

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	1 de 7		

1. JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ESE METROSALUD PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN

Para dar cumplimiento a las obligaciones adquiridas con la suscripción del contrato interadministrativo N°: 4600079453 de 2019 con la Secretaría de inclusión social, familia y Derechos humanos, cuyo objeto es "Contrato interadministrativo para la atención con enfoque multimodal a niños, niñas y adolescentes con trastornos mentales a través de la atención especializada."

Es necesario realizar contrato con un proveedor que suministre la alimentación acorde con la Guía técnica del componente de alimentación y nutrición para las modalidades del ICBF vigente, de igual manera debe suministrar los refrigerios para las diferentes actividades del proyecto PATOLOGIA DUAL.

2. OBJETO A CONTRATAR Y ESPECIFICACIONES

Suministro de Alimentación completa y refrigerios según guía técnica del componente de alimentación y nutrición del ICBF vigentes, para los niños, niñas y adolescentes del proyecto PATOLOGIA DUAL.

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS:

Para la implementación del componente de alimentación y nutrición se acoge la Guía técnica del componente de alimentación y nutrición para las modalidades del ICBF vigente.

Esta guía constituye la línea que los operadores deben cumplir para una adecuada alimentación de los niños, niñas y adolescentes beneficiarios, procurando la garantía o restablecimiento de sus derechos, integrando el enfoque de derechos, diferencial étnico, de género y discapacidad, de acuerdo con el curso de vida y los determinantes sociales de salud que impactan el estado nutricional de la población.

En este componente es importante tener en cuenta las particularidades y necesidades de los niños, niñas y adolescentes de acuerdo con su pertenencia a grupos étnicos o lugar de procedencia para tratar de brindarles una alimentación acorde con estas necesidades particulares.

ALIMENTACION	CANTIDAD	CARACTERÍSTICAS
Desayuno	100	De acuerdo a los requisitos establecidos en la Minuta del ICBF para la modalidad y grupos de edad.
Refrigerio de la mañana	100	
Almuerzo	100	
Refrigerio de la tarde	100	
Cena	100	

REFRIGERIOS:

ITEM	DETALLE		CANTIDAD
Refrigerios	OPCION 1	pastel de sal en hojaldre: 1 Unidad x 130 gr y jugo caja tetra pack: 1 unidad x 200 cc/gaseosa/malta	333
	OPCION 2	pastel de Guayaba o arequipe en hojaldre: 1 Unidad x 130 gr y jugo caja tetra pack: 1 unidad x 200 cc/gaseosa/malta	
	OPCION 3	pastel Hawaiano: 1 Unidad x 130 gr y jugo caja tetra pack: 1 unidad x 200 cc/gaseosa/malta	
	OPCION 4	Palito de queso: 1 Unidad x 100 gr y jugo caja tetra pack: 1 unidad x 200 cc/gaseosa/malta	
	OPCION 5	Panzerotti: Jugo caja tetra pack: 1 unidad x 200 cc/gaseosa/malta	

FORMA DE ENTREGA:

SERVICIO	HORA DE LLEGADA	HORA DE ENTREGA
DESAYUNO	7:00 AM	8:00 AM
MEDIA MAÑANA	7:00 AM	10:30 AM

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	2 de 7		

ALMUERZO	11:45 AM	12:30 AM
ALGO	11:45 AM	3:00 PM
CENA	5:00 PM	6:00 PM

Los refrigerios se entregaran a necesidad del proyecto durante el tiempo del contrato, estos serán solicitados previamente a cada actividad.

RECURSO HUMANO

- Todo el personal requerido para el cumplimiento de este contrato debe ser administrado por la firma contratista, incluyendo su vinculación y desvinculación; además deberá garantizar que cumpla con las competencias requeridas para la adecuada prestación del servicio.

MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- Los manipuladores de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:
 - Haber realizado el curso de manipulación de alimentos y carné que lo acredite vigente.
 - Las manipuladoras de alimentos deben tener una capacitación de 10 horas durante la ejecución del contrato sobre buenas prácticas de manufacturas.
 - El personal contratado debe tener experiencia en servicios de alimentación no inferior a un año, soportada en la hoja de vida, las cuales deben reposar en cada una de las sedes donde se presta servicio. Estas deben estar disponibles para las visitas de habilitación, acreditación, interventoría y entes de control.
 - Exámenes de laboratorio al inicio del contrato con vigencia de un año: KOH de uñas, coprológico y frotis faríngeo, debidamente evaluados por el médico de salud ocupacional, quien certificará si el personal es apto para manipular los alimentos. Estos exámenes deben tener como mínimo un año de elaborado, con control cada año y que repose en la hoja de vida.
 - Personal con eventos de salud reconocidos como infectocontagiosos, deberá ser retirado del servicio y remplazado.
 - En los casos de incapacidades, licencias o ausencias de personal, la empresa debe contar con personal supernumerario para cubrir las necesidades del servicio.
 - El personal vinculado por el contratista deberá estar afiliado al sistema general de seguridad social en salud, pensiones, riesgos profesionales y demás aportes parafiscales que la ley establece.
 - En caso de que se presenten cambios de personal en alguno de los servicios, el contratista, reportará oportunamente a la interventoría o supervisión del contrato, el cambio respectivo para su visto bueno, presentando la hoja de vida del nuevo personal y los requisitos anteriormente nombrados.
 - Una vez se realice todo el proceso de contratación con el personal, en cada servicio debe reposar la hoja de vida completa de los empleados.
 - La interventoría o supervisión del contrato podrá presentar al contratista las dificultades que se presenten con el personal por ellos asignados, con el fin de que la empresa tome los correctivos que mejoren la prestación en el servicio contratado.

Se anota que el recurso humano requerido debe garantizarse de manera permanente de lunes a domingo para lo cual deben tener en cuenta los tiempos de descanso y ausencias imprevistas las cuales deben ser cubiertas con personal supernumerario.

El contratista que prestará sus servicios y que cuente en su nómina con personal extranjero debe garantizar el cumplimiento de los requisitos exigidos por las leyes vigentes en Colombia para el ingreso y trabajo de este personal. El administrador del contrato debe asegurar el efectivo cumplimiento de lo dispuesto en este numeral.

CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

- El contratista seleccionado deberá presentar un plan de capacitación con su respectivo cronograma anual de educación formal en aspectos tales como: inducción, salud ocupacional, manipulación y preparación higiénico sanitaria de los alimentos, calidad en el servicio, desarrollo y humano y otros temas que fomenten la capacitación técnica y la formación personal de los empleados, este plan debe incluir una duración mínima de 16 horas por año.

SALUD OCUPACIONAL

- El contratista desarrollará un programa de salud ocupacional y lo presentará por escrito de acuerdo a la normatividad vigente que trata el sistema general de riesgos profesionales.

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	3 de 7		

- El contratista debe entregar a la interventoría o supervisión del contrato el resultado de valoraciones médicas y exámenes de laboratorio de los empleados.
- En cada centro de producción debe disponerse un botiquín de primeros auxilios y extintores que cumpla con la normatividad vigente.
- El contratista deberá garantizar la dotación completa de uniformes y elementos de seguridad para sus empleados.

DOTACIÓN PARA LAS PREPARADORAS Y PERSONAL QUE DISTRIBUYE LA ALIMENTACIÓN

- El contratista seleccionado deberá dotar a las manipuladoras de alimentos de: Uniformes elaborados en tela fresca, de color claro con pantalón, blusa y delantal; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento.
- Gorros en material que permita la ventilación y que sean cómodos para garantizar el uso adecuado y el cubrimiento total del cabello.
- Zapatos tapados, livianos, de color claro y suela antideslizante.
- Tapabocas desechables para manipular alimentos terminados con cambio al mismo en cada servicio (desayuno, almuerzo y comida)
- Guantes plásticos transparentes para el proceso de servida de alimentos terminados.
- Guantes de caucho diferentes para cada tarea de aseo.

TRANSPORTE DE ALIMENTOS

La empresa contratista debe garantizar, el cumplimiento de la resolución 2674 de 2013, capítulo VII y Resolución 2505 de 2004, en lo referente al transporte de alimentos preparados. Los conductores de los vehículos en los que se transporten los alimentos también deberán contar con toda la documentación que los acredite como manipuladores de alimentos, además de contar con la dotación pertinente según sus funciones.

CONTROL DE CALIDAD

El oferente deberá presentar un programa de control de calidad según la resolución 2674 del 22 de Julio del 2013, dentro del cual se incluya los siguientes aspectos reglamentarios:

- Seguimiento y control a proveedores.
- Control de temperatura y humedad relativa de las bodegas en seco.
- Cumplimiento de especificaciones de materias primas.
- Control de temperatura de los alimentos antes de salir del servicio de alimentación.
- Controles de fecha de vencimiento desde el recibo hasta su utilización.
- El contratista realizará análisis microbiológicos mensuales, debe presentar análisis de mesófilos, coliformes totales, coliformes fecales, hongos y levaduras de las dietas suministradas, las muestras de alimentos analizadas debe ser seleccionada dentro de las dietas (a mínimo 3 alimento listo para consumo) y aleatorio de los elementos potencialmente contaminantes para el alimento (manipulador, superficie, agua, ambiente).
- Se debe realizar protocolo de manejo de resultados positivos o negativos que incluya planes de mejoramiento y seguimiento a los mismos. En el protocolo de manejo deben constar los periodos de repetición de análisis hasta cerrar el circuito de análisis microbiológico, impacto y mejora
- Estas muestras deben ser analizadas por un laboratorio idóneo, reconocido y avalado, los costos derivados serán asumidos por el contratista
 - El contratista deberá guardar diariamente por 36 horas en refrigeración, una muestra del menú del día y de las fórmulas enterales o gastroclisis y rotularlas, con el fin de realizar análisis pertinentes en caso de intoxicación alimentaria.
 - Los proponentes deben entregar documentado el proceso de manejo de intoxicaciones alimentarias y reportar si han tenido alguna intoxicación en los últimos 5 años y en qué empresas.

SEGUIMIENTO AL RIESGO

De conformidad con la ley, el oferente debe presentar el manual de seguimiento de los riesgos que se puedan presentar en toda la ejecución del contrato; además para ello deberá reportar los eventos adversos asociados a los niños, niñas y adolescentes y al personal al interventor o supervisor del contrato y deberá elaborar los planes de mejoramiento que le correspondan. (Riesgos asociados: inoportunidad en la solicitud, cancelación de dietas, solicitud errónea de dietas, inoportunidad en los horarios de distribución, solicitudes extemporáneas no autorizadas, solicitudes de dietas de manera verbal, entrega errónea de dietas)

PLANES DE CONTINGENCIA

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	4 de 7		

El oferente deberá presentar planes de contingencia para daños en la planta física, equipos, menaje, desabastecimiento de insumos, infestación de plagas y roedores, control del medio ambiente, descargas eléctricas, fugas de gas, suspensión en el suministro de servicios públicos (gas, agua, energía), ausencias de personal de tal manera que se garantice la continuidad y la calidad en la prestación del servicio. Deberá, además, contar con personal suficiente para déficit de personal por calamidades domésticas, incapacidades o renunciaciones, con el fin de evitar los incumplimientos en el proceso

APORTE NUTRICIONAL

Las recomendaciones de energía y nutrientes para la población beneficiaria fueron definidas de acuerdo con las Recomendaciones Diarias de Calorías y Nutrientes Para la Población Colombiana entre los 12 y los 18 años, elaboradas por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar; se debe cumplir con el cubrimiento de las necesidades de energía y nutrientes establecido para cada tiempo de consumo de conformidad con el documento que se adjunta.

CICLOS DE MENÚ O MINUTAS

Los nutricionistas elaborarán los ciclos de menús para 4 semanas, el oferente debe presentar la guía de preparación y la respectiva lista de intercambios.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD Y COMPRA DE LOS ALIMENTOS

Los alimentos que integran las raciones, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad, para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos, como para prevenir las enfermedades transmitidas por ellos. Estas condiciones, deben acompañar a los alimentos hasta su consumo final, para lo cual es necesario cumplir con las características referidas en la guía Técnica del componente de alimentación y nutrición del ICBF.

ALMACENAMIENTO

El contratista debe disponer de una bodega (centro de acopio) con capacidad para recibir, manipular y almacenar las cantidades de productos.

Verificar y adecuar las condiciones del almacenamiento de los alimentos acorde a las normas.

El espacio físico empleado para la ejecución del contrato, debe cumplir con las normas higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 aplicable en la normatividad colombiana, acorde a la actividad a desempeñar.

Para el almacenamiento (en caso de llevarse a cabo en lugar diferente a la producción) deberá adjuntar la certificación o acta de inspección sanitaria con concepto FAVORABLE. Si durante la ejecución del contrato, el concepto sanitario emitido cambia a FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, el contratista deberá cumplir con las acciones que subsanen los hallazgos encontrados por la autoridad sanitaria y solicitar nueva visita, en un tiempo inferior a 15 días calendario, siguientes a la fecha de la visita en que se cambió el concepto.

Adicionalmente el contratista deberá aportar al iniciar la ejecución del contrato, copia del acta de visita de la secretaría de salud y diagnóstico Técnico emitido por la empresa que realiza las actividades de Control de Plagas, con el fin de validar las condiciones higiénico sanitarias y dar cumplimiento a recomendaciones dadas para garantizar la inocuidad y baja infestación de plagas.

CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS:

Los alimentos o productos a suministrar deben ser acorde a lo indicado en la ficha técnica donde se indican las características generales, microbiológicas, físico químicas y normatividad que le aplica; deberá tener disponible y acorde a solicitud del supervisor análisis microbiológicos del alimento adquirido mínimo de forma trimestral.

El empaque y rotulado de los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato, deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 005109 de Diciembre 29 de 2005 y demás normas vigentes.

DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE DE LA MATERIA PRIMA:

Los alimentos deberán ser transportados en vehículos que garanticen las adecuadas condiciones higiénico-

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	5 de 7		

sanitarias y conservación de acuerdo a sus características implementando y registrando acciones de limpieza y desinfección de los vehículos.

El Contratista debe tener disponible para la supervisión, una carpeta con la documentación de los vehículos y el personal que labore en ellos, la cual debe contener la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente según el ente territorial que la emita, carné de manipulación de alimentos del conductor y ayudantes emitidos por oferentes habilitados por la Dirección Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia, registros de limpieza y desinfección de los vehículos, registros de temperatura de carga y la ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo. El vehículo debe conservar durante la ejecución del contrato, el concepto sanitario FAVORABLE, en caso de cambio de este concepto, el contratista deberá aportar un vehículo que cumpla con todas las condiciones requeridas.

MANEJO HIGIÉNICO SANITARIO:

El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del contrato, están enmarcados bajo los lineamientos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 para el manejo de alimentos y productos alimenticios

Deberá disponer de estibas cuando el vehículo no tenga el piso acanalado, en número suficiente para garantizar las condiciones sanitarias establecidas en la resolución 1229 de 2013 y la resolución 2674 de 2013. Las estibas empleadas, deben ser de polietileno de alta densidad y estar en buen estado.

El contratista deberá contar con mínimo una carretilla por vehículo empleado para el transporte de alimentos.

OTROS REQUERIMIENTOS:

Para la prestación del servicio el contratista debe tener vigente el certificado de su sistema de gestión de Calidad en las áreas de producción y transporte.

Tener más de 6 años de experiencia en la ejecución de servicios de alimentación en programas sociales y alimentación transportada, para lo cual deberá adjuntar los respectivos certificados.

Adjuntar copia del último informe de visita de inspección sanitaria realizada por la autoridad competente, con concepto favorable, del centro de producción que el oferente vaya a destinar para la producción de este servicio.

Disponer de manera permanente de mínimo dos vehículos transportadores de alimentos durante la ejecución del contrato, con el concepto sanitario FAVORABLE, de manera que si surge algún inconveniente no se retrase la prestación del servicio y se garantice que esta se hará de manera óptima.

Las cantidades de alimentación estipuladas se refieren al tope máximo por día, sin embargo estas pueden variar según el número de usuarios con que cuente el proyecto.

La elaboración de la alimentación se debe producir en una planta alterna al centro de distribución, cumpliendo con todo lo estipulado en la Resolución 2674 del 2013 y luego ser transportada en un vehículo de transporte de alimentos, el cual debe ser isotérmico, y tener concepto Favorable por secretaría de salud.

La alimentación para su transporte debe ser empacada en contenedores isotérmicos, que mantengan las temperaturas calientes por encima de 65°C y las frías entre 4°C +/- (2).

En el lugar de distribución se debe implementar baño maría, nevera y menajería completa (melanina) para servir la alimentación a los usuarios tipo Buffet. Se debe entregar cuchara desechable y servilleta por servicio. El contratista es responsable del menaje y demás dotación suministrada para el cumplimiento del objeto contractual, así mismo debe disponer de una gramera, termómetros y porcionadores para poder garantizar en ensamble correcto a cada uno de los niños, niñas y adolescentes.

Personal Requerido para producción, transporte y distribución de la alimentación:

- 1 Supervisor de Alimentos
- 1 Parrillera Tiempo Completo
- 2 Auxiliares de preparación
- 2 Distribuidores de alimentos (manipuladores de alimentos)
- 1 Auxiliar de Bodega y Conductor

4. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	6 de 7		

Los procesos de contratación en la ESE METROSALUD se rigen por la normas del derecho privado, por mandato expreso del artículo 195 numeral 6° de la ley 100 de 1993 y el artículo 16 del Decreto 1876 de 1994, y a la norma interna Acuerdo 252 de 2.014, por medio del cual se expide el Estatuto de Contratación de la ESE Metrosalud, Este proceso se hace por contratación directa, artículo 21.1 que indica:

Artículo 21. Selección Directa: La ESE METROSALUD podrá seleccionar directamente cuando la cuantía estimada del proceso a contratar sea inferior o igual a 2000 salarios mínimos legales mensuales vigentes, Excepto para aquellos procesos contractuales en los que medie certificación técnica debidamente sustentada relativa a la exclusividad del contratista."

Teniendo en cuenta lo anterior se invita directamente a las siguientes empresas:

1. SAN AGUSTIN EVENTOS Y TURISMO

800.073.591-6
Dario Quintero Giraldo
Denis Campo
auditoria@tusanagustin.com
444 44 94

2. SALAMANCA

890.938.952-2
Israel cuervo toro
2888888 317 3885086
israelcuc@salamanca.com.co

3. LA COCINA DE LUIS

900.319.904-9
Beatriz Restrepo Botero
4442386

Toda propuesta presneta por una empresa o sociedad diferente no se tendra en cuenta en el proceso contractual.

5. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

Para la ejecución del contrato, la ESE METROSALUD apropió una partida presupuestal para la vigencia 2.019 debidamente amparada por la disponibilidad presupuestal 190115 expedida por el Área de Presupuesto de la Empresa, por valor de **NOVECIENTOS NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL SETECIENTOS DOCE PESOS M.L. (909.474.712)**, de los cuales OCHOCIENTOS NOVENTA Y TRES MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA Y OCHO MIL PESOS M/L (\$ 893.958.00) son para alimentación y UN MILLÓN QUINIENTOS DIECISÉIS (SETECIENTOS DOCE PESOS M.L. (\$1.516.712) para refrigerios

6. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA

Teniendo en cuenta que se trata de un proceso de contratación mediante la modalidad de selección directa con una oferta de acuerdo a su naturaleza, se realizará evaluación jurídica mediante el análisis de la documentación requerida, técnica frente al cumplimiento de cada una de las obligaciones solicitadas y tarifariamente frente a la tarifa; se aclara que no hay lugar a la evaluación financiera.

7. ANÁLISIS DE RIESGOS Y FORMA DE MITIGARLOS

Ver matriz adjunta

8. GARANTIAS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

El proponente con la adjudicación del contrato constituirá a favor de la ESE Metrosalud, como mecanismos de cobertura del riesgo derivado del cumplimiento de las obligaciones contractuales las garantías que cuente con los siguientes amparos:

- ✓ **Cumplimiento del Contrato:** por el 10% del valor total del contrato adjudicado y con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y 120 días más.
- ✓ **Calidad del Bien y del servicio:** por el 10% del valor total del contrato adjudicado y con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y 120 días más.
- ✓ **Pago de salarios y prestaciones sociales:** por el 10% del valor total del contrato adjudicado y con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y 3 años más.
- ✓ **Responsabilidad civil extracontractual:** por el 20% del valor total del contrato adjudicado y con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y 120 días más.

9. FORMA DE PAGO:

La ESE METROSALUD pagara al CONTRATISTA por medio de facturas parciales de forma mensual (mes vencido), de acuerdo con los servicios prestados previa presentación de la factura y de la certificación suscrita por el supervisor del contrato donde conste que los servicios se han prestado a entera satisfacción de la ESE

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	7 de 7		

METROSALUD.

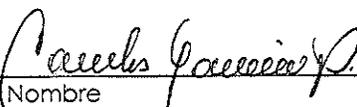
El Contratista se obliga a informar a la ESE METROSALUD una cuenta bancaria (corriente o ahorros) a su nombre, en la cual le serán consignados o transferidos electrónicamente los pagos que por cualquier concepto le efectúe METROSALUD.

10. PLAZO O DURACIÓN DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

La duración del contrato será hasta el treinta y uno (31) de diciembre de 2019, a partir de la notificación al contratista de la aprobación de las pólizas establecidas para su legalización; sin embargo, si las partes lo estiman conveniente y en consideración con el servicio solicitado, podrán acordar una adición conforme a lo establecido por Acuerdo 252 de 2014 "Estatuto de Contratación de la ESE METROSALUD".

11. SUPERVISIÓN

Estará a cargo del Director Operativo de gestión de convenios y venta de servicios

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
 Nombre Carlos Andres Garcia Palacio	 Nombre Sandra María Laverde	 Nombre Leopoldo Abdiel Giraldo V.
Cargo Profesional administrativo del programa de patología dual	Cargo Directora operativa de gestión de convenios y venta de servicios	Cargo Gerente ESE Metrosalud
Fecha Febrero 06 de 2019	Fecha Febrero 04 de 2019	Fecha Febrero 04 de 2019

Suministro de Alimentación para el Proyecto Patología Dual

Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	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 inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
										Proponente	seleccionado		Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Permanencia
2	externo	Planeación	Regulatorio	Falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado de garantía de cumplimiento exigida por la entidad para amparar el incumplimiento de las obligaciones del contrato	Que no se logre la suscripción del contrato	1	2	3	Bajo	Proponente seleccionado	seleccionado	Garantía de cumplimiento	1	1	2	Bajo	No	Ofertante	Fecha de Presentación De la apertura Del contrato	Fecha de la Aprobación de la Garantía que cubre Los riesgos propios De la etapa Contractual	Durante el proceso De contratación	Permanente Durante el proceso
1	externo	Planeación	Regulatorio	La no suscripción del contrato sin justa causa	Que no se logre la suscripción del contrato	2	2	4	Bajo	Proponente	seleccionado	Garantía de cumplimiento	1	1	2	Bajo	No	Entidad	Desde la invitación	Adjudicación del contrato	Durante el Proceso	Permanente durante el proceso

5	4	3	2	
Específico	Específico	General	Clase	
Externo	Externo	externo	Fuente	
Planeación	contratación	Ejecución	Etapa	
Regulatorio	Regulatorio	Operacional	Tipo	
El proponente no cumple con la reglamentación vigente para el Servicio de alimentación	Que no se presenten las garantías requeridas en los documentos del proceso de contratación o que su presentación sea tardía	No cumplimiento en las condiciones técnicas	Descripción	
Insatisfacción de los usuarios	No se dé inicio a la ejecución del contrato	Incumplimiento o del contrato	Consecuencia de la ocurrencia del evento	
3	2	3	Probabilidad	
5	1	5	Impacto	
3	3	3	Valoración	
Medio	bajo	medio	Categoría	
	proponente seleccionad	proponente seleccionad	¿A quién se le asigna?	
Proponente	proponente seleccionado	proponente seleccionado	Tratamiento/Conti o a ser implementado	
2	1	2	Probabilidad	
3	1	3	Impacto	
5	2	5	Valoración	
Medio	Medio	Medio	Categoría	
si	No	No	¿Afecta la ejecución del contrato?	
Entidad	Contratista	Contratista	Responsable por implementar el tratamiento	
Análisis de las propuestas	Inicio de ejecución	Inicio de ejecución	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	
Terminación del contrato	fecha de la aprobación de la garantía que cubre los riesgos propios de la etapa contractual	fecha de la aprobación de la garantía que cubre los riesgos propios de la etapa contractual	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	
durante el proceso de contratación	durante el proceso de contratación	durante el proceso de contratación	¿Cómo se realiza el monitoreo?	
permanente durante el proceso	permanente durante el proceso	permanente durante el proceso	Periodicidad	
			Monitoreo y revisión	

2	Específico	Externo	Etapa	Contratación	Regulatorio	Riesgo por desabastecimiento o incremento desproporcionado en los precios de uno o varios de los componentes para la preparación de los alimentos	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	4	4	3	Medio	Entidad	Supervisión permanente del profesional asignado	Probabilidad	2	2	4	4	Bajo	No	Supervisor	Análisis de las propuestas	Terminación del contrato	durante el proceso de contratación	permanente durante el proceso	7
6	Específico	Externo	Etapa	Contratación	Regulatorio	Riesgo por desabastecimiento o incremento desproporcionado en los precios de uno o varios de los componentes para la preparación de los alimentos	Incremento en el costo de los insumos	Probabilidad	4	4	2	Medio	Entidad	Supervisión permanente del profesional asignado	Probabilidad	2	2	2	4	Bajo	No	Supervisor	Análisis de las propuestas	Terminación del contrato	durante el proceso de contratación	permanente durante el proceso	2

Clase		Fuente		Etapa		Tipo		Descripción		Consecuencia de la ocurrencia del evento		Probabilidad		Impacto		Valoración		Categoría		¿Afecta la ejecución del contrato?		Responsable por implementar el tratamiento		Fecha estimada en que se inicia el tratamiento		Fecha estimada en que se completa el tratamiento		¿Cómo se realiza el monitoreo?		Periodicidad		Monitoreo y revisión													
Específico		Externo		Contratación		Regulatorio		Riesgo por desabastecimiento o incremento desproporcionado en los precios de uno o varios de los componentes para la preparación de los alimentos		Incremento en el costo de los insumos		4		4		3		Medio		Entidad		Supervisión permanente del profesional asignado		4		4		2		2		Bajo		No		Supervisor		Análisis de las propuestas		Terminación del contrato		durante el proceso de contratación		permanente durante el proceso	
Específico		Externo		Contratación		Regulatorio		Riesgo por desabastecimiento o incremento desproporcionado en los precios de uno o varios de los componentes para la preparación de los alimentos		Incremento en el costo de los insumos		4		4		2		Medio		Entidad		Supervisión permanente del profesional asignado		2		2		4		4		Bajo		No		Supervisor		Análisis de las propuestas		Terminación del contrato		durante el proceso de contratación		permanente durante el proceso	

