.	Ejecución del contrato

15	ESPECIFICO	INTERNO	CONTRATACION	REGLAMENTARIOS	No publicación de los documentos del proceso conforme a la norma.	Sanciones disciplinarias por los organismos de control y observaciones presentadas por los oferentes, falta de trasparencia en el proceso	3	3	6	RIESGO ALTO	Entidad	La Entidad debe seguir los cronogramas establecidos para las respectivas publicaciones en la página del SECOP.	2	2	4	RIESO BOGO	NO	FUNCIONARIO ENCARGADO DE LA ADMINISTRACION DEL SECOP Y SUPERVISOR	TODO EL PROCESO	Todo el proceso	Revisión y seguimiento de la página del SECOP	Selección y ejecución del proyecto.
16	ESPECIFICO	INTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Falta de revisión y control, por parte del funcionario supervisor del contrato.	Alteraciones en la ejecución del contrato	3	2	5	RIESGO MEDIO	Entidad	El supervisor debe garantizar un acompañamiento integro durante todo el proceso de no ser así será responsable de los imprevistos	2	2	4	RIESGO BAJO	SI	SUPERVISOR	TODO EL PROCESO	Todo el proceso	Seguimiento a todas las etapas del proceso	Todo el proceso