ESTUDIO PREVIO

Se realiza el presente estudio previo, de conformidad a lo establecido en el ESTATUTO DE CONTRATACIÓN, adoptado mediante resolución 028 del 30 de enero de 2024.

GENERALIDADES

De acuerdo al capítulo IV del Estatuto de Contratación, adoptado mediante resolución No. 028 del 30 de enero de 2024, publicado en la página web institucional el 28 de febrero de 2024, modificado mediante resolución 240 del 7 de octubre de 2024.

OBJETO	*"Prestación de servicios de alimentación para los pacientes hospitalizados y personal autorizado del Hospital Regional Alfonso Jaramillo Salazar E.S.E."*
AREA SOLICITANTE	Dirección Técnica Gestión de Apoyo Logístico
RESPONSABLE	**LUZ AMPARO CARDONA HENAO**
FECHA	25 DE SEPTIEMBRE DE 2026
VALOR	$ 399.000.000.
PERFIL SOLICITADO	Persona Natural o Jurídica con experiencia en las actividades del objeto contractual.
EXPERIENCIA	MINIMO 1 AÑO
SUPERVISIÓN	**PROFESIONAL DESIGNADO**
RUBRO	2.1.2.02.02.008.07 - Alimentación
PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES:	En atención a lo establecido en la normativa vigente, esta contratación se encuentra incluida en el Plan Anual de Adquisiciones.

CONSIDERACIONES:

- A través de la Ley Estatutaria 1751 de 2015 la nación estableció la salud como un Derecho Fundamental autónomo e irrenunciable en lo individual y en lo colectivo y se establece como obligación del estado la formulación y adopción de políticas de salud dirigidas a "garantizar el goce

efectivo del derecho en igualdad de trato y oportunidades para toda la población, asegurando para ello la coordinación armónica de las acciones de todos los agentes del Sistema".

- Según lo establecido en la citada Ley, la garantía del Derecho a la Salud comprende "el acceso a los servicios de salud de manera oportuna, eficaz y con calidad para la preservación, el mejoramiento y la promoción de la salud"; sin embargo, persisten en el país graves restricciones para el acceso a los servicios de salud que se materializan en bajas coberturas de indicadores de protección específica y detección temprana, hospitalizaciones que pueden prevenirse con una atención oportuna y de calidad en el nivel primario, atención de enfermedades que tienen gastos muy altos derivados de tratamientos y medicamentos a pesar de que pueden prevenirse con el control de factores de riesgo y mortalidad evitable.

- Que el Hospital Regional Alfonso Jaramillo Salazar E.S.E. constituye una categoría especial de entidad pública descentralizada, con personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa, sometida al régimen jurídico previsto en el capítulo III, del Título II del Libro II de la Ley 100 de 1993 'por la cual se crea el sistema de seguridad social integral y se dictan otras disposiciones' reglamentado por el Decreto 1876 de 1994.

- Que el numeral 6° del artículo 195 de la Ley 100 de 1993, concordante con lo dispuesto en el artículo 16 del Decreto 1876 de 1994, establece que las Empresas Sociales del Estado se someterán al régimen contractual de derecho privado, pero podrán, discrecionalmente, utilizar las cláusulas excepcionales previstas en el Estatuto General de contratación de la Administración Pública.

- Que el artículo 13 de la Ley 1150 de 2007, establece que las entidades estatales que por disposición legal cuenten con un régimen contractual distinto al del Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, aplicarán, en desarrollo de su actividad contractual y acorde con su régimen legal especial, los principios de la función administrativa y la gestión fiscal de que tratan los artículos 209 y 267 de la Constitución Política, respectivamente, según sea el caso y estarán sometidos al régimen de inhabilidades e incompatibilidades previstos legalmente para la contratación estatal.

- Que el artículo 76 de la Ley 1438 de 2011 'por medio de la cual se reforma el Sistema General de Seguridad Social en Salud y se dictan otras disposiciones estableció que las Juntas Directivas de las Empresas Sociales del Estado deberán adoptar un estatuto de contratación de acuerdo con los lineamientos que defina el Ministerio de la Protección Social, hoy de Salud y Protección Social.

- Que el Ministerio de Salud y Protección Social mediante la Resolución No. 5185 de 2013 fijó los lineamientos para que las Empresas Sociales del Estado adoptarán el estatuto de contratación que regirá su actividad contractual.

- Que el 25 de Octubre de 2023, la superintendencia nacional de salud ordenó la toma de posesión inmediata de bienes, haberes y negocios e intervención forzosa administrativa del Hospital Alfonso

Jaramillo Salazar, así mismo ordenó como medida preventiva la separación del gerente y de los miembros de la junta directiva, designando estas funciones al Agente Especial Interventor.

- Que la agente especial interventora, en uso de sus facultades legales adoptó el estatuto de contratación mediante la resolución 028 del 30 de enero de 2024, el cual entró en vigencia el día 28 de febrero fecha en que fue publicado a través de la página web institucional Modificado mediante Resolución No- 069 de 18 de marzo de 2024 y se expide Resolución de Actualización No -240 del 07 de octubre de 2024.

- Que conforme a lo expuesto en el Artículo 25 del citado estatuto, "los estudios previos deben ser elaborados por el área o el servicio que requiera la contratación y deben incluir autorizaciones, aprobaciones, estudio de mercado, diseños, análisis del sector, matriz de riesgo y CDP, que sirvan de soporte para la contratación"

DESCRIPCION DE LA NECESIDAD:

El HOSPITAL REGIONAL ALFONSO JARAMILLO SALAZAR E.S.E. TOLIMA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO, es una entidad de salud de mediana complejidad, que opera en el municipio del Líbano, norte del Departamento del Tolima, en la actualidad es el referente para la atención en baja y mediana complejidad de los municipios del Líbano, Murillo, Villahermosa, Casabianca, , igualmente apoya con algunas subespecialidades a los municipios del norte del Tolima como Mariquita, Fresno, Ambalema, y Guayabal entre otros, con una población usuaria potencial de 146.354 todos los regímenes de seguridad

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

De conformidad con lo dispuesto en el inciso segundo del artículo 33 de la Ley 996 de 2005 (Ley de Garantías), el Hospital Regional Alfonso Jaramillo Salazar E.S.E., en su calidad de empresa social del Estado y entidad hospitalaria, se encuentra incluido en las excepciones allí previstas, toda vez que desarrolla de manera permanente actividades dirigidas a la prestación del servicio público esencial y fundamental a la salud. En consecuencia, la entidad se encuentra legalmente habilitada para adelantar procesos de contratación directa durante los cuatro (4) meses anteriores a los comicios electorales, en tanto los contratos que celebre guardan una relación directa, necesaria e imprescindible con la continuidad y adecuada prestación de dicho servicio, lo cual impide la suspensión o limitación de su gestión contractual.

MODALIDAD DE SELECCIÓN	El valor estimado y los montos del presente contrato, de acuerdo al Estatuto de Contratación en su **Artículo 42: "Contratación Directa**: Es la modalidad mediante la cual el hospital, invita a presentar oferta a personas determinadas". A: Por Cuantía: Cuando el contrato a celebrar sea de mínima cuantía" De acuerdo a ello, teniendo en cuenta la cuantía del contrato, la institución podrá adelantar dicho proceso a través de la modalidad de selección directa.
TIPO DE CONTRATO	PRESTACION DE SERVICIO

DESCRIPCIÓN TÉCNICA, DETALLADA Y COMPLETA DEL BIEN O SERVICIO

Con el fin de prestar servicios de Salud con calidad, oportunidad y eficiencia El Hospital Regional Alfonso Jaramillo Salazar ESE debe disponer en cantidad, oportunidad y calidad el servicio de alimentación. Otra de las necesidades la constituye el suministro de alimentación a funcionarios del hospital y personal asistencial.

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

Teniendo en cuenta la cantidad suministrada a los pacientes durante los últimos 5 meses del año anterior con un costo promedio mensual de $ 99.667.401 pesos, el valor mensual para este servicio se proyecta se estima un valor aproximado de $ 121.872.646.oo pesos, en razón del incremento y la variabilidad en la cantidad de internaciones en los diferentes servicios de la institución. El número de pacientes hospitalizados impacta de manera directa la demanda de raciones alimentarias, incluyendo dietas normales y especiales, requeridas para garantizar una atención integral y oportuna.

De acuerdo al alto volumen de usuarios es indispensable tener el servicio de alimentación de manera continua y suministrar las dietas según lo solicite el médico y en horarios específicos:

TABLA 1:

RACIÓN	HORARIO DE ENTREGA	LUGAR DE ENTREGA
PACIENTES		

Desayuno	7:00 am a 8:00 am	Urgencias, pediatría, hospitalización cuarto piso, ginecología, UCI intermedia, Uci adultos, Uci intermedia e intensiva pediátrica.
Almuerzo	11:30 am a 1:00 pm	Urgencias, pediatría, hospitalización cuarto piso, ginecología, UCI intermedia, Uci adultos, Uci intermedia e intensiva pediátrica.
Cena	5:00 pm a 6:00 pm	Urgencias, pediatría, hospitalización cuarto piso, ginecología, UCI intermedia, Uci adultos, Uci intermedia e intensiva pediátrica.
Dietas complementarias	Según orden medica	El servicio donde se encuentre el paciente
Refrigerios para pacientes insulino requirentes	Según orden medica	El servicio donde se encuentre el paciente
PERSONAL AUTORIZADO		
Desayuno	6:30 am a 8:30 am	Cafetería
Almuerzo	12:00 m a 1:30 pm	Cafetería
Cena	5:30 pm a 6:00 pm	Se les entrega en el área de cocina en recipiente desechable

TABLA 2:

item	DESCRIPCION DE LAS DIETAS
1	Dieta normal
2	Dieta líquida
3	Dieta complementaria
4	Ración personal médico y paramédicos
5	Dieta Hiperproteica
6	Refrigerio
7	Jarra de agua
8	Jarra de aromática

Incluye la prestación del servicio de conformidad con el suministro de los insumos, el proceso de preparación y distribución de alimentos y/o elementos necesarios para la adecuada prestación del mismo, en cumplimiento de su objeto misional, Según la demanda, el servicio se prestará también

a los visitantes y a los empleados de la entidad en las mismas condiciones que se les suministra a los pacientes en términos de calidad y costo.

IDENTIFICACION CON EL CUARTO NIVEL DEL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS.

La nueva reglamentación acoge el sistema de codificación de las naciones unidas, el cual está creado especialmente para fines comerciales de compras y adquisiciones, se trata del Código Estándar de Productos y Servicios de Naciones Unidas o UNSPSC por sus siglas en inglés. Para su implementación, Colombia Compra Eficiente acogió la versión V.14.080 traducida al español, la cual, si bien no puede ser conseguida en forma gratuita en la página oficial de la UNSPSC, esta entidad la pone a disposición de los usuarios aquí e incluye una herramienta para navegar de forma fácil a través del clasificador, la cual puede ser consultada en el siguiente link. ITEM DESCRIPCION CUARTO NIVEL DEL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS (UNSPSC).

93131600 (Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición), 93131600 (Banquetes y catering)

VALOR	$ **399.000.000**
FORMA DE PAGO	El valor estimado y que las partes en el contrato acordarán para todos los efectos legales y fiscales es de: **TRESCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MILLONES DE PESOS M/CTE ($399.000.000)** con cargo al presupuesto de gastos para la vigencia 2026. A cancelar en pagos parciales de acuerdo al servicio efectivamente prestado durante cada periodo. **Parágrafo 1:** El Hospital pagará al contratista el servicio efectivamente prestado durante cada periodo de acuerdo a las tarifas pactadas por cada dieta entregada, previa radicación de factura, informe de actividades y visto bueno del supervisor del contrato. **Parágrafo 2:** El contratista cancelará al Hospital el valor de DOS MILLONES OCHOCIENTOS VENTIUN MIL SETECIENTOS SETENTA Y SIETE PESOS M.L. ($2.821.777) correspondiente al uso del suelo, por las instalaciones, además el consumo de servicios públicos de acuerdo a los calculo porcentuales que realice la persona encargada. **Parágrafo 3:** El contratista cancelará al Hospital el valor de UN MILLON CIENTO TRES MIL QUINIENTOS CINCUENTA PESOS M.L. ($1.103.550), correspondiente al usufructo del espacio de cafetería con atención al público.
TERMINO Y LUGAR DE EJECUCIÓN	A partir de la suscripción del acta de inicio y hasta el 31 de Diciembre de 2026, en el Líbano – Tolima

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

1.Cumplir a cabalidad el objeto contractual acorde con la siguiente descripción

ITEM	LAS DIETAS
1	Dieta normal
2	Dieta líquida
3	Dieta complementaria
4	Ración personal médico y paramédicos
5	Dieta Hiperproteica
6	Refrigerio
7	Jarra de agua
8	Jarra de aromática

2. Garantizar el suministro de dietas alimentarias a los pacientes que lo requieran, acorde con sus patologías y al personal autorizado. **3.** Cumplir con las obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral, de acuerdo a lo previsto por la Ley 1150 de 2007 y demás normas vigentes. **4.** Mantener en forma permanente altos niveles de eficiencia técnica y profesional para atender sus obligaciones. **5.** Actuar con plena eficiencia y responsabilidad y/o ejecutando todas aquellas actividades que sean compatibles con el objeto del contrato. **6.** Certificar el pago de los aportes a la seguridad social (Salud, pensión y riesgos laborales); de acuerdo con el monto del contrato y conforme lo establece la Ley, requisito indispensable para proceder al pago de servicios. **7.** Utilizar materias primas de primera calidad en la preparación de la alimentación. **8.** Llevar el control diario de la alimentación. **9.** El contratista deberá presentar un gramaje estándar para la población en edad preescolar y escolar hospitalizados en las instalaciones de la institución. **10.** Los equipos y utensilios utilizados para la el procesamiento, fabricación y preparación de los alimentos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento. Que se facilite su limpieza y desinfección de sus superficies. **11.** Todo el proceso de fabricación del alimento, incluyendo las preparaciones de envasado y almacenamiento deberán realizarse en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación y llevar a cabo los controles necesarios para reducir el crecimiento potencial de microorganismos y evitar la contaminación del alimento. Para esto deberá controlar factores físicos como: temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo. Además, vigilar procesos de congelación cuando lo requieran. Deberá mantener los alimentos de refrigeración a temperaturas no mayores de 4°c, alimentos congelados a una temperatura menor a 0°c, y los alimentos calientes a temperaturas mayores de 60°c. Llevar registro diario de lo descrito anteriormente. **12.** Los menús deben ser elaborados de acuerdo con las especificaciones dietarías para cada tipo de patologías y firmados por el profesional en nutrición del contratista y del hospital **13.** Los pacientes con patologías específicas de alto riesgo de contaminación deberán recibir los alimentos en recipientes desechables para minimizar riesgos de proliferación. **14.** Durante la jornada de las tres comidas éste servicio debe ser atendido de manera permanente por el personal, con uniforme especial (gorro, tapabocas, guantes y uniforme completo). **15.** El contratista debe permitir la verificación por parte del Hospital sobre: la calidad de los víveres, la realización de pruebas organolépticas, inspecciones para controlar la asepsia de la utilería, seguimiento a la manipulación de alimentos, preparación de las comidas y almacenamiento de alimentos perecederos y no perecederos,

cumplimiento de los aspectos legales sobre salud ocupacional, emergencias, seguridad industrial, gestión ambiental y sanitaria. **16.** El contratista debe garantizar que el personal de manipuladores de alimentos cumpla con la reglamentación en cuanto haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. al uso de uniformes, aseo personal, y normas de higiene. El personal deberá estar uniformado en colores claros excepto el color blanco, portando los implementos propios de manipulación de alimentos (gorro, tapabocas, delantales, guantes) Todo el personal que labore deberá tener capacitación en manipulación de alimentos. Después de firmado el contrato se deberá presentar a salud ocupacional la carne de manipulación de alimentos, los exámenes de laboratorio (frotis de garganta, coprológico seriado y KOH de uñas) que demuestren que todo el personal es apto para manipular alimentos, entregar el cronograma de fechas estipuladas para la toma de exámenes de control durante le ejecución del contrato. **17.** Reconocer a favor del contratante el valor de $2.821.777 por concepto de uso de suelo, además $1.103.550 por el concepto de uso y goce del espacio de cafetería con atención al público, además reconocer el proporcional al consumo de servicios públicos de acuerdo a medición realizada por la persona designada para ello. **18.** Las demás obligaciones que le sean asignadas por el CONTRATANTE, y que se relacionen con el debido cumplimiento del objeto contractual pactado.

PERFIL REQUERIDO DEL PERSONAL QUE PRESTARÁ EL SERVICIO

1. Profesional Universitario en: Nutrición y Dietética.
   - Formación: Administración de Servicios de Alimentación, Manipulación de Alimentos.
   - Experiencia: 24 meses en el Área de Servicio de Alimentos.
2. Operario(a) Manipulador de Alimentos.
   - Formación: Básica Primaria, Básica Secundaria, Curso en Manipulación de Alimentos.
   - Experiencia: 12 meses en el Área de Servicio de Alimentos.

MANUALES Y PROTOCOLOS

- Manual de dietas, debe contener la descripción de los diferentes tipos de dieta según patológicas.
- Manual de manipulación de alimentos.
- Manual de higiene y desafección.
- Manual de recibo y control de la materia prima.
- Manual de almacenamiento de alimentos perecederos, semi-perecederos y no perecederos.
- Manual de control de plagas, vectores y roedores.
- Manual de procedimientos técnicos.
- Manual de buenas prácticas de manufactura.
- Manual de saneamiento básico (que contenga capacitación en educación sanitaria, control de agua, manejo y calidad del agua, manejo y disposición de residuos, entre otros).
- Ciclo de minutas.
- Protocolo de recolección de vajillas.
- Formato de compra y suministros BPM por grupos de alimentos.
- Lista de chequeo de contramuestras.
-

NOTA: Los manuales deben estar en medio físico. Deben tener una descripción detallada. La empresa deberá presentar evidencias bimensuales del cumplimiento de estos, mejoras y las acciones correctivas realizadas al interior de la empresa y deberán manejar un plan de capacitación sobre temas afines

GARANTÍAS De acuerdo al capítulo X del Estatuto de Contratación del HOSPITAL REGIONAL ALFONSO JARAMILLO SALAZAR

PÓLIZA	SI	NO	CUANTÍA
CUMPLIMIENTO	**X**		No será inferior al diez por ciento (10%) del contrato y su vigencia será igual a la del plazo total del contrato y seis (6) meses más
DE BUEN MANEJO, CORRECTA INVERSION Y REINTEGRO DEL ANTICIPO O PAGO POR ANTICIPADO		X	Cien por ciento (100%) de la suma entregada a título de anticipo o pago por anticipado y la vigencia será igual a la del tiempo requerido para su amortización
DE CALIDAD Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS	**X**		No será inferior al diez por ciento (10%) del contrato y su vigencia será mínimo de seis (6) meses contados a partir del recibo ó aceptación final
DE CALIDAD Y ESTABILIDAD DE LA OBRA		X	No será inferior al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato y su vigencia será de tres (3) años contados a partir del Acta de Recibo Final de la Obra contratada.
DE PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES	X		No será inferior del 10 por ciento (10%) del valor total del contrato y su vigencia será igual a la del plazo total del contrato y tres (3) años más contados a partir de la fecha de terminación del contrato
DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL		X	Su cuantía no será inferior al veinte (20%) por ciento del contrato y su vigencia será al menos por el plazo del contrato y seis (6) más
RESPONSABILIDAD CIVIL PROFESIONAL		**X**	
OTRA: _____			

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO: $ 399.000.000 PESOS

JUSTIFICACION: El HOSPITAL REGIONAL ALFONSO JARAMILLO SALAZAR EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO, requiere para el normal funcionamiento y desarrollo de sus actividades y para cumplir a cabalidad con sus procesos estratégicos, misionales y de apoyo, el suministro permanente DE ALIMENTACION **,** por lo cual se adelanta estudio de conveniencia, con el fin de determinar el valor mensual del suministro requerido, se adelantó la siguiente metodología

para la estructuración del Estudio Económico del proceso de contratación: 1- Para determinar el valor , se procedió a solicitar tres cotizaciones a: L Y M SAS NIT 900821391, CORPORACION PARA NUESTRA COLOMBIA NIT 9005862441 Y CONSULTORES ASOCIADOS CNI S.A.S. NIT 900831863-1, obteniendo respuesta de los tres proveedores reconocidos. 2- Para realizar el Estudio Económico se tomó como referencia los valores unitarios con IVA.

			COTIZACION L Y M SAS	COTIZACION CNI CONSULTORES ASOCIADOS S.A.S.	CORPORACION PARA NUESTRA COLOMBIA
item	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	CONSUMO PROMEDIO MENSUAL (CPM)	PRECIO	PRECIO	PRECIO
1	Dieta normal Desayuno	1	$ 9.220	$ 10.600	$ 10.000
2	Dieta normal almuerzo	1	$ 13.100	$ 14.900	$ 14.000
3	Dieta normal comida	1	$ 13.100	$ 14.900	$ 14.000
4	Dieta liquida Desayuno	1	$ 6.200	$ 8.000	$ 6.800
5	Dieta liquida almuerzo	1	$ 6.200	$ 8.000	$ 6.800
6	Dieta liquida comida	1	$ 6.200	$ 8.000	$ 6.800
7	Dieta complementaria	1	$ 9.100	$ 12.000	$ 9.900
8	Ración personal medico y paramédicos desayuno	1	$ 10.539	$ 12.000	$ 11.000
9	Ración personal medico y paramédicos almuerzo	1	$ 14.050	$ 14.900	$ 14.500
10	Ración personal medico y paramédicos comida	1	$ 14.050	$ 14.900	$ 14.500
14	Dieta Hiperproteica desayuno	1	$ 10.650	$ 13.000	$ 12.000
15	Dieta Hiperproteica almuerzo	1	$ 15.488	$ 17.000	$ 15.900
16	Dieta Hiperproteica comida	1	$ 15.488	$ 17.000	$ 15.900
17	Refrigerio	1	$ 3,370	$ 5.000	$ 3.800
18	Jarra de agua	1	$ 1,800	$ 4.000	$ 3.000
19	Jarra de aromática	1	$ 2,982	$ 5.000	$ 4.000

Con el fin de garantizar la continuidad en la prestación del servicio dentro de la institución, se hace necesario adelantar la contratación de la empresa de alimentación LYM SERVICIOS Y SUMINISTROS S.A.S., la cual cuenta con la capacidad operativa, técnica y logística para asegurar el suministro oportuno y adecuado de alimentos.

El servicio de alimentación es fundamental para el correcto funcionamiento de la institución, ya que incide directamente en el bienestar, la salud y el desempeño de los usuarios y/o beneficiarios. En este sentido, cualquier interrupción en su prestación puede generar afectaciones significativas en el desarrollo normal de las actividades institucionales.

La contratación de LYM SERVICIOS Y SUMINISTROS S.A.S permite mitigar riesgos asociados a posibles fallas en la provisión del servicio, tales como insuficiencia de personal, limitaciones en la infraestructura o dificultades en la adquisición de insumos, garantizando así la continuidad, calidad y eficiencia del servicio de alimentación.

MATRIZ DE RIESGOS

De acuerdo al estudio previo, se estableció la siguiente matriz de riesgos.

No	Tipo de riesgo	Concepto	Asignación del riesgo	
			Hospital	Contratista
1	Jurídico	La no suscripción del contrato sin justa causa		X
2	Jurídico	Incumplimiento del contrato		X
3	Operativo	Calidad		X
4	Económico	consumo total de recursos en tiempo anterior a la duración del contrato	X	X

IMPUESTOS, APORTES, TASAS Y CONTRIBUCIONES

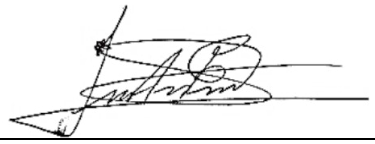
De acuerdo a lo establecido en la Ordenanza No. 0015 del 17 de julio de 2025 de la Asamblea departamental del Tolima, el presente contrato se encuentra gravado con estampillas departamentales PROHOSPITAL 1%, PROELECTRIFICACION 0.5%, PROCULTURA 1% por tratarse de contrato de prestación de servicios con persona jurídica. **Parágrafo:** No obstante, De conformidad con lo establecido en el Parágrafo 1° del artículo 4° de la Ley 2023 de 2020, el contratista deberá cancelar el 2% correspondiente a la Tasa Pro Deporte y Recreación, creada mediante la Ordenanza No. 0038 del 2 de diciembre de 2020 de la Asamblea departamental del Tolima.

SARLAFT

Para dar cumplimiento a la circular No. 009 del 2016, emitida por la Superintendencia Nacional de Salud, en lo referente al Sistema de Riesgo de Lavado de Activos y Financiación del Terrorismo (SARLAFT), 1. El CONTRATISTA se obliga para con el hospital certificar que los recursos no

provienen ni se destinan al ejercicio de ninguna actividad ilícita o de actividades conexas al lavado de activos provenientes de estas o de actividades relacionadas con la financiación del terrorismo, en todo caso si durante la vigencia del contrato, 2. Si el CONTRATISTA, llegare a ser (I) vinculado por parte de las autoridades competentes a cualquier tipo de investigación por delitos de narcotráfico, terrorismo, secuestro, lavado de activos, financiación del terrorismo y administración de recursos relacionados con actividades terroristas y otros delitos relacionados con el lavado de activos y financiación del terrorismo. (II) incluido en lista de control de lavado de activos y financiación del terrorismo administradas por cualquier autoridad nacional o extranjera, tales como las listas de la oficina de control de activos en el exterior OFAC, emitida por las oficinas del Tesoro de los Estados Unidos de Norte América, la lista de la Organización de las Naciones Unidas o (III) condenado por parte de las autoridades competentes en cualquier tipo de proceso judicial relacionado con la comisión de los anteriores delitos; o (IV) llegare a ser señalado públicamente por cualquier medio de amplia difusión nacional (prensa, radio, televisión, etc.) como investigados por delitos de narcotráfico, terrorismo, secuestro, lavado de activos, financiación del terrorismo y administración de recursos relacionados con actividades terroristas u otros delitos relacionados con el lavado de activos y financiación del terrorismo y/o cualquier delito colateral o subyacente a estos, el hospital tiene el derecho de terminar unilateralmente el contrato sin que por este hecho este obligado a indemnizar ningún tipo de perjuicio al CONTRATISTA, 3. El CONTRATISTA, declara que los recursos que incorpora para el desarrollo del objeto contractual, proceden de actividades completamente licitas. 4. El CONTRATISTA, se obliga expresamente a entregar al hospital, la información veraz y verificable que este le exija para el cumplimiento de la normatividad relacionada con la prevención de lavado de activos y financiación del terrorismo y actualizar sus datos por lo menos anualmente suministrando la totalidad de soportes que el hospital requiera, en el evento que no se cumpla la obligación consagrad en la presente clausula, el CONTRATANTE tendrá la facultad de dar por terminada la relación jurídica surgida. 5. El CONTRATISTA manifiesta que conforme a lo anterior autoriza al hospital la consulta y verificación de cualquier base de datos, listas restrictivas y públicas.

SOLICITO



NOMBRE: LUZ AMPARO CARDONA HENAO

CARGO: Dirección Técnica Gestión de Apoyo Logístico