	GESTIÓN ADMINISTRATIVA		GESTIÓN CONTRACTUAL	
	<b>FORMATO SOLICITUD DE CONTRATACIÓN</b>			
	Código: GAD-GCT-FM2	Versión: 01	Fecha de Emisión: 2022-02-01	Página 1 de 1

Bogotá D.C, septiembre de 2023

Doctora

**MARIELA PARDO CORREDOR**

Secretario (a) General

**INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS –INVIMA-**

REF: SOLICITUD DE ADQUISICION DE BIENES O SERVICIOS

Respetada Doctora Pardo:

De conformidad con lo establecido en el Manual de Contratación me permito realizar solicitud de contratación a través de la modalidad de selección de **Contratación Directa**, con el fin de ejecutar el siguiente objeto: **Prestar servicios profesionales para apoyar a la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, en la elaboración de una Estrategia de Información, Educación y Comunicación dirigida a diferentes grupos de interés, en el desarrollo e implementación del proyecto de educación virtual para el fortalecimiento de las acciones de inspección, vigilancia y control de alimentos y bebidas.**

No. de Ticket: 5625

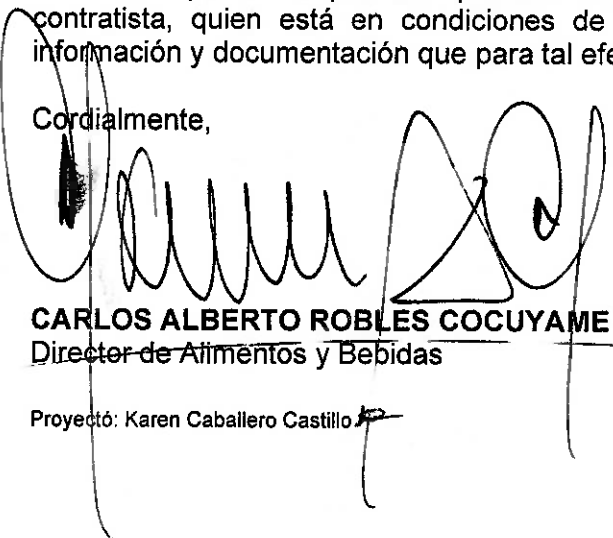
El plazo para satisfacer esta necesidad se encuentra previsto hasta el 20 de diciembre de 2023.

Para tal efecto adjunto a esta solicitud los siguientes documentos:

1. Estudios previos
2. Análisis del sector
3. Soportes del Estudio de Mercado (Cotizaciones que sirvieron de base para estimar el presupuesto oficial)
4. Fichas técnicas (si aplica)
5. Diseños, estudios de prefactibilidad o factibilidad (si aplica)
6. Demás documentos que sirvieron de base para determinar el alcance de la solicitud
7. Certificación de Inexistencia o Insuficiencia de personal (aplica solo para prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión)
8. Documentos soporte del contratista (aplica solo para la modalidad de contratación directa).

Para acompañar el proceso precontractual se encuentra, Karen Caballero Castillo, abogada contratista, quien está en condiciones de hacer el acompañamiento al proceso y suministrar la información y documentación que para tal efecto se requiera.

Cordialmente,



**CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME**  
Director de Alimentos y Bebidas

Proyectó: Karen Caballero Castillo 

## ESTUDIOS PREVIOS – PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA GESTIÓN

**FECHA: SEPTIEMBRE 2023**

**ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

**RESPONSABLE DE LA DIRECCIÓN O GRUPO: CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME**

### 1. INFORMACIÓN GENERAL

#### 1.1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE EL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS – INVIMA, PRETENDE SATISFACER CON EL PROCESO DE CONTRATACIÓN:

El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, de conformidad con las funciones asignadas por Ley, es un establecimiento público del orden nacional, de carácter científico y tecnológico, con personería jurídica, autonomía administrativa y patrimonio independiente, adscrito al Ministerio de Salud y Protección Social y perteneciente al Sistema de Salud.<sup>1</sup>

Su objetivo consiste en actuar como institución de referencia nacional en materia sanitaria y ejecutar las políticas formuladas por el Ministerio de Salud y Protección Social en materia de vigilancia sanitaria y de control de calidad de los medicamentos, productos biológicos, alimentos, bebidas, cosméticos, dispositivos y elementos médico-quirúrgicos, odontológicos, productos naturales homeopáticos y los generados por biotecnología, reactivos de diagnóstico, y otros que puedan tener impacto en la salud individual y colectiva de conformidad con lo señalado en el artículo 245 de la Ley 100 de 1993 y en las demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.<sup>2</sup> Siendo así, el Invima cuenta con jurisdicción a nivel nacional.

Para el cumplimiento y logro de su objetivo, a la Entidad se le asignaron entre otras las siguientes funciones, :

*“1. Ejercer las funciones de inspección, vigilancia y control a los establecimientos productores y comercializadores de los productos a que hace referencia el artículo 245 de la Ley 100 de 1993 y en las demás normas que lo modifiquen o adicionen, sin perjuicio de las que en estas materias deban adelantar las entidades territoriales, durante las actividades asociadas con su producción, importación, exportación y disposición para consumo.*

*2. Certificar en buenas prácticas y condiciones sanitarias a los establecimientos productores de los productos mencionados en el artículo 245 de la Ley 100 de 1993 y expedir los registros sanitarios, así como la renovación, ampliación, modificación y cancelación de los mismos, de conformidad con la reglamentación que expida el Gobierno Nacional.*

*(...)*

*5. Establecer las directrices técnicas y los procedimientos de operación a ejecutarse por parte de los entes territoriales, en los asuntos competencia del Invima.*

*(...)*

*7. Brindar asistencia técnica y asesorar a las entidades territoriales en la correcta aplicación de normas y procedimientos previstos en materia de vigilancia sanitaria y control de calidad en los temas de su competencia.*

*10. Dirigir y hacer cumplir en todo el país las funciones de control de calidad y vigilancia sanitaria de los productos de su competencia.*

*11. Proponer medidas de carácter general para la aplicación de las buenas prácticas o mejores estándares técnicos para la producción, transporte, almacenamiento y las demás actividades dirigidas al consumo de los productos objeto de vigilancia de la entidad.*

*(...)*

<sup>1</sup> Artículo 1 del Decreto 2078 de 2012 – “Por el cual se establece la estructura del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), y se determinan las funciones de sus dependencias”

<sup>2</sup> Artículo 2, ibidem

14. Realizar actividades de información y coordinación con los productores y comercializadores, sobre el cuidado en el manejo y uso de los productos cuya vigilancia le otorga la ley al Instituto.

15. Adelantar campañas de educación sanitaria con los consumidores, sobre cuidados en el manejo y uso de los productos cuya vigilancia le otorga la ley al Instituto.

(...)  
” 3

2. A su vez, para el óptimo cumplimiento de las funciones anteriormente indicadas y, de acuerdo a la organización del Invima, mediante el Decreto 2078 de 2012 se asignaron algunas específicas a la Dirección de Alimentos y Bebidas, dentro de las cuales y, para efectos de la presente necesidad, se destacan las siguientes:

*“ARTÍCULO 20. DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. Son funciones de la Dirección de Alimentos y Bebidas, las siguientes:*

*1. Analizar y proponer a la Dirección General la definición de estrategias e instrumentos para la ejecución adecuada de las políticas y para la aplicación de las disposiciones legales vigentes en materia de vigilancia y control de alimentos y bebidas y demás afines a su naturaleza.*

(...)

*Proponer a la Dirección General los lineamientos y criterios técnicos del modelo de inspección, vigilancia y control bajo el enfoque de gestión de riesgo y coordinar y responder por su implementación técnica, en lo de competencia de la dependencia.*

*4. Difundir lineamientos técnicos de cada uno de los programas responsabilidad de la Dirección, con el fin de llevar a cabo su implementación por la Dirección de Operaciones Sanitarias.*

(...)

*9. Coordinar con las autoridades competentes, la vigilancia sanitaria, alertas y respuestas ante eventos o riesgos relacionados o asociados a la inocuidad de los alimentos y bebidas, dentro del ámbito de sus competencias.*

(...)

*17. Asesorar, capacitar y prestar asistencia técnica a los entes territoriales, en la materia de competencia del área.*

(...)

*25. Realizar actividades permanentes de información y coordinación con los productores y comercializadores y de educación sanitaria con los consumidores, expendedores y la población en general sobre cuidados en el manejo y uso alimentos y bebidas y demás afines a su naturaleza.*

(...)”

Adicionalmente, el literal b del artículo 34 de la Ley 1122 de 2007<sup>4</sup> asigna al Invima “La competencia exclusiva de la inspección, vigilancia y control de la producción y procesamiento de alimentos, de las plantas de beneficio de animales, de los centros de acopio de leche y de las plantas de procesamiento de leche y sus derivados, así como del transporte asociado a estas actividades”.

Por su parte, el Gobierno Nacional establece mediante el artículo 56 del Decreto 1500 de 2007<sup>5</sup> que “El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, será responsable de la operación del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de Carne y los Productos Cárnicos Comestibles, quien en función de esta responsabilidad se articulará con las otras autoridades sanitarias y ambientales para coordinar los mecanismos de integración de los diferentes programas y acciones del ámbito del sistema”.

<sup>3</sup> Artículo 4, ibídem

<sup>4</sup> “Por la cual se hacen algunas modificaciones en el Sistema General de Seguridad Social en Salud y se dictan otras disposiciones.”

<sup>5</sup> “Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos, destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.”

Que este mismo decreto, mediante el numeral 2° del artículo 58 establece como competencia del Invima el ejercicio de las actividades de inspección, vigilancia y control en las plantas de beneficio, desposte y desprese; competencia ampliada a los establecimientos dedicados al acondicionamiento de carne y/o productos cárnicos comestibles, a través del artículo 8 del Decreto 1282 de 2016<sup>6</sup>.

Por lo anterior se establece, que el Invima, a través del ámbito de aplicación de las funciones de la Dirección de Alimentos y Bebidas, desarrolladas a través del Grupo Técnico de Carnes y Productos Cárnicos Comestibles<sup>7</sup>, tiene como misión proteger y promover la salud de los consumidores y trabajar para que los alimentos (como la carne y los productos cárnicos comestibles), sean inocuos y de calidad. Es así como, el instituto inspecciona, vigila y controla la etapa de transformación de la cadena productiva de la carne y los productos cárnicos comestibles, es decir las actividades relacionadas con el beneficio, desposte, desprese y acondicionamiento.

De esta manera, y teniendo en cuenta las exigencias realizadas por otros países y lo previsto en el artículo 25 del Decreto 1500 de 2007, modificado por el artículo 15 del Decreto 2270 de 2012 donde se determina que las plantas de beneficio una vez obtienen la autorización sanitaria ingresan al Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control y recibirán la asignación de la inspección oficial mediante la cual se verificará el cumplimiento de las disposiciones reglamentarias, con el objetivo de garantizar las condiciones sanitarias y de operación del establecimiento, así como, la aprobación de la carne y de los productos cárnicos comestibles como aptos para el consumo humano.

Así mismo, el numeral 2 del artículo 31 del Decreto 1500 de 2007, estableció que *"la inspección ante mortem la realizará el inspector oficial y los inspectores auxiliares para verificar las condiciones de todos los animales o lotes de animales según la especie, que ingresan a la planta de beneficio, respaldando la inspección post mortem mediante la aplicación de una variedad específica de procedimientos y pruebas que tengan en cuenta el comportamiento, el porte y el aspecto, así como los síntomas de enfermedad del animal vivo"*.

Así las cosas, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, como organismo encargado de cumplir con las funciones de Inspección, Vigilancia y Control - IVC de los productos de su competencia, a través de la Dirección de Alimentos y Bebidas tiene la responsabilidad de dar línea técnica en lo referente a estos asuntos a la Dirección de Operaciones Sanitarias, existiendo la necesidad de establecer estrategias de fortalecimiento técnico a los funcionarios del Invima en materia de IVC sanitario, en cumplimiento de la obligación de las entidades de capacitar al personal y realizar la inducción adecuada, reglamentada en el numeral 3 de los artículos 21 y 28 de la Resolución 1229 de 2013. .

De igual forma, requiere realizar un acercamiento de las normas sanitarias, las medidas al momento de la compra, manipulación y consumo de la carne y los productos cárnicos comestibles al consumidor, con el fin de reducir los riesgos de enfermedades transmitidas por alimentos y velar por la salud de la población.

Complementando lo anterior, la Resolución 1229 de 2013<sup>8</sup> ratifica al Invima como una Autoridad Sanitaria competente en inspección, vigilancia y control sanitario (IVC), siendo así, parte de los Sujetos de IVC sanitario de Colombia, por lo que sus acciones deben desarrollarse en concordancia con lo que en ella se establece.

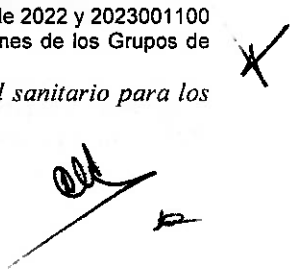
El Modelo de IVC sanitario para los productos de uso y consumo humano contempla las situaciones:

*"Artículo 5. Finalidades. Las acciones de inspección, vigilancia y control sanitario de que trata la presente resolución, tendrán los siguientes fines:*

<sup>6</sup> "Por el cual se establece el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional y se dictan otras disposiciones."

<sup>7</sup> Creados en la estructura de la entidad como uno de los Grupos Internos de Trabajo y asignadas sus funciones mediante la Resolución No. 2016000350 del 8 de enero de 2016, modificada por las Resoluciones 2022035262 del 20 de septiembre de 2022 y 2023001100 del 16 de enero de septiembre de 2022, mediante la cual se reorganizan, ajustan la denominación y funciones de los Grupos de Internos de Trabajo.

<sup>8</sup> Resolución 1229 de 2013. "Por la cual se establece el modelo de inspección, vigilancia y control sanitario para los productos de uso y consumo humano".



1. Promover la calidad de vida de la ciudadanía, involucrándola en los procesos de autocuidado, prevención y control de riesgos para la salud, asociados a los bienes y servicios de uso y consumo humano.
2. Garantizar la máxima seguridad de los bienes y servicios de uso y consumo humano.  
(...)
4. Incorporar el enfoque de gestión integral del riesgo en todas las cadenas productivas que puedan afectar la salud de individuos y de la comunidad en general.  
(...)"

Artículo 6. Principios. La organización y funcionamiento del modelo de inspección, vigilancia y control sanitario a que refiere la presente resolución, además de los principios consagrados en el artículo 153 de la Ley 100 de 1993, modificado por el artículo 3° de la Ley 1438 de 2011, se fundamenta en los siguientes principios:

1. Integridad e independencia: El modelo garantizará que las decisiones de certificación sanitaria que se adopten, estén basadas en evidencias objetivas de conformidad y no se encuentren influidas por otros intereses o partes.
2. Transparencia: El modelo garantizará un ambiente de confianza, seguridad y franqueza entre la autoridad pública competente y la sociedad, de tal forma que los ciudadanos estén informados sobre los riesgos y conozcan la responsabilidades, procedimientos, reglas, normas y medidas que se adopten para prevenir, reducir o eliminar el riesgo, dependiendo de su naturaleza, gravedad y envergadura.  
(...)
5. Previsión: El modelo tendrá capacidad anticipatoria para eliminar, reducir o mitigar riesgos antes de producirse un daño.
6. Unidad: El modelo promoverá la integración funcional de actores y operación en red".

Adicionalmente, este modelo establece que debe enmarcarse entre otros, en el enfoque preventivo, mediante el cual se deben establecer los mecanismos para prevenir los riesgos sanitarios asociados a la producción de bienes y servicios, anticipándose a ello con la aplicación de medidas que eviten o reduzcan la aparición de estos. Para ello, se requiere del establecimiento de estrategias de promoción de mejores prácticas y fomento de una cultura sanitaria en población general, incluyendo procesos de acompañamiento que aseguren el control previo de bienes y servicios, desarrollo de acciones que deban implementarse como cautelares y, el control de la gestión del modelo<sup>9</sup>.

También debe basarse en el enfoque de riesgos (análisis de riesgos), cuyo uno de sus componentes es la comunicación del riesgo, buscando que la información relacionada con los componentes que integran este análisis sea asequible para el público en general y sea comprensible para este, con el fin de prevenir y manejar el riesgo. Para esto, es necesario el establecimiento de un plan de comunicaciones que contenga los siguientes elementos básicos<sup>10</sup>:

- a. "Objetivos de la comunicación, que desarrollen el tema a comunicar, los participantes y el momento del proceso de análisis de riesgos en que debe tener lugar cada tipo de comunicación.
- b. Estrategias de comunicación.
- c. Identificación de las partes interesadas y análisis de audiencias.
- d. Métodos y medios informativos para la comunicación."

Debe tenerse en cuenta, que los procesos de vigilancia y control sanitario incluyen entre otras el aseguramiento de las cadenas productivas, que incluye:

- 1.2. "El aseguramiento sanitario de las cadenas productivas es el macroproceso misional orientado a la difusión, implementación, desarrollo y mantenimiento de la seguridad sanitaria como un bien público, de responsabilidad compartida por todos los actores sociales sujetos de vigilancia y control sanitario; desarrollado de conformidad con los lineamientos de promoción y educación en salud que para los efectos defina este Ministerio. Comprende dos componentes estratégicos enfocados en los proveedores/productores de bienes y servicios y en la sociedad en general como usuaria/consumidora de las cadenas productivas.

<sup>9</sup> Numeral 2 del artículo 9 de la Resolución 1229 de 2013.

<sup>10</sup> Numeral 3 del artículo 10, Ibidem.

- a. *El componente de promoción de buenas prácticas, incluye estrategias que busquen: (i) el auto-reconocimiento de potenciales sujetos de vigilancia, registro sistemático voluntario y certificación de personas, establecimientos y procesos productivos de bienes y servicios; (ii) la certificación y acreditación de cadenas productivas y (iii) el desarrollo de un modelo de incentivos sanitarios que premien las buenas prácticas y recompensen la búsqueda de la excelencia.*
- b. *El componente de fomento de consciencia sanitaria y la autorregulación de los actores mediante (i) la implementación de políticas de educación en salud que promuevan actitudes correctas y buenas prácticas a nivel individual y colectivo en todos los ámbitos de la vida cotidiana y (ii) la generación de mecanismos de participación, empoderamiento y apropiación de sentido de corresponsabilidad en la gestión de la seguridad sanitaria.*

*El aseguramiento sanitario requiere de la definición, adaptación y difusión de contenidos relacionados con buenas prácticas sanitarias para los objetos prioritarios de inspección, vigilancia y control sanitario en función del riesgo e implica el análisis de audiencias y potenciales vigilados, la elaboración de materiales, métodos y medios de difusión y comunicación; así como la preparación de respuestas adecuadas y oportunas ante demandas de usuarios-consumidores, proveedores y productores que requieran información, asesoría u acompañamiento en procesos de emprendimiento, reingeniería de procesos, o certificación.”<sup>11</sup>*

También son de importancia las siguientes actividades del proceso de gestión del conocimiento aplicado a políticas públicas de seguridad sanitaria de los procesos estratégicos:

“(…)

- c. *Definición de políticas, estrategias y métodos de evaluación y comunicación de riesgo, mecanismos de participación social, debates y toma de decisiones para la intervención de los riesgos sanitarios.*
- d. *Generación y difusión de informes, guías y manuales.*

*Todas las autoridades sanitarias de los diferentes niveles aplicarán los criterios y métodos establecidos para el análisis integral de riesgo, la definición de prioridades de intervención sanitaria y comunicación del riesgo, basando sus decisiones en el conocimiento técnico y científico, con garantías de objetividad y transparencia y con total independencia respecto de la industria.”<sup>12</sup>*

Para el funcionamiento del modelo de IVC sanitario establecido por el Ministerio de Salud y Protección Social mediante la Resolución 1229 de 2013, cabe destacar algunas actividades asignadas al Invima:

“(…)

- h) *Implementar las directrices impartidas por este Ministerio en lo referente a las acciones a realizar para prevenir, mitigar, eliminar o controlar un asunto objeto de inspección, vigilancia y control sanitario, y cualquier situación de emergencia sanitaria que requiera intervenciones de tal naturaleza.*

(…)

- k) *Desarrollar y difundir las estrategias y mecanismos requeridos para la trazabilidad de los bienes y servicios de mayor riesgo, que son objeto misional de inspección, vigilancia y control sanitario por parte de dicha entidad.”<sup>13</sup>*

De otra parte, el INVIMA en el ejercicio de sus funciones como Agencia Sanitaria Nacional, brinda directrices y orientaciones a las Entidades Territoriales de salud del orden departamental, distrital y municipal en temas técnicos y normativos orientados a la inspección, vigilancia y control sanitario de alimentos, mediante la gestión integral del modelo de inspección, vigilancia y control sanitario para los productos de uso y consumo humano en el Artículo 17, de la Resolución 1229 de 2013 se listan entre otros los siguientes literales:

- h) *Implementar las directrices impartidas por este Ministerio en lo referente a las acciones a realizar para prevenir, mitigar, eliminar o controlar un asunto objeto de inspección, vigilancia y*

<sup>11</sup> Numeral 1.2 del artículo 11, Ibidem.

<sup>12</sup> Numeral 2.3, Ibidem.

<sup>13</sup> Artículo 17, Ibidem.



control sanitario, y cualquier situación de emergencia sanitaria que requiera intervenciones de tal naturaleza. i) Realizar de manera regular la auditoría interna y externa a las Entidad

i) Realizar de manera regular la auditoría interna y externa a las Entidades Territoriales de Salud, de conformidad con los planes de gestión elaborados

Con lo expuesto, es claro que la Dirección de Alimentos y Bebidas tiene la responsabilidad de dar línea técnica a todas las entidades territoriales del país, por lo cual existe principalmente la necesidad de establecer estrategias para el fortalecimiento técnico en materia de IVC sanitario.

A lo anterior se añade que de acuerdo con los "Lineamientos para la articulación y coordinación de las actividades de inspección, vigilancia y control relacionadas con alimentos destinados al consumo humano" expedidos por el Ministerio de Salud y Protección Social mediante la Circular 046 de 2014, se asigna al Invima, entre otras, las responsabilidades de: "Coordinar, en su calidad de autoridad sanitaria nacional, (...) las actividades de información, educación y comunicación sanitaria dirigida a productores, comercializadores, consumidores y población en general, sobre cuidados en el manejo y uso de los alimentos y bebidas destinados al consumo humano."<sup>14</sup>

Así mismo, lo expuesto por la circular 046 de 2016 sobre "Lineamientos complementarios para la articulación y coordinación de las actividades de inspección, vigilancia y control relacionadas con alimentos y bebidas destinados al consumo humano", en la que asigna al Invima la responsabilidad de: "Elaborar un plan de capacitación para el personal del INVIMA a cargo de la IVC de alimentos y bebidas".<sup>15</sup>

El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, como organismo encargado de cumplir con las funciones de Inspección, Vigilancia y Control - IVC de los productos de su competencia, a través de la Dirección de Alimentos y Bebidas tiene la responsabilidad de dar línea técnica en lo referente a estos asuntos a la Dirección de Operaciones Sanitarias y a las Entidades Territoriales de Salud<sup>16</sup> en la circunscripción Nacional, allí nace la necesidad de establecer estrategias de fortalecimiento técnico a los funcionarios del Invima y de las ETS que realizan la Inspección, vigilancia y control, por lo que es prioridad llegar a cada rincón del país donde ejercen funciones dichas ETS.

Adicionalmente, mediante el Decreto 1517 de 2021<sup>17</sup> se suprime la Comisión Nacional Intersectorial para la Coordinación y Orientación Superior del Beneficio de Animales Destinados para el Consumo Humano (creada mediante Decreto 1362 de 2012) y le asigna las funciones relacionadas al control de la ilegalidad de carne y productos cárnicos comestibles a la Comisión Nacional Intersectorial de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, en la cual el Invima actúa como apoyo técnico para su Secretaría Técnica.

Con la emisión de la Resolución 3753 de 2013<sup>18</sup> por los Ministerios de Agricultura y Desarrollo Rural y de Salud y Protección Social, se busca la generación de espacios interinstitucionales, que permitan la coordinación de acciones encaminadas a atacar la problemática del sacrificio ilegal y demás conductas asociadas que puedan generar repercusiones en la salud pública de los consumidores y de la población en general.

Lo anterior, plantea la necesidad de dar a conocer al personal de otras entidades involucradas en el control de la legalidad y clandestinidad de la carne y los productos cárnicos comestibles (Entidades Territoriales de Salud, Policía Nacional, Autoridades Ambientales, Secretarías de Agricultura, Secretarías de Gobierno, etc.) aquellos aspectos normativos y técnicos sanitarios que deben cumplir los alimentos y bebidas, incluyendo la carne y los productos cárnicos comestibles, a fin de que estos puedan desarrollar las funciones que les corresponden en la materia.

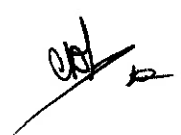
<sup>14</sup> Numeral 3.17 de la Circular 046 de 2014.

<sup>15</sup> Numeral 1.2.6 de la Circular 046 de 2016.

<sup>16</sup> En adelante ETS

<sup>17</sup> "Por medio del cual se suprime un sistema administrativo y se modifican y suprimen unas comisiones intersectoriales en materia de competitividad e innovación, y se dictan otras disposiciones"

<sup>18</sup> " Por la cual se definen los lineamientos técnicos para la formulación de planes de acción de inspección, vigilancia y control de la carne y productos cárnicos comestibles a lo largo de la cadena y se dictan otras disposiciones.



Así mismo, el Congreso de Colombia en el marco del fortalecimiento del emprendimiento en el país ha emitido las Leyes 2069 de 2020<sup>19</sup> y 2154 de 2022<sup>20</sup>, siendo necesario el acompañamiento de las entidades del Estado para el establecimiento y mejoramiento de las condiciones sanitarias de las micro, pequeñas y medianas empresas relacionadas con alimentos y bebidas. Por otra parte, el Invima ha venido trabajando con el Ministerio de Salud y Protección Social en la elaboración del proyecto de decreto "Por el cual se modifica el Decreto 1500 de 2007, se adoptan otras medidas relacionadas con el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles y se adoptan otras disposiciones, en referencia a la salud pública", mediante el cual se establece la creación de una nueva categoría de Planta de Beneficio Animal (denominada planta "especial" de bovinos, bufalinos o porcinos) en el marco de las nuevas políticas de gobierno, que se encuentra en consulta pública en la página del referido ministerio desde el 24 de mayo hasta el 8 de junio de 2023.

Para ello, es importante que el Instituto establezca estrategias de acompañamiento técnico-normativo y educación sanitaria, que permitan que los establecimientos relacionados que realizan actividades de beneficio, desposte, desprese y acondicionamiento de carne y productos cárnicos comestibles implementar la normatividad sanitaria vigente en la materia de forma más rápida y sencilla, mejorando así los estándares sanitarios del país, evitando la afectación de la salud pública y disminuyendo la presentación de actividades ilegales y clandestinas.

El mencionado POA también contiene los siguientes Programas Asociados:

1. *"Fortalecimiento de la inspección vigilancia y control de los productos competencia del Invima.*
2. *Mejoramiento de la calidad en los procesos y tramites de la entidad.*
3. *Desarrollo y promulgación del conocimiento institucional.*
4. *Gestión de la transparencia, participación ciudadana, rendición de cuentas y lucha contra la ilegalidad."*

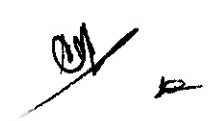
En el marco de los mencionados objetivos y programas, la Dirección de Alimentos y Bebidas ha venido desarrollando el Subproyecto de Educación Sanitaria Virtual en IVC de Alimentos y Bebidas desde el año 2019 a la fecha, con el objetivo de realizar cursos virtuales de capacitación en normatividad sanitaria y condiciones técnico-sanitarias, dirigidos al personal de los establecimientos competencia del Invima, funcionarios que realizan actividades de IVC en Alimentos y Bebidas del Instituto y las Entidades Territoriales de Salud, personal de entidades que desarrollan actividades de fomento para empresas productoras de alimentos y bebidas, y demás público interesado.

En el marco de este Subproyecto, el grupo Técnico de Carnes y Productos Cárnicos Comestibles ha desarrollado los siguientes cursos virtuales:

- Requisitos Sanitarios de las Plantas de Beneficio Animal de Bovinos, Porcinos y Bufalinos (publicado en dos ocasiones en el año 2021).
- Requisitos Sanitarios de Plantas de Beneficio de Aves de Corral (promoción realizada en el año 2022 pero que dada la emergencia tecnológica presentada no fue posible su ejecución, por lo que se prioriza su publicación para el año 2023).
- Requisitos Sanitarios para el Desposte, Desprese y Acondicionamiento de Carne y Productos Cárnicos Comestibles (en fase de prueba piloto y ajustes para publicación programada para segundo semestre del año 2023).
- HACCP básico en la industria cárnica: Introducción al Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (en fase de prueba piloto y ajustes para publicación programada para segundo semestre del año 2023).
- Introducción a la Inspección Oficial con Enfoque de Riesgo en Planta de Beneficio Animal (en fase de construcción de contenidos técnicos, para publicación en el año 2024).

<sup>19</sup> "Por medio del cual se impulsa el emprendimiento en Colombia".

<sup>20</sup> "Por medio de la cual se crea la escalera de la formalidad, se reactiva el sector empresarial en Colombia y se dictan otras disposiciones".



Con fundamento en lo previamente descrito, la Dirección de Alimentos y Bebidas consideró idóneo e imprescindible establecer una propuesta de Estrategia de Información, Educación y Comunicación (IEC) para ser implementada en años posteriores, dirigida a plantas de beneficio animal, plantas de desposte y desprese, establecimientos acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles, gremios de las diferentes especies, consumidores y demás público interesado en los términos establecidos en la normatividad vigente relacionada, con el fin de acercar a estos actores al conocimiento de la normatividad sanitaria, de manera que disminuya el riesgo para la salud de la población colombiana y mejoren los estándares sanitarios de los mencionados establecimientos.

Por lo cual se creó como estrategia el Subproyecto “Desarrollar el Programa de Educación Sanitaria Virtual”, que busca el cumplimiento de las funciones del Invima y en consecuencia de los objetivos del proyecto de Inversión denominado “Fortalecimiento de la inspección, vigilancia y control de los productos de competencia del Invima a nivel Nacional” para contribuir con la mejora continua del estatus sanitario del país garantizando la protección de la salud de los colombianos y el reconocimiento nacional e internacional.

Teniendo en cuenta el avance respecto a los cursos virtuales en los temas relacionados con carne y productos cárnicos comestibles, es importante que esta herramienta de capacitación sea integrada a una estrategia de IEC que permita identificar las necesidades en materia de educación sanitaria, con el fin de generar un mayor impacto en el aspecto sanitario de estos alimentos.

Para el desarrollo de la mencionada estrategia se requiere llevar a cabo las siguientes actividades:

1. Definir el plan de trabajo, incluyendo la estructura de la propuesta de la Estrategia de Información, Educación y Comunicación (IEC) herramientas a utilizar, público objetivo y demás condiciones necesarias, dirigida a plantas de beneficio animal, plantas de desposte y desprese, establecimientos acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles, gremios de las diferentes especies, consumidores y demás público.
2. Proponer las diferentes actividades a desarrollar en la estrategia de IEC relacionada en el primer punto.
3. Realizar la revisión de los procedimientos, manuales, instructivos, protocolos, circulares, lineamientos, presentaciones y demás documentos relacionados con la inspección, vigilancia y control de carne y productos cárnicos comestibles, con el fin de identificar si se encuentran acordes a la normatividad vigente en la materia y establecer la necesidad de actualización.
4. Integrar la herramienta de capacitación virtual a la Estrategia de IEC relacionada en el primer punto.
5. Realizar la revisión y actualización de los cursos elaborados en los años anteriores, para asegurar que la información suministrada se encuentra acorde a la normatividad sanitaria vigente.
6. Publicar y ejecutar los cursos elaborados los años anteriores, así como los que se planteen publicar en el año 2024.
7. Realizar las pruebas piloto a los cursos creados en el año 2022 y el 2023.
8. Realizar el informe de ejecución del Subproyecto Institucional Educación Sanitaria Virtual en IVC de Alimentos y Bebidas 2023.

Así mismo, desde el grupo Articulación y coordinación con las Entidades Territoriales de Salud se viene trabajando en la consolidación de un equipo técnicamente formado para llevar a cabo la capacitación y asistencia técnica de los funcionarios del Invima y de las ETS; así como para el fortalecimiento de sus capacidades en el ejercicio de las acciones de inspección, vigilancia y control; lograr la debida articulación entre la Policía Nacional y otras autoridades en la aprehensión de conocimientos en aspectos normativos y técnicos sanitarios para garantizar en el ejercicio de sus funciones el cumplimiento de la normativa sanitaria en materia de alimentos y bebidas; y dar a conocer a los gremios, asociaciones de consumidores y público en general aspectos relevantes sobre la inocuidad en alimentos y bebidas.

Sin embargo, para el desarrollo del contenido pedagógico en los aspectos técnicos y normativos, y la estructuración de las actividades de aprendizaje, la Dirección de Alimentos y Bebidas requiere de profesionales que cuenten con conocimiento en normatividad sanitaria de alimentos y bebidas (incluyendo carne y productos cárnicos comestibles, el modelo de inspección, vigilancia y control

sanitario que realiza el Invima, inocuidad de alimentos, lineamientos emitidos a Entidades Territoriales de Salud) que elaboren los textos explicativos de las temáticas, realicen el acompañamiento en las actividades de formación, produzcan y actualicen el material de aprendizaje que integran los contenidos de los cursos virtuales para capacitación.

Es por ello que, actualmente se requiere la contratación de dos (2) profesionales en los núcleos básicos del conocimiento de medicina veterinaria; o medicina veterinaria y zootecnia, Ingeniería de Alimentos; con título en la modalidad de especialización en: inocuidad, salud pública, epidemiología, tecnología de alimentos, sistemas de gestión de calidad, producción de alimentos, logística y abastecimientos de alimentos y afines carne y productos cárnicos comestibles, con experiencia en actividades de verificación de requisitos normativos sanitarios; elaboración de conceptos técnicos sanitarios; implementación y ejecución de acciones de inspección, vigilancia y control en alimentos y bebidas en especial carne y productos cárnicos comestibles; aplicación de sistemas de control sanitario e inocuidad en los eslabones de la cadena alimentaria de la carne y productos cárnicos comestibles para el consumo humano; y/o control de calidad de alimentos y bebidas, que apoye las actividades arriba mencionadas, se les facilite el trabajo en equipo y genere resultados orientados a fortalecer las actividades del programa de educación sanitaria, para el cumplimiento de los objetivos de las estrategias institucionales.

De esta manera la justificación de la presente necesidad se expone como quiera que de la planta de personal del Instituto, a la fecha se encuentran asignados a la Dirección de Alimentos y Bebidas 12 profesionales médicos veterinarios y/o médicos veterinarios zootecnistas y 26 ingenieros de alimentos, distribuidos en los seis Grupos de Trabajo Interno, quienes se encuentran al límite de la carga laboral que cada persona puede desarrollar en razón de las funciones de cada grupo de trabajo realiza, por lo que la planta de personal es insuficiente para llevar a cabo el objeto contractual del proceso haciendo necesario contar con los profesionales especializados cuyos perfiles se encuentran antes descritos, y conforme a la certificación de insuficiencia de personal expedida por la Asesora de la Dirección General con Delegación de Funciones de Coordinación del Grupo de Talento Humano y la Secretaría General de este Instituto.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 3° de la Ley 80 de 1993 en cuanto a los fines de la contratación estatal se tiene que, *“los servidores públicos tendrán en consideración que al celebrar contratos y con la ejecución de los mismos, las entidades buscan el cumplimiento de los fines estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ella en la consecución de dichos fines.*

*Los particulares, por su parte, tendrán en cuenta al celebrar y ejecutar contratos con las entidades estatales que, colaboran con ellas en el logro de sus fines y cumplen una función social que, como tal, implica obligaciones”*

Por su parte, el artículo 2° de la Constitución Política indica que son fines esenciales del Estado: *“servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución”*. Y es en atención a los mismos, que se requiere de la presente contratación, con el fin de garantizar el interés general en coordinación y articulación con los planes, programas y proyectos del sector salud.

- **CONSECUENCIAS DE NO REALIZAR LA CONTRATACIÓN:**

De no satisfacer la necesidad antes descrita, se generaría una afectación al cumplimiento de las actividades programadas para vigencia 2023 por parte de la Dirección de Alimentos y Bebidas para dar cabal cumplimiento a las metas e iniciativas estratégicas asociadas al Subproyecto “Desarrollar el Programa de Educación Sanitaria Virtual” que contribuyen en forma directa a la mejora continua del estatus sanitario del país garantizando la protección de la salud de los colombianos y el reconocimiento nacional e internacional; así mismo se generarían retrasos en las metas y actividades del plan operativo anual – POA 2023.

- **CONCORDANCIA DE LA CONTRATACIÓN CON LOS PLANES, PROGRAMAS Y/O PROYECTOS DEL INVIMA:**

La presente contratación se encuentra encaminada al cumplimiento de la misión, visión, objetivos y metas contenidas en la Plataforma Estratégica del Instituto, la cual se encuentra vigente.

Específicamente se encuentra en armonía con la línea de Estatus Sanitario

A su vez, de conformidad con lo previsto en la Ley 152 de 1994, el Estatuto Orgánico de Presupuesto y el Decreto 1082 de 2015, la Entidad cuenta con un banco de proyectos de inversión registrado en el Banco Nacional de Programas y Proyectos de Inversión Nacional – BPIN – el cual es administrado por el Departamento Nacional de Planeación.

En consecuencia de lo anterior, la contratación

del presente estudio se encuentra enmarcada dentro del proyecto de inversión, tal y como se describe a continuación:

**CÓDIGO BPIN:** 2018011000550

**NOMBRE DEL PROYECTO DE INVERSIÓN:** Fortalecimiento de la inspección vigilancia y control de los productos competencia del Invima a nivel Nacional.

**OBJETIVO ESPECÍFICO DEL BPIN:** Mejorar la difusión, desarrollo y mantenimiento de la seguridad sanitaria del país.

**ACTIVIDAD DEL BPIN A DESARROLLAR:** Brindar asistencia técnica en Inspección, Vigilancia y Control a los actores que intervienen en el funcionamiento del modelo de IVC.

## 2. OBJETO A CONTRATAR CON SUS ESPECIFICACIONES, AUTORIZACIONES, PERMISOS, Y LICENCIAS REQUERIDOS PARA SU EJECUCIÓN.

### 2.1. OBJETO:

Prestar servicios profesionales para apoyar a la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, en la elaboración de una Estrategia de Información, Educación y Comunicación dirigida a diferentes grupos de interés, en el desarrollo e implementación del proyecto de educación virtual para el fortalecimiento de las acciones de inspección, vigilancia y control de alimentos y bebidas.

### 2.2. CLASIFICACIÓN UNSPSC:

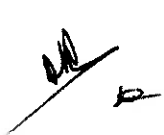
Clasificador de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas	
Código	Descripción
85151509	Servicios de legislación alimentaria
85101702	Legislación o regulación en salud
86101806	Formación de recursos humanos para el sector salud

### 2.3. IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR:

El contrato a celebrar encaja en la descripción contenida en el literal h) del numeral 4° del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007 – **Prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión** -. Ello debido a las actividades a desarrollar y a la calidad del sujeto a contratar, de conformidad con el presente estudio previo.

En este sentido, la jurisprudencia del Consejo de Estado ha indicado:

*“Serán contratos de prestación de servicios profesionales todos aquellos cuyo objeto esté determinado materialmente por el desarrollo de actividades identificables e intangibles que impliquen el desempeño de un esfuerzo o actividad tendiente a satisfacer necesidades de las entidades estatales en lo relacionado con la gestión administrativa o funcionamiento que ellas requieren, bien sea acompañándolas, apoyándolas o soportándolas, al igual que desarrollar estas mismas actividades en*



aras de proporcionar, aportar, apuntalar, reforzar la gestión administrativa o su funcionamiento con conocimientos especializados, siempre y cuando dichos objetos estén encomendados a personas catalogadas de acuerdo con el ordenamiento jurídico como profesionales. En suma, lo característico es el despliegue de actividades que demandan la aprehensión de competencias y habilidades propias de la formación profesional o especializada de la persona jurídica, de manera que se trata de un saber intelectual y cualificado.

Por consiguiente, el uso de esta concreta figura contractual queda supeditado a las necesidades a satisfacer por parte de la Administración pública y la sujeción al principio de planeación (...)

Respecto del contrato de prestación de servicios de simple apoyo a la gestión expresa: "Por otra parte, con estos mismos fundamentos se entiende entonces por contratos de "apoyo a la gestión" todos aquellos otros contratos de "prestación de servicios" que, compartiendo la misma conceptualización anterior, esto es, el desempeño de actividades identificables e intangibles, el legislador permite que sean celebrados por las entidades estatales pero cuya ejecución no requiere, en manera alguna, de acuerdo con las necesidades de la administración (previamente definidas en los procesos de planeación de la Entidad), De la presencia de personas profesionales o con conocimientos especializados".<sup>21</sup>

#### 2.4. AUTORIZACIONES, PERMISO Y LICENCIAS:

Para la suscripción del contrato y su óptima ejecución, se requieren los siguientes documentos:

Autorización / Permiso / Licencia	Requiere	No requiere	Expide
Certificado de Insuficiencia e Inexistencia de personal	X		Director General del Invima – Asesora de la Dirección General con Delegación de Funciones de Coordinación del Grupo de Talento Humano
Constancia de idoneidad y experiencia	X		Director de Alimentos y Bebidas
Autorización para contratar con objeto igual	X		Director General del Invima
Recomendación del Comité Asesor de Contratación		X	
Certificado de inclusión en el Plan Anual de Adquisiciones	X		Asesora de Dirección General con asignación de funciones de coordinación del Grupo de Gestión Contractual
Tarjeta o Matrícula Profesional	X		Consejo Profesional Nacional de Ingeniería COPNIA - o del Consejo Profesional de Medicina Veterinaria y Zootecnia de Colombia COMVEZCOL
Registro en bases de datos profesionales	X		Consejo Profesional Nacional de Ingeniería – COPNIA o del Consejo Profesional de Medicina Veterinaria y Zootecnia de Colombia COMVEZCOL
Certificado de sanciones disciplinarias profesionales	X		Consejo Profesional Nacional de Ingeniería – COPNIA o del

<sup>21</sup> Consejo de Estado. Sala de lo Contencioso Administrativo. Sección Tercera. Exp. 41.719. C.P. Jaime Orlando Santofimio Gamboa.



Autorización / Permiso / Licencia	Requiere	No requiere	Expide
Certificado de antecedentes disciplinarios, fiscales, judiciales y de medidas correctivas.	X		<p>Consejo Profesional de Medicina Veterinaria y Zootecnia de Colombia COMVEZCOL</p> <p><a href="https://www.procuraduria.gov.co/CertWEB/Certificado.aspx?tpo=2">https://www.procuraduria.gov.co/CertWEB/Certificado.aspx?tpo=2</a></p> <p><a href="https://www.contraloria.gov.co/control-fiscal/responsabilidad-fiscal/certificado-de-antecedentes-fiscales">https://www.contraloria.gov.co/control-fiscal/responsabilidad-fiscal/certificado-de-antecedentes-fiscales</a></p> <p><a href="https://antecedentes.policia.gov.co:7005/WebJudicial/index.xhtml">https://antecedentes.policia.gov.co:7005/WebJudicial/index.xhtml</a></p> <p><a href="https://srvcnpc.policia.gov.co/PS/C/frm_cnp_consulta.aspx">https://srvcnpc.policia.gov.co/PS/C/frm_cnp_consulta.aspx</a></p>

**2.5. OBLIGACIONES DE LAS PARTES:**

**2.5.1. DEL CONTRATISTA:**

**2.5.1.1. OBLIGACIONES GENERALES:**

1. Realizar personalmente las actividades para el óptimo cumplimiento contractual.
2. Actuar con suma diligencia, responsabilidad e idoneidad en la ejecución de las actividades contratadas.
3. Suscribir el acta de inicio, junto con quien ejerza la supervisión del contrato, una vez se cuente con el lleno de los requisitos legales para ellos.
4. Presentar mensualmente o cuando el Supervisor lo requiera, el informe de actividades de acuerdo a los parámetros señalados por el Supervisor.
5. Responder por la integridad, autenticidad, veracidad y fidelidad de la información a su cargo
6. Guardar la confidencialidad y la reserva de toda la documentación que le haya sido asignadas en desarrollo de sus obligaciones contractuales.
7. Informar oportunamente al supervisor asignado, los inconvenientes que afecten el normal desarrollo del objeto contractual
8. Cumplir como contratista independiente con las obligaciones del sistema de seguridad social integral contenidas en las normas legales vigentes.
9. Portar el carné que lo identifica como contratista del Instituto en lugar visible.
10. Dar cumplimiento a las directrices impartidas por la entidad respecto al MECI, gestión de calidad y ambiental, Códigos de Buen Gobierno y Ética vigentes.
11. Recibir y descargar la correspondencia asignada en el aplicativo de correspondencia.
12. Recibir, custodiar y cuidar la documentación que por razón de su actividad conserve bajo su cuidado o a la cual tenga acceso, sin que pueda reproducirla, divulgarla o publicarla en cualquier medio.
13. Recibir, custodiar y cuidar los bienes y/o elementos que la entidad le proporciona para el desempeño de sus actividades.
14. Responder por sus actos u omisiones en ejecución del contrato, cuando con ello cause perjuicios a la administración o a terceros.
15. Acatar las instrucciones y recomendaciones que, dentro del marco del objeto y obligaciones contractuales, se realicen por parte del Invima a través del supervisor designado.
16. Prestar los servicios contratados con plena autonomía técnica y administrativa.
17. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley, con el fin de obligarlos a realizar u omitir un hecho o un acto en el ejercicio de sus obligaciones. En caso de que ello presente, informar inmediatamente al Invima.



18. Al finalizar el contrato, deberá devolver todos los elementos entregados por el Invima para su ejecución, soportando por escrito dicha entrega. De igual forma deberá quedar al día con el aplicativo de correspondencia.
19. Cumplir a cabalidad con la normativa vigente que regula su profesión.
20. Registrar y actualizar su información y documentos en el Sistema de Información y Gestión del Empleo Público, SIGEP.
21. Presentar para la suscripción del acta de inicio, el examen pre ocupacional establecido en el artículo 2.2.4.2.2.18. del Decreto 1072 de 2015 y entregar el certificado respectivo en el Grupo de Gestión Contractual.
22. Actualizar conforme a las reglas previstas en la Ley 2013 de 2019 su declaración de rentas y registro de conflictos de intereses.
23. Cargar y actualizar en su usuario del Secop II, sus cuentas de cobro e informes de actividades de conformidad con lo desarrollado durante la ejecución del contrato.
24. Las demás que sean necesarias y requeridas para el óptimo cumplimiento del objeto contractual.

**2.5.1.2. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS;**

1. Proponer el cronograma de actividades dentro de los cinco (5) primeros días de ejecución del contrato de acuerdo con las indicaciones que realice el supervisor, así como las modificaciones que este solicite dentro del tiempo de ejecución. ✓
2. Realizar una propuesta de la estructura y elementos que debe contener la propuesta de Estrategia de Información, Educación y Comunicación dirigida a plantas de beneficio, desposte, desprese, consumidores, gremios y demás público que se considere pertinente. ✓
3. Presentar al supervisor una propuesta de Estrategia de Información, Educación y Comunicación en alimentos, bebidas, carnes y productos cárnicos comestibles a desarrollar en los próximos años de acuerdo con las indicaciones dadas por el supervisor del contrato. ✓
4. Realizar los ajustes que el supervisor realice a la propuesta de la Estrategia de Información, Educación y Comunicación en carnes y productos cárnicos comestibles presentada, definiendo el documento final. ✓
5. Incluir la herramienta de los cursos virtuales desarrollados desde el año 2019 en la Estrategia de Información, Educación y Comunicación. ✓
6. Efectuar la revisión de los procedimientos, manuales, instructivos, protocolos, circulares, lineamientos, presentaciones y demás documentos relacionados con la inspección, vigilancia y control competencia de la Dirección de Alimentos y Bebidas que el supervisor del contrato estime necesarios, proponiendo los ajustes técnicos y normativos que considere pertinentes. ✓
7. Realizar los ajustes a los procedimientos, manuales, instructivos, protocolos, circulares, lineamientos, presentaciones y demás documentos relacionados con la inspección, vigilancia y control competencia de la Dirección de Alimentos y Bebidas de acuerdo con las observaciones recibidas. ✓
8. Realizar la revisión y actualización de los contenidos de los cursos virtuales desarrollados en años anteriores, realizando los cambios necesarios para que se encuentren acordes a la normatividad sanitaria vigente, remitiendo las indicaciones una vez se encuentren aprobados por el supervisor, a la(s) persona(s) asignadas para su comunicación visual. ✓
9. Brindar apoyo a la Dirección de Alimentos y Bebidas en las actividades que se requieran para la publicación e implementación de los cursos virtuales en la plataforma virtual que se adelantan bajo el proyecto de educación sanitaria. ✓



10. Brindar acompañamiento a la Dirección de Alimentos y Bebidas en las actividades necesarias para el desarrollo de las pruebas piloto a realizar para los cursos que lo requieran del proyecto de educación sanitaria virtual.
11. Asistir a las reuniones, mesas de trabajo, y/o presentaciones que sean convocadas por el supervisor del contrato, relacionadas con el proyecto de educación sanitaria o que brinden información que pueda aportar a la elaboración de la propuesta de la Estrategia de Información, Educación y Comunicación.
12. Proyectar las respuestas de las solicitudes de información, peticiones, quejas o consultas relacionadas con los cursos del proyecto de educación sanitaria virtual que se encuentren en ejecución en la plataforma virtual.
13. Elaborar el informe sobre el resultado de los cursos publicados en el Aula Virtual del Invima y/o de las pruebas piloto que se realicen durante la ejecución del contrato.
14. Entregar al supervisor del contrato el documento propuesto de la Estrategia de Información, Educación y Comunicación y de los ajustes de los contenidos de los cursos virtuales desarrollados dentro del proyecto de educación sanitaria, en medio físico o magnético.

**NOTA.** Serán propiedad de la Entidad estatal los resultados de los estudios, investigaciones y en general los informes y trabajos realizados para cumplir el objeto de este contrato. El contratista no podrá hacer uso de los mismos para fines diferentes a los del trabajo mismo, sin autorización previa, expresa y escrita de la Entidad Estatal. El contratista puede hacer uso y difusión, de los resultados, informes y documentos, en general de los productos que se generen en desarrollo y ejecución del presente contrato, siempre y cuando con ello no se afecte la confidencialidad de que trata el contrato y se haya obtenido previamente autorización del contratante.

#### 2.5.2. DEL CONTRATANTE:

1. Ejercer la supervisión del contrato acorde con las normas vigentes y los manuales adoptados por La Entidad
2. Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado.
3. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar.
4. Solicitar la actualización o revisión de los precios cuando se produzcan fenómenos que alteren en su contra, el equilibrio económico o financiero del contrato
5. Adelantar las revisiones periódicas de las obras ejecutadas, servicios prestados o bienes suministrados, para verificar que se cumplan con las condiciones de calidad ofrecidas.
6. Exigir que la calidad de los bienes y servicios adquiridos se ajuste a los requisitos mínimos previstos en las normas técnicas obligatorias, las normas técnicas colombianas o internacionales.
7. Actuar de tal modo que no sobrevenga una mayor onerosidad en el cumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista.
8. Corregir los desajustes que puedan presentarse y acordar los mecanismos y procedimientos pertinentes para solucionar rápida y eficazmente las diferencias o situaciones litigiosas que se presenten
9. Efectuar el registro presupuestal correspondiente.
10. Pagar el valor de los honorarios pactados, una vez se cumplan los requisitos para ello.
11. Brindar el acompañamiento, la información y la documentación que el contratista requiera para el adecuado cumplimiento de sus obligaciones.
12. Pagar el valor de los gastos en que incurra el contratista por conceptos de viajes o traslados, de acuerdo con los montos establecidos en las normas que regulan la materia y en los procedimientos del Invima.
13. Adelantar todas las gestiones necesarias para la correcta ejecución del contrato, incluyendo las suspensiones y reinicios a que haya lugar

#### 2.6. PLAZO DE EJECUCIÓN:



El objeto del presente contrato se ejecutará hasta el 20 de diciembre de 2023, a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato.

### 2.7. LUGAR DE EJECUCIÓN O ENTREGA:

Las actividades u obligaciones del contrato serán desarrolladas en la ciudad de Bogotá, sin perjuicio de las actividades que deba desarrollarse en el territorio nacional.

### 2.8. SUPERVISIÓN CONTRACTUAL:

De conformidad con el Manual de Supervisión e Interventoría adoptado por el Invima, la supervisión de la ejecución de las obligaciones contractuales estará a cargo del Coordinador del Grupo Técnico de Carnes y Productos Cárnicos Comestibles respecto del Médico Veterinario o Médico Veterinario y Zootecnista; y del Coordinador del Grupo Técnico de Articulación y Coordinación con Entidades Territoriales de Salud para el caso del Ingeniero de Alimentos, o por la persona que designe el Ordenador del Gasto de la Entidad.

El supervisor asume la responsabilidad por el seguimiento y control del contrato, así como la correcta y cabal ejecución del mismo, de acuerdo a los mecanismos consagrados en el Ordenamiento Jurídico.

El supervisor del contrato deberá verificar, entre otros aspectos, como requisito para el pago de los honorarios a que haya lugar, que el contratista se encuentre al día con sus obligaciones relativas al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales en caso de que así corresponda.

### 3. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU JUSTIFICACIÓN, INCLUYENDO LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS:

El artículo 32 numeral 3° de la Ley 80 de 1993 dispone lo siguiente:

*“Son contratos de prestación de servicios los que celebren las entidades estatales para desarrollar actividades relacionadas con la administración o funcionamiento de la entidad. Estos contratos solo podrán celebrarse con personas naturales cuando dichas actividades no puedan realizarse con el personal de planta o requieran conocimientos especializados.*

*En ningún caso estos contratos generan relación laboral ni prestaciones sociales, y se celebrarán por el término estrictamente indispensable”.*

Por su parte, el literal h) del numeral 4° del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 consagra que la **contratación directa** procede para los casos de **prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión, p para la ejecución de trabajos artísticos que solo puedan encomendarse a determinadas personas naturales.**

En este sentido, se encuentra reglamentado en el artículo 2.2.1.2.1.4.9 del Decreto 1082 de 2015 que, *Las Entidades Estatales pueden contratar bajo la modalidad de **contratación directa** la **prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión** con la **persona natural o jurídica** que esté en capacidad de ejecutar el objeto del contrato, siempre y cuando la Entidad Estatal verifique la idoneidad o experiencia requerida y relacionada con el área de que se trate. En este caso, no es necesario que la Entidad Estatal haya obtenido previamente varias ofertas (...)*

*Los servicios profesionales y de apoyo a la gestión corresponden a aquellos de naturaleza intelectual diferentes a los de consultoría que se derivan del cumplimiento de las funciones de la Entidad Estatal, así como los relacionados con actividades operativas, logísticas y asistenciales.*

Para el presente caso, el Invima satisface la necesidad anteriormente descrita con la contratación de tres profesionales en los núcleos básicos del conocimiento de medicina veterinaria; o medicina veterinaria y zootecnia; Ingeniería de Alimentos; con título en la modalidad de especialización en: inocuidad, salud pública, epidemiología, tecnología de alimentos, sistemas

de gestión de calidad, producción de alimentos, logística y abastecimientos de alimentos y afines, para lo cual no se requiere previamente de la obtención de varias ofertas.

**4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO, JUSTIFICACIÓN Y FORMA DE PAGO:**

El presente contrato se financiará con cargo al presupuesto de la vigencia 2023. Para el efecto, la entidad estima como valor del contrato la suma de **QUINCE MILLONES NOVENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS M/CTE (\$15.092.275.00)**, incluidos impuestos y demás contribuciones de ley a que hay lugar (no aplica IVA).

**4.1. FORMA DE PAGO:**

El Invima pagará al contratista en pagos mensuales vencidos, una vez preste efectivamente el servicio y a satisfacción de acuerdo con el programa anual mensualizado PAC, previa presentación del informe de actividades y sus anexos en debida forma, certificación de cumplimiento expedida por el supervisor y pago de las cotizaciones al sistema general de seguridad social en salud, pensiones y riesgos laborales correspondiente, el cual debe efectuarse de acuerdo al valor del contrato en los términos y porcentajes contenidos en las normas vigentes sobre la materia, de la siguiente manera:

- Mensualidades vencidas cada una por valor de **CINCO MILLONES QUINIENTOS VEINTIÚN MIL QUINIENTOS SESENTA Y CUATRO PESOS M/CTE (5.521.564,00)**, incluidos todos los impuestos a que haya lugar (no aplica IVA).

**NOTA 1:** El valor del último pago está sujeto a variación según la fecha de cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato que resulte del presente proceso de contratación, sin que se pueda superar el valor estimado en el presente estudio previo. Por lo tanto y en caso de que el valor del último pago sea menor al aquí estimado, se procederá a hacer la liberación en el correspondiente certificado de disponibilidad presupuestal.

**NOTA 2:** El valor del contrato y los honorarios a cancelar se determinaron con base a los valores de referencia establecidos en la Resolución No. 2023000437 del 10 de enero de 2023 "Por la cual se adopta para la vigencia fiscal 2023, la escala de perfiles y de honorarios para los Contratos de Prestación de Servicios Profesionales y de Apoyo a la Gestión del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima" o en las normas que la actualicen, modifiquen o adicione.

**4.2. APROPIACIÓN PRESUPUESTAL:**

El valor anteriormente indicado se cancelará con base a la siguiente información:

Presupuesto	Inversión
<b>CDP N°.</b>	Ver anexo
<b>Valor del CDP</b>	<b>\$15.092.275.00</b>
<b>Nombre proyecto de inversión</b>	Fortalecimiento de la inspección vigilancia y control de los productos competencia del Invima a nivel Nacional.
<b>Código del producto SIIF</b>	C-1903-0300-7-0-1903023
<b>Actividad SUIFP</b>	Brindar Asistencia Técnica en Inspección, Vigilancia y control A Los Actores Que Intervienen en El Funcionamiento del Modelo de Ivc
<b>Código actividad interna</b>	9-11-116
<b>Nombre de la actividad</b>	Desarrollar el Programa de Educación Sanitaria Virtual

**5. CRITERIOS DE SELECCIÓN MÁS FAVORABLES PARA LA ENTIDAD:**



De conformidad con el artículo 5° de la Ley 1150 de 2007, "es objetiva la selección en la cual la escogencia se haga al ofrecimiento más favorables la entidad y a los fines que ella busca, sin tener en consideración factores de afecto o de interés y, en general, cualquier clase de motivación subjetiva (...)"

En consecuencia, el contratista que se requiere debe reunir los siguientes criterios de capacidad jurídica, idoneidad y experiencia que a continuación se indican:

Requisitos de capacidad jurídica	Requisitos de idoneidad	Requisitos de experiencia
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Propuesta u ofrecimiento del servicio dirigido al Invima</li> <li>• Copia legible del documento de identidad</li> <li>• Copia del documento que soporte la definición de la situación militar.</li> <li>• Copia de Tarjeta profesional y/o matrícula profesional</li> <li>• Copia del certificado de antecedentes disciplinarios del ejercicio de la profesión (cuando aplique)</li> <li>• Formato de Hoja de vida del SIGEP actualizado.</li> <li>• Certificado de afiliación al sistema de seguridad social como independiente (Salud, pensión) y/o documento que así exonere.</li> <li>• Copia del Registro Único Tributario actualizado</li> <li>• Formato de declaración de bienes y rentas y registro de conflictos de interés. (Ley 2013 de 2019)</li> <li>• Certificación cuenta Bancaria</li> <li>• Examen de Salud Preocupacional.</li> <li>• Certificados de antecedentes disciplinarios, fiscales, judiciales y de medidas correctivas.</li> <li>• Formato de declaración de imparcialidad y conflicto de interés.</li> <li>• Formato de compromiso de confidencialidad de la información.</li> </ul>	<p><i>Título profesional en Núcleos Básicos del Conocimiento en ingeniería de alimentos; medicina veterinaria; o medicina veterinaria y zootecnia.</i></p> <p><i>Título en la modalidad de especialización en: inocuidad de alimentos, salud pública, epidemiología, tecnología de alimentos, sistemas de gestión de calidad, producción de alimentos, logística y abastecimientos de alimentos y afines.</i></p> <p><b>Equivalencias:</b> Aplican las equivalencias contenidas en la Resolución 2023000437 del 10 de enero de 2023, así:</p>	<p>Se aplica lo dispuesto en la Resolución No. 2023000437 del 10 de enero de 2023, así:</p> <p>Título profesional (TP) y doce meses (12) meses de experiencia profesional relacionada (MEPR) con alguna de las siguientes áreas: actividades de verificación de requisitos normativos sanitarios; elaboración de conceptos técnicos sanitarios; implementación y ejecución de acciones de inspección, vigilancia y control en alimentos y bebidas; aplicación de sistemas de control sanitario e inocuidad en los eslabones de la cadena alimentaria de la carne y productos cárnicos comestibles para el consumo humano o en establecimientos fabricantes de alimentos; y/o control de calidad de alimentos y bebidas.</p> <p>Título profesional (TP) y cuarenta (40) meses de experiencia profesional relacionada (MEPR) con algunas de las siguientes áreas: actividades de verificación de requisitos normativos sanitarios; elaboración de conceptos técnicos sanitarios; implementación y ejecución de acciones de inspección, vigilancia y control en alimentos y bebidas; aplicación de sistemas de control sanitario e inocuidad en los eslabones de la cadena alimentaria de la carne y productos cárnicos comestibles para el consumo humano o en establecimientos fabricantes de alimentos; y/o control de calidad de alimentos y bebidas.</p>

**6. ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO:**



De conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.6.3 del Decreto 1082 de 2015 que contiene: **“Evaluación del Riesgo. La Entidad Estatal debe evaluar el riesgo que el Proceso de Contratación representa para el cumplimiento de sus metas y objetivos, de acuerdo con los manuales y guías que para el efecto expida Colombia Compra Eficiente.”** Y acorde con lo dispuesto en el Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los procesos de contratación donde se establecen los parámetros y los elementos a tener en cuenta a la hora de hacer el análisis del riesgo:

La siguiente matriz se elaboró las recomendaciones de la Agencia Nacional de Contratación – Colombia Compra Eficiente para los procesos de contratación, estableciendo su calificación, probabilidad de ocurrencia estimada, impacto de riesgo, tratamientos que se puedan realizar y las características de su monitoreo adecuado para su administración y gestión, de acuerdo con las capacidades de las partes:

**6.1 CONTEXTO DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN**

<b>OBJETO</b>	Prestar servicios profesionales para apoyar a la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, en la elaboración de una Estrategia de Información, Educación y Comunicación dirigida a diferentes grupos de interés, en el desarrollo e implementación del proyecto de educación virtual para el fortalecimiento de las acciones de inspección, vigilancia y control de alimentos y bebidas.
<b>PRESUPUESTO OFICIAL:</b>	\$ 15.092.275
<b>LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:</b>	Bogotá D.C

**6.1.1 IDENTIFICACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LOS RIESGOS**

Para la identificación de Riesgos se tuvo en cuenta la clasificación de clase, fuente, etapa del proceso y tipo de riesgo definido en el *“Manual para la identificación y Cobertura del riesgo en los Procesos de Contratación”* expedido por Colombia Compra Eficiente, en los siguientes aspectos: a) los eventos que pueden afectar la adjudicación y firma del contrato, como resultado del proceso de contratación, b) los eventos que pueden alterar a la ejecución del contrato, c) eventos que pueden afectar el equilibrio económico del contrato, d) eventos previsibles que pueden impedir que la Entidad satisfaga la necesidad motivo de la contratación.

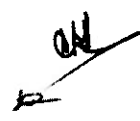
**6.2. EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN DEL RIESGO**

**6.2.1. PROBABILIDAD DEL RIESGO**

	CATEGORÍA	VALORACIÓN
<b>PROBABILIDAD:</b>	Rara vez ( puede ocurrir excepcionalmente)	1
	Improbable ( puede ocurrir en cualquier momento futuro)	2
	Posible ( puede ocurrir en cualquier momento)	3
	Probable ( probablemente pueda ocurrir)	4
	casi seguro ( ocurre en la mayoría de las circunstancias)	5

**6.2.2. IMPACTO DEL RIESGO**

	IMPACTO				
<b>CALIFICACIÓN CUALITATIVA</b>	Obstruye la ejecución del contrato de manera intrascendente	Dificulta la ejecución del contrato de manera baja. Aplicando medidas mínimas se puede lograr el objeto contractual	Afecta la ejecución del contrato sin alterar el beneficio para las partes	Obstruye la ejecución del contrato sustancialmente pero aun así permite la consecución del objeto contractual	Perturba la ejecución del contrato de manera grave imposibilitando la consecución del objeto contractual



CALIFICACIÓN MONETARIA		Los sobrecostos no representan más del uno por ciento (1%) el valor del contrato	Los sobrecostos no representan más del cinco por ciento (5 %) del valor del contrato	Genera un impacto sobre el valor del contrato entre el cinco por ciento (5%) y el quince por ciento (15%) del valor del contrato	Incrementa el valor del contrato entre quince por ciento (15%) y el treinta por ciento (30%)	Impacto sobre el valor del contrato en más del treinta por ciento (30%) del valor del contrato
CATEGORÍA	VALORACIÓN	INSIGNIFICANTE	MENOR	MODERADO	MAYOR	CATASTROFICO
		1	2	3	4	5

**6.2.3. VALORACIÓN DEL RIESGO**

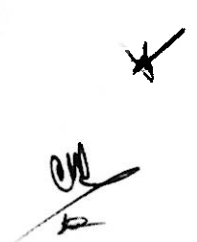
CALIFICACIÓN CUALITATIVA		IMPACTO				
		Obstruye la ejecución del contrato de manera intrascendente	Dificulta la ejecución del contrato de manera baja. Aplicando medidas mínimas se puede lograr el objeto contractual	Afecta la ejecución del contrato sin alterar el beneficio para las partes	Obstruye la ejecución del contrato sustancialmente pero aun así permite la consecución del objeto contractual	Perturba la ejecución del contrato de manera grave imposibilitando la consecución del objeto contractual
CALIFICACIÓN MONETARIA		\$150.922,75	\$754.613,75	\$1.509.227,5	\$4.527.682,5	\$4.678.605,25
CATEGORÍA	VALORACIÓN	INSIGNIFICANTE	MENOR	MODERADO	MAYOR	CATASTROFICO
		1	2	3	4	5
PROBABILIDAD:	Rara	1	2	3	4	5
	Improbable	2	3	4	5	6
	Posible	3	4	5	6	7
	Probable	4	5	6	7	8
	Casi cierto	5	6	7	8	9

**6.2.4. CATEGORÍA DEL RIESGO**

VALORACIÓN	CATEGORÍA
10, 9 Y 8	Riesgo Extremo
6 Y 7	Riesgo Alto
5	Riesgo Medio
2,3 Y 4	Riesgo Bajo

**6.3. ASIGNACIÓN Y TRATAMIENTO DE LOS RIESGOS**

**6.3. ASIGNACIÓN Y TRATAMIENTO DE LOS RIESGOS**

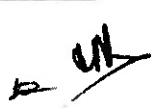


N°	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción (que Puede Pasar Y Como Puede Ocurrir)	Consecuencia de la ocurrencia del riesgo	Probabilidad	Impacto	Valoración Del Riesgo	Categoría	¿a quién se le asigna?
1	General	Interno	Planeación	Operacional	Posible debilidad en la elaboración de los documentos precontractuales (descripción de la necesidad, identificación del perfil del contratista requerido, requisitos habilitantes, análisis del sector, estudio previo y matriz de riesgos)	*Subvaloración o sobrevaloración de los honorarios.  * Seleccionar un proponente que no cumpla las condiciones requeridas para el ejercicio legal de la actividad a contratar.	Improbable (2)	Mayor (4)	6	Riesgo Alto	Entidad
2	General	Externo	Ejecución	Operacional	Posibilidad de que el contratista suministre la documentación requerida de manera incompleta, falsa, incorrecta, desactualizada o por fuera de los tiempos requeridos o que el contratista suscriba el contrato pese a encontrarse incurso en casual de inhabilidad sin informar a la entidad.	Nulidad del Contrato. Investigaciones penales y disciplinarias. *posibles sanciones *impide la ejecución de las metas del plan operativo de la entidad.	Posible (3)	Mayor (4)	7	Riesgo Alto	Contratista
3	General	Interno	Ejecución	Operacional	Posibilidad de que se presente demora en la solicitud y asignación de accesos a los aplicativos requeridos y a las herramientas tecnológicas necesarias para la adecuada ejecución del contrato	Retraso en las actividades a desarrollar.	Posible (3)	Moderado (3)	6	Riesgo Alto	Contratista
4	General	Interno	Ejecución	Operacional	posibilidad de que el contratista preste sus servicios de manera insatisfactoria, con baja calidad y/o con bajo rendimiento en las actividades establecidas o que no presente o haga entrega de los informes y/o productos en el tiempo acordado	Posible Incumplimiento en la ejecución del contrato Retrasos en la ejecución del contrato  Posible insatisfacción de la necesidad.	Posible(3)	Moderado (3)	6	Riesgo Alto	Contratista
5	Especifico	Interno	Ejecución	Financiero - Regulatorio	Posibilidad de que se presenten cambios en la legislación contractual, presupuestal y/o tributaria durante la vigencia del contrato o cambio calidad de contribuyente del contratista (responsable de IVA y no responsable de IVA).	Posible modificación a las condiciones iniciales del contrato.  Posible desequilibrio económico.	Posible (3)	Moderado (3)	6	Riesgo Alto	Contratista y Entidad
6	General	Interno	Ejecución	Económico	Posibilidad de que el contratista haga uso indebido de la información a la cual se le concede acceso en el desarrollo de la ejecución contractual (Vulneración de la confidencialidad de la información).	Filtración de información sensible y relevante de la entidad, incumplimiento del contrato (por vulneración cláusula de confidencialidad de la información.	Posible (3)	Mayor (4)	7	Riesgo Alto	Contratista y Entidad

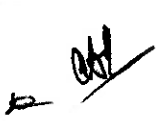


7	General	Interno	Ejecución	Operacional	Daños ocasionados por el contratista de los bienes, equipos o instalaciones de la entidad contratante.	Detrimento patrimonial.	Posible (3)	Mayor (4)	7	Riesgo Alto	Contratista
8	General	Interno	Ejecución	Operacional	Suspensión o cancelación de la tarjeta de o matrícula profesional e inhabilidad sobreviniente para aquellas profesiones que sí lo establecen, durante la ejecución del contrato.	Imposibilidad de ejecución del contrato.	Posible (3)	Mayor (4)	7	Riesgo Alto	Contratista
9	General	Interno	Ejecución	Operacional	Baja calidad de los equipos y/o elementos necesarios que debe suministrar el contratante al contratista.	Deficiencia o demora en la prestación del servicio.	Improbable (2)	Moderado (3)	5	Riesgo Medio	Entidad
10	General	Interno	Ejecución	Operacional - Regulatorio	Posibilidad de que se presenten deficiencias en la ejecución de la supervisión del contrato	Posibles sanciones al supervisor.  Posibilidad de incumplimiento en la ejecución del objeto contractual	Posible (3)	Mayor (4)	7	Riesgo alto	Supervisor designado
11	General	Externo	Ejecución	Operacional-Tecnológico	Posibilidad de que ocurran incidentes que afecten la infraestructura tecnológica de la entidad generando indisponibilidad de las herramientas, aplicativos y/o acceso a la información necesaria para la ejecución de las actividades por parte del contratista.	Deficiencia o demora en la ejecución de las actividades por causas externas al contratista	Posible (3)	Mayor (4)	7	Riesgo Alto	Entidad
12	General	Externo	Ejecución	Regulatorio	Posibilidad de que el contratista no efectúe sus aportes al sistema de seguridad social como independiente	Incumplimiento legal y contractual	Improbable (2)	Mayor (4)	6	Riesgo alto	Contratista y Supervisor
13	General	Interno	Planeación - ejecución	Regulatorio	Posibilidad de daño antijurídico a la entidad ocasionado por el uso inadecuado del contrato de prestación de servicios	Posible afectación a la entidad generado por el incumplimiento o indebida aplicación de la normativa nacional	posible (3)	Mayor (4)	7	Riesgo alto	Área solicitante y grupo de gestión contractual

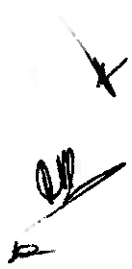
N°	Tratamiento / Controles A Seguir Implementando	Impacto Después Del Tratamiento				Persona Responsab le Por Implement ar El Tratamient o	Fecha (Inicio del Tratamiento)	Fecha (Tratamiento Completo)	Monitoreo Y Revisión	
		Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría				¿Cómo se realiza el Monitoreo?	Periodicidad ¿cuándo?
1	Establecer de manera clara y pertinente la necesidad a satisfacer, el perfil del contratista requerido y elaborar de manera pertinente los documentos estableciendo claramente los	Raro (1)	Mayor (4)	5	Riesgo Medio	Grupo del área técnica del Invima que presenta la necesidad del perfil a contratar y Grupo de Gestión Contractual	En la etapa de Planeación	Hasta finalizar la etapa de Planeación	Revisando y verificando que las especificaciones técnicas, el perfil requerido, el análisis del sector y en general el estudio previo.	Permanente. Durante la etapa de planeación.



	requisitos del proceso de contratación correspondiente.									
2	Revisar la información y documentos presentados por el contratista durante el proceso de selección y verificación de antecedentes disciplinarios, fiscales, judiciales y definición de situación militar.	Raro (1)	Mayor (4)	5	Riesgo Medio	Grupo del área técnica del Invima que presenta la necesidad del perfil a contratar y Grupo de Gestión Contractual	Desde la etapa de selección	Hasta el final de la etapa de contratación	Revisando la documentación presentados por el contratista y los antecedentes disciplinarios, fiscales, judiciales y definición de situación militar.	Durante la etapa de selección y contratación.
3	Solicitar con la suscripción del acta de inicio de contrato, el acceso a las herramientas y aplicaciones necesarias para la ejecución de éste.	Raro (1)	Moderado (3)	4	Riesgo Bajo	Supervisor del contrato	A partir de la suscripción del acta de inicio	Hasta la finalización del contrato	Verificar que las solicitudes de acceso de las herramientas tecnológicas se realicen en el menor tiempo posible.	primera semana de suscripción del contrato.
4	Verificar que los informes se presenten con la calidad que se requieren, con el cumplimiento de las obligaciones contractuales y dentro del plazo establecido, de tal manera que no afecta el PAC de la entidad y la ejecución del contrato. En caso d incumplimiento dar inicio al proceso pertinente	Improbable (2)	Moderado (3)	5	Riesgo Medio	Supervisor del contrato	A partir de la suscripción del acta de inicio	Hasta la finalización del contrato	Verificar que al corte de la presentación de informes se cumpla con la presentación de este y con el cumplimiento de las obligaciones contractuales	Mensual
5	los cambios deberán ser adoptados por el contratista y la entidad, cuando la norma así lo indique. por lo cual se deberá estar atento a la emisión de dicha normativa e informar al GGC, con el fin de que se indique e instruya sobre los tramites contractuales que sean procedentes de conformidad con la normativa aplicable,	Improbable (2)	Moderado (3)	5	Riesgo Medio	Supervisor del contrato y Contratista	A partir de la suscripción del acta de inicio	Hasta la finalización del contrato	Consultando y verificando de manera permanente la normativa emitida	Durante la ejecución del contrato.
6	Incorporar la cláusula de confidencialidad de la información en el respectivo	Improbable (2)	Moderado (3)	5	Riesgo Medio	Contratista	A partir de la suscripción del acta de inicio	Hasta la finalización del contrato	Inducción sobre confidencialidad de la información y ley protección de	En el proceso de contratación y durante la



	contrato y el acuerdo de confidencialidad.  En caso de incumplimiento informar al GGC con el fin de que se determinen las acciones a desarrollar de conformidad con la normativa vigente aplicable							datos personales*firma de formato de confidencialidad de la información	ejecución del contrato.	
7	Verificar que los bienes utilizados por el contratista y suministrados por la entidad se encuentren en buen estado, en caso de presentarse daño en algún bien, se debe informar al Grupo de Gestión Administrativa de la entidad.	Improbable (2)	Moderado (3)	5	Riesgo Medio	Supervisor del contrato	A partir de la suscripción del acta de inicio	Hasta la finalización del contrato	Revisando el buen estado de los bienes de la entidad junto con el Grupo de Gestión Administrativa.	Durante la ejecución del contrato.
8	Informar al GGC, con el fin de que se indique e instruya sobre el trámite contractual que sea procedente de conformidad con la normativa aplicable.	Posible (3)	Menor (2)	5	Riesgo Medio	Supervisor del contrato y Contratista.	A partir de la suscripción del acta de inicio	Hasta la finalización del contrato	Informando al GGC sobre el evento ocurrido para iniciar las acciones a tomar.	Durante la ejecución del contrato.
9	Verificar que al momento de la entrega de los equipos y/o elementos al contratista para el desarrollo del objeto contractual, se encuentren en buen estado y correcto funcionamiento.	Raro (1)	Insignificante (1)	2	Riesgo Bajo	Supervisor del contrato.	A partir de la suscripción del acta de inicio	Hasta la finalización del contrato	Información del contratista al supervisor del contrato en caso de presentarse daños o fallas.	Durante la ejecución del contrato.
10	Desarrollar la supervisión de conformidad con el manual de supervisión e interventoría	Raro (1)	Mayor (4)	5	Riesgo medio	El Supervisor del contrato	Desde el inicio de la etapa ejecución	Hasta la terminación de la etapa de ejecución	Mediante la emisión de los informes de supervisión los cuales serán presentados para cada pago y otros según se considere pertinente por el supervisor designado	De manera permanente durante la ejecución del contrato



11	Utilizar métodos que permitan disponer de la información generada o Recopilada, mediante la conexión desde la nube permitiendo acceder a ella. (ONEDRIVE entre otros) Revisar, organizar y programar con el supervisor, la forma de poder acceder a la información que se requiere para no afectar la ejecución del contrato y el servicio a la entidad.	Posible (3)	Menor (2)	5	Riesgo Medio	Supervisor del contrato y Contratista	A partir de la suscripción del acta de inicio	Hasta la terminación del contrato	Revisión del supervisor y contratista para organizar la información que se requiere para la ejecución del contrato.	Durante la ejecución del contrato
12	Realizar seguimiento periódico al pago de los aportes independientes obligatorios al sistema de seguridad social por parte del contratista	Raro (1)	Mayor (4)	5	Riesgo medio	El supervisor del contrato	Desde el inicio de la etapa ejecución	Hasta la terminación de la etapa de ejecución	Mediante la emisión de los informes de supervisión los cuales serán presentados para cada pago	Durante la ejecución del contrato
13	Planear, tramitar y desarrollar la respectiva contratación atendiendo lo establecido en la sentencia suj-025-ce-s2-2021 y dando aplicación a las indicaciones dadas en la directiva presidencial no 08 de 2022 y las demás normas concordantes.	Raro (1)	Mayor (4)	5	Riesgo medio	El área solicitante y grupo de gestión contractual	Desde el inicio de la etapa precontractual	Hasta la terminación de la etapa de ejecución	Mediante la emisión presentación y verificación de los documentos y estudios previos	Durante la planeación y ejecución del contrato

**NOTA 1.** Para estructurar la Matriz de Riesgos se tuvo en cuenta, los siguientes aspectos: a) los eventos que pueden afectar la adjudicación y firma del contrato como resultado del proceso de contratación, b) los eventos que pueden alterar la ejecución del contrato, c) eventos que pueden afectar el equilibrio económico del contrato, d) eventos previsibles que pueden impedir que la Entidad satisfaga la necesidad motivo de la contratación.

**NOTA 2. FUERZA MAYOR O CASO FORTUITO,** Son los eventos naturales previsibles en los cuales no hay intervención humana que puedan tener impacto en la ejecución del contrato, por ejemplo, los temblores, inundaciones, lluvias, sequías, entre otros. En caso de llegar a presentarse, la distribución de este se realizará 50% para la entidad y 50% para el contratista.

No obstante, lo anterior, el contratista tendrá la absoluta responsabilidad en la ejecución de todas las actividades necesarias para la total y cabal ejecución del objeto contractual. Por lo tanto, deberá considerar, previo a la suscripción del contrato todos los aspectos técnicos, económicos, financieros, para evitar la ocurrencia de situaciones y materialización de riesgos que afecten la cabal ejecución del contrato, y en tal evento, serán de su cargo y responsabilidad, los gastos que esto conlleve

**7. GARANTÍAS A EXIGIR EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN:**



Teniendo en cuenta la naturaleza del objeto del contrato y la cuantía del mismo, la Entidad considera que no es necesario exigir garantía en el presente proceso de contratación, en virtud de lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.4.5. Del Decreto 1082 de 2015:

***"No obligatoriedad de garantías.** En la contratación directa la exigencia de garantías establecidas en la Sección 3, que comprende los artículos 2.2.1.2.3.1.1 al 2.2.1.2.3.5.1. del presente decreto no es obligatoria y la justificación para exigir las o no debe estar en los estudios y documentos previos".*

**8. ACUERDOS COMERCIALES APLICABLES AL PROCESO DE SELECCIÓN:**

De conformidad con el *Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación* publicado por la Agencia Nacional de Contratación – Colombia Compra Eficiente, las Entidades Estatales que adelantan sus Procesos de Contratación con las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007, no deben hacer este análisis en las modalidades de selección de contratación directa, mínima cuantía o para la enajenación de bienes del Estado.

Siendo lo anterior así, el presente proceso no se encuentra cobijado por Acuerdo Comercial alguno.

**9. ANÁLISIS DEL SECTOR**

Conforme a lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1. del Decreto 1082 de 2015, es obligación del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA, realizar durante la etapa de planeación de sus procesos de contratación, el análisis necesario para *"conocer el sector relativo del proceso de contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de Riesgo"*, de manera que a continuación se expone la siguiente información.

**9.1. IDENTIFICACIÓN DEL SECTOR**

El objeto del presente estudio se encuentra ubicado en el sector de la economía "servicios o terciario", dedicado fundamentalmente a ofrecer satisfacción a las necesidades de las personas. El sector terciario está formado por todas las actividades económicas cuyo propósito es la producción de los servicios que demanda la población. Por ello, también se conoce como sector servicios.

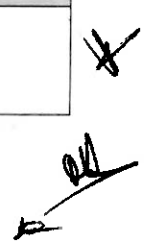
Los servicios profesionales son insumos importantes para las diferentes actividades, fuentes de empleos e ingresos para las economías. Incluye las actividades que no generan un producto tangible pero que son necesarias para el funcionamiento de la economía. Como ejemplos de ellos tenemos el comercio de productos en general, los servicios de educación, servicios de diagnósticos de gestión y asesorías, los servicios profesionales, servicios de instalación, reparación, mantenimiento y el comercio de bienes en general. Además de lo anterior, esta profesión del sector cuenta con mayor proyección al ocupar la mano de obra calificada para las diferentes actividades del sector terciario.

En este sector se encuentran incluidos los servicios profesionales y de apoyo a la gestión en el que no se producen bienes materiales, sino que se proveen servicios para satisfacer necesidades que demande la entidad para el cumplimiento de las funciones que le son propias de acuerdo con la misión institucional que pueden ser provistos por persona natural que este en capacidad de ejecutar el objeto del contrato.

**CLASIFICADOR UNSPSC**

De acuerdo con la información revisada, se evidenció que en el Clasificador de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas los servicios relacionados con el presente objeto del proceso contractual son:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
85 Servicios de salud	8515 Servicios alimenticios y de nutrición	851515 Tecnología de alimentos	85151509 Servicios de legislación alimentaria



85 Servicios de Salud	8510 Servicios integrales de salud	851017 Servicios de administración de salud	85101702 Legislación o regulaciones sobre salud
86 Servicios educativos y de formación	8610 Formación Profesional	861018 Entrenamiento en servicio y desarrollo de mano de obra	86101806 Formación de recursos humanos para el sector salud

## 9.2. PERSPECTIVA COMERCIAL, FINANCIERA Y ORGANIZACIONAL

### Perspectiva Comercial

De conformidad con el numeral 5 del artículo 23 del Código de Comercio (DECRETO 410 DE 1971), el ejercicio de profesiones liberales no constituye actos mercantiles; de igual manera, los oficios, actos, operaciones o actividades no previstos en los artículos 20, 21 y 22 del citado código, concordante con el artículo 26 de la Constitución Política de Colombia, no constituyen actos, operaciones o actividades comerciales en consecuencia la perspectiva comercial no aplica para el presente proceso de contratación. Adicionalmente se tiene en cuenta lo señalado en la Guía de Análisis del sector publicada por Colombia Compra Eficiente "No será necesario que la Entidad Estatal haga un estudio de la oferta y la demanda del sector de la prestación de servicios profesionales con particularidades sobre tipos, precios, calidades y cantidades de la oferta y la demanda."

### Perspectiva Financiera

No aplica, toda vez que se analiza que las obligaciones del objeto contractual que se enmarca en el sector pueden ser adelantadas por persona natural, las cuales no requieren de una capacidad financiera para respaldar el objeto contractual.

### Perspectiva Organizacional

Dado que el objeto contractual, en especial las obligaciones que demande el mismo pueden ser adelantadas por una persona natural, la cual no está obligada a llevar ni reportar estados financieros, así como tampoco requiere que esté inscrito en el Registro Único de Proponentes, se establece que el presente numeral No Aplica.

## 9.3. PERSPECTIVA TÉCNICA

Respecto de la ingeniería en alimentos, la Asociación Colombiana de Facultades de Ingeniería (ACOFI)<sup>22</sup>, desde su Capítulo de Ingeniería de Alimentos, conformado por representantes de los programas de esta carrera en Colombia, define a la Ingeniería de Alimentos como la disciplina que aplica los principios científicos y de ingeniería en la obtención de productos alimenticios a través del manejo, transformación, conservación y aprovechamiento integral de materias primas, apoyado en el diseño, desarrollo, innovación, operación y control de plantas, procesos y productos alimenticios, bajo las dimensiones de seguridad alimentaria, sostenibilidad, y parámetros de calidad e inocuidad, en la cadena alimentaria desde la producción primaria hasta su consumo. Según esta organización nacional, el Ingeniero de Alimentos para Colombia, prioritariamente, está en capacidad de:

- Identificar problemas y formular proyectos en el campo de la Ingeniería de alimentos para proponer y gestionar soluciones eficientes y eficaces en la industria alimentaria.
- Concebir, diseñar, implementar, operar, controlar y verificar sistemas, procesos y productos que cumplan con los requisitos de calidad e inocuidad (normatividad, necesidades y expectativas) del sector de la industria alimentaria.
- Identificar e interpretar los aspectos socioculturales, económicos y ambientales de los proyectos de Ingeniería de alimentos asociados a los problemas de seguridad alimentaria y nutricional, en un contexto geográfico, histórico y multidisciplinario.

<sup>22</sup> "ACTUALIZACIÓN Y ARMONIZACIÓN CURRICULAR DE LOS PROGRAMAS DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS EN COLOMBIA (2019)", en <https://www.acofi.edu.co/noticias/ingenieria-de-alimentos-una-de-las-profesiones-mas-influyentes-del-milenio/>



- Asumir un espíritu emprendedor y de autonomía para promover el mejoramiento continuo en su desempeño profesional.

Es una profesión que se encuentra bastante desarrollada en diferentes frentes de la industria como la producción, transformación, división, conservación, inocuidad y envasado de los productos consumidos por las personas y animales, desarrollados en la industria alimentaria, departamentos de investigación con la innovación y diseño de nuevos productos alargando a vida útil de los mismos. Según información tomada de: <https://copnia.gov.co/atencion-al-ciudadano/profesiones-de-nuestra-competencia>; las profesiones afines a la ingeniería de alimentos son: Ingeniero industrial de alimentos, Ingeniero de alimentos, Tecnólogo en procesamiento de alimentos, Tecnólogo en procesamiento de alimentos perecederos, técnico profesional en procesamiento de alimentos con énfasis en frutas y verduras, tecnólogo en comercialización de alimentos perecederos, tecnólogo en alimentos, técnico profesional en tecnología de alimentos, técnico profesional en procesamiento de alimentos, técnico profesional intermedio en tecnología de alimentos, tecnólogo de alimentos, tecnólogo en control de calidad de alimentos, técnico profesional en procesamiento de alimentos perecederos, técnico profesional en comercialización de alimentos perecederos; cada uno de ellos debe contar con matrícula en Copnia o su registro.

Los profesionales en Ingeniería de Alimentos y demás profesiones afines tienen un panorama laboral amplio, ya que su formación le permite desempeñarse en diversos campos, ya sea en empresas privadas, organizaciones no gubernamentales, industria alimentaria que requieran el diseño, organización y orientación en establecimientos industriales de productos de consumo humano, agrícolas, pesqueros, etc.; obteniendo productos de excelente calidad, al igual que el desarrollo de nuevos productos.

Los profesionales Médico Veterinario y Médico Veterinario Zootecnista están en condición de desempeñarse en el sector oficial, en la empresa privada o en forma independiente, gerente o administrador en organizaciones del sector pecuario en las áreas de producción y salud animal, empresario del sector agropecuario, investigador en los diferentes campos de los procesos agropecuarios y su entorno, asesor en salud, producción, planificación y control de índices de calidad en el sector agropecuario.

De acuerdo con datos del Consejo Profesional de Medicina Veterinaria y de Zootecnia de Colombia (Comvezcol), actualmente en el país ejercen 34.158 profesionales en estas áreas. Para su formación académica y universitaria existen 38 programas en medicina veterinaria y zootecnia-medicina veterinaria, así como 28 más solo para zootecnia.

En relación con el campo profesional señala se requiere de mayores programas de formación básica y posgrados para atender, sobre todo, el censo agropecuario que comprende a bovinos, porcinos, caprinos, aves y equinos, ya que los profesionales de la medicina veterinaria y la zootecnia "han tenido un cambio sustancial en los últimos años, con una migración del campo a las ciudades ante la disminución de predios pecuarios en el país".

En cuanto a la modalidad de contratación es importante indicar que estos profesionales se desempeñan en diversos campos, ya sea en empresas privadas, organizaciones no gubernamentales, o sector público, encontrando que respecto de este último se han contratado bajo la modalidad de Contratación Directa, advirtiendo que el plazo de ejecución generalmente es por varios meses. El valor del contrato es cancelado en pagos mensuales; una vez preste efectivamente el servicio y a satisfacción del supervisor del contrato, previa presentación de informe de actividades y sus anexos en debida forma, certificación de cumplimiento expedida por el supervisor y pago de los aportes al Sistema General de Seguridad Social Integral en los términos y porcentajes contenidos en las normas vigentes sobre la materia.

Ahora bien, tratándose puntualmente de los salarios para los profesionales de la ingeniería de alimentos, de acuerdo con la búsqueda generada a corte 15 de febrero de 2023 a través la página de la Unidad del Servicio del Empleo<sup>23</sup>, para este perfil se encontraron 91 vacantes disponibles con un rango salarial ubicado entre \$900.001 y \$6.000.000 reportadas por los prestadores que tienen la

<sup>23</sup> <https://www.buscadordeempleo.gov.co/>



vacante registrada a nivel país. Respecto de los médicos veterinarios se encontraron 79 vacantes disponibles con un rango salarial ubicado entre \$900.001 y \$4.000.000.

#### 9.4. PERSPECTIVA LEGAL DEL SECTOR

De acuerdo lo previsto en la Ley 30 de 1992 “Por la cual se organiza el servicio público de la Educación Superior”, los campos de acción de la Educación Superior son: El de la técnica, el de la ciencia el de la tecnología, el de las humanidades, el del arte y el de la filosofía.

Refiriéndose a los programas de pregrado determina la mencionada ley en su artículo noveno que “los programas de pregrado preparan para el desempeño de ocupaciones, para el ejercicio de una profesión o disciplina determinada, de naturaleza tecnológica o científica o en el área de las humanidades, las artes y la filosofía.”

Define la norma como programas de pregrado aquellos de naturaleza multidisciplinaria conocidos también como estudios de artes liberales, entendiéndose estos como los estudios generales en ciencias, artes o humanidades, con énfasis en algunas de las disciplinas que hacen parte de dichos campos.

Como programas de postgrado se determinan:

- Las especializaciones.
- Las maestrías.
- Los doctorados.
- Post - doctorados.

Estos programas a su vez son definidos por la Ley 30 de 1992; indicando que los programas de especialización son aquellos que se desarrollan con posterioridad a un programa de pregrado y posibilitan el perfeccionamiento en la misma ocupación, profesión, disciplina o áreas afines o complementarias.

Los Programas de maestría, doctorado y postdoctorado tienen a la investigación como fundamento y ámbito necesarios de su actividad.

Las maestrías buscan ampliar y desarrollar los conocimientos para la solución de problemas disciplinarios, interdisciplinarios o profesionales y dotar a la persona de los instrumentos básicos que la habilitan como investigador en un área específica de las ciencias o de las tecnologías o que le permitan profundizar teórica y conceptualmente en un campo de la filosofía, de las humanidades y de las artes.

De otra parte, la Constitución Política de Colombia de 1991, enuncia en su artículo 26 que toda persona es libre de escoger profesión u oficio; así mismo señala que la ley podrá exigir títulos de idoneidad y que las autoridades competentes inspeccionarán y vigilarán el ejercicio de las profesiones.

En Colombia, tanto la ingeniería, sus profesiones afines y profesiones auxiliares, se encuentran reguladas mediante la Ley 842 del 14 de octubre de 2003, la cual adopta el código de ética profesional, regula el régimen disciplinario y otros aspectos relacionados con la profesión. La norma reconoce la ingeniería como una profesión de educación superior en el país y la define en su artículo primero como “toda aplicación de las ciencias físicas, químicas y matemáticas; de la técnica industrial y en general, del ingenio humano, a la utilización e invención sobre la materia”, así mismo enseña que se entiende como ejercicio de la ingeniería, el desempeño de actividades como:

a) Los estudios, la planeación, el diseño, el cálculo, la programación, la asesoría, la consultoría, la interventoría, la construcción, el mantenimiento y la administración de construcciones de edificios y viviendas de toda índole, de puentes, presas, muelles, canales, puertos, carreteras, vías urbanas y rurales, aeropuertos, ferrocarriles, teleféricos, acueductos, alcantarillados, riesgos, drenajes y pavimentos; oleoductos, gasoductos, poliductos y en general líneas de conducción y transporte de hidrocarburos; líneas de transmisión eléctrica y en general todas aquellas obras de infraestructura para el servicio de la comunidad;

b) Los estudios, proyectos, diseños y procesos industriales, textiles, electromecánicos, termoelectrónicos, energéticos, mecánicos, eléctricos, electrónicos, de computación, de sistemas, telecomunicaciones, agroindustriales, agronómicos, agrícolas, agrológicos, de alimentos, agrometeorológicos, ambientales, geofísicos, forestales, químicos, metalúrgicos, mineros, de petróleo, geológicos, geodésicos, geográficos, topográficos e hidrológicos;

c) La planeación del transporte aéreo, terrestre y náutico y en general, todo asunto relacionado con la ejecución o desarrollo de las tareas o actividades de las profesiones especificadas en los subgrupos 02 y 03 de la Clasificación Nacional de Ocupaciones o normas que la sustituyan o complementen, en cuanto a la ingeniería, sus profesiones afines y auxiliares se refiere. También se entiende por ejercicio de la profesión para los efectos de esta ley, el presentarse o anunciarse como ingeniero o acceder a un cargo de nivel profesional utilizando dicho título.

Por Profesiones Auxiliares de la Ingeniería, define aquellas actividades que se ejercen en nivel medio, como auxiliares de los ingenieros, amparadas por un título académico en las modalidades educativas de formación técnica y tecnológica profesional, conferido por instituciones de educación superior legalmente autorizadas, tales como: Técnicos y tecnólogos en obras civiles, técnicos y tecnólogos laboratoristas, técnicos y tecnólogos constructores, técnicos y tecnólogos en topografía, técnicos y tecnólogos en minas, técnicos y tecnólogos delineantes en ingeniería, técnicos y tecnólogos en sistemas o en computación, analistas de sistemas y programadores, técnicos y tecnólogos en alimentos, técnicos y tecnólogos industriales, técnicos y tecnólogos hidráulicos y sanitarios, técnicos y tecnólogos telecomunicaciones, técnicos y tecnólogos agroindustriales y los maestros de obras de construcción en sus diversas modalidades, que demuestren una experiencia de más de diez (10) años en actividades de la construcción, mediante certificaciones expedidas por ingenieros y/o arquitectos debidamente matriculados y, excepcionalmente, por las autoridades de obras públicas y/o de planeación, municipales.

Y en relación a las profesiones afines a la ingeniería, establece que son aquellas que siendo del nivel profesional, su ejercicio se desarrolla en actividades relacionadas con la ingeniería en cualquiera de sus áreas, o cuyo campo ocupacional es conexo a la ingeniería, tales como: La Administración de Obras Civiles, la Construcción en Ingeniería y Arquitectura; la Administración de Sistemas de Información; la Administración Ambiental y de los Recursos Naturales, la Bioingeniería y la Administración en Informática, entre otras.

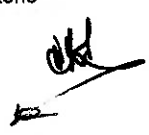
Para poder ejercer legalmente la Ingeniería, sus profesiones afines o sus profesiones auxiliares en el territorio nacional, en las ramas o especialidades regidas por la presente ley, se requiere estar matriculado o inscrito en el Registro Profesional respectivo, que lleva el Consejo Profesional Nacional de Ingeniería – Copnia<sup>24</sup>, lo cual se acredita con la presentación de la tarjeta o documento adoptado por este para tal fin.

En los casos en que los contratantes del sector público o privado, o cualquier usuario de los servicios de ingeniería, pretendan establecer si un profesional se encuentra legalmente habilitado o no, para ejercer la profesión, podrán requerir al Copnia la expedición del respectivo certificado de vigencia.

Para ejercer su profesión, los ingenieros de alimentos, agrónomos y afines, deben contar con matrícula profesional otorgada por el Consejo Profesional Nacional de Ingeniería – COPNIA, según el Artículo 6° de la Ley 842 de 2003 dice: "todas las profesiones afines y auxiliares de la ingeniería para poder ejercer deben estar matriculada y registrada en este Consejo, para el caso de las entidades contratantes para el sector público y privado, podrán solicitar información al COPNIA sobre si el profesional está habilitado o no para ejercer su profesión.

Si bien el artículo 229 del Decreto 019 de 2012 estableció que la experiencia profesional se contabilizará a partir de la fecha de terminación y aprobación de las materias del respectivo pensum académico, exceptuando las profesiones relacionadas con el sistema de seguridad social en salud, sin que ello signifique que elimino el requisito de presentación de las tarjetas profesionales. En este sentido, para ejercer su profesión, se reitera los ingenieros de alimentos deben contar con matrícula

<sup>24</sup> Creado mediante la Ley 94 de 1937, y es la entidad pública sui generis del orden nacional, encargada de la función de inspeccionar, vigilar y controlar el ejercicio de la ingeniería, de sus profesiones afines y de sus profesiones auxiliares, en general, en el territorio nacional.



profesional otorgada por el Consejo Profesional Nacional de Ingeniería – COPNIA, en efecto el Artículo 6° de la Ley 842 de 2003 señala que “todas las profesiones afines y auxiliares de la ingeniería para poder ejercer deben estar matriculada y registrada en este Consejo, para el caso de las entidades contratantes para el sector público y privado, podrán solicitar información al COPNIA sobre si el profesional está habilitado o no para ejercer su profesión.

Ahora bien, en los aspectos legales, tratándose del ejercicio de las profesiones de Medicina Veterinaria, Medicina Veterinaria y Zootecnia y Zootecnia se encuentra regulado por la Ley 73 de 1985 “Por la cual se dictan normas para el ejercicio de las profesiones de Medicina Veterinaria, Medicina Veterinaria y Zootecnia y Zootecnia.” Reglamentado por el Decreto 1122 de 1988, que estableció que para el ejercicio de la profesión es requisito contar con el registro y matrícula profesional otorgada por el Consejo Profesional de medicina veterinaria, medicina veterinaria y zootecnia y zootecnia de Colombia, quien tiene a cargo las funciones públicas de control al ejercicio profesional y de vigilancia. Mediante la ley 576 de 2000 se expidió el código de ética y en el artículo 66 se constituyó como una falta grave contra la ética, ejercer sin estar registrado o matriculado.

Así las cosas, “los perfiles que se requieran para la debida ejecución de las actividades de las entidades públicas, dependerá de las necesidades institucionales; en consecuencia, a la hora de contratar la prestación de servicios, cada entidad pública determinará los requisitos especiales que se requieren para la ejecución de cada contrato.”. AFP, Concepto 168441, Julio 18 de 2018.

Adicionalmente para el desarrollo del presente proceso contractual deben considerarse las disposiciones de la Directiva Presidencial No. 08 de 2022, mediante la cual “se imparten medidas para fortalecer la racionalización, probidad y la eficiencia del gasto público, en los principios que rigen la función pública, consagrados en el artículo 209 de la Constitución Política” y que deberá aplicarse a la par con las normas vigentes de contratación. De igual forma se considera lo expuesto en la Sentencia de Unificación de Jurisprudencia 2013-01143 de 2021 proferida por el Consejo de Estado en relación con los contratos de prestación de servicios en el sentido de atender las reglas en las relaciones laborales encubiertas o subyacentes, y la Resolución No. 2023000437 del 10 de enero de 2023, “Por la cual se adopta para la vigencia fiscal 2023, la escala de perfiles y de honorarios para los Contratos de Prestación de Servicios Profesionales y de Apoyo a la Gestión del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima”.

## 9.5. DINAMICA DE PRESTACION DEL SERVICIO

En virtud de lo dispuesto en los artículos 13 y 40 de la Ley 80 de 1993, el Invima puede celebrar los contratos permitidos de acuerdo con la autonomía de la voluntad para el cumplimiento de sus fines y el logro de sus objetivos, de acuerdo con las normas legales vigentes. Es así como la necesidad planteada en el presente estudio se pretende satisfacer mediante la modalidad del contrato de prestación de servicios.

En las relaciones contractuales del Estado, los contratos se perfeccionan cuando se logre acuerdo sobre el objeto y la contraprestación y éste se eleve a escrito, respecto del Invima esto se surte a través de la plataforma del Secop II de acuerdo con los flujos de aprobación, cuando las partes aceptan en línea las condiciones del contrato y su clausulado, cambiando de inmediato el estado en proceso al estado firmado, quedando perfeccionado en la fecha y hora establecida en la plataforma, y solo es viable su ejecución, cuando se han cumplido los presupuestos contenidos en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, es decir que para poderse suscribir la correspondiente acta de inicio, se requiere que previamente se haya expedido el Certificado de Registro Presupuestal- CRP y aprobado la garantía única de cumplimiento, sin embargo, para esta Entidad se considera que no es necesario exigir garantía en el presente proceso de contratación, en virtud de lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.4.5. Del Decreto 1082 de 2015.

Bajo esta modalidad contractual no se admite el elemento de subordinación por parte del contratista, toda vez que debe actuar como sujeto autónomo e independiente bajo los términos del contrato y de la ley contractual, en ese sentido deberá cumplir con el desarrollo de las actividades para las cuales fue contratado. Durante el periodo de ejecución el Supervisor deberá respetar el margen de autonomía e independencia en el desarrollo de dichas actividades contratadas, salvo los requisitos de calidad del servicio, de acuerdo con la naturaleza de este tipo de relación contractual.

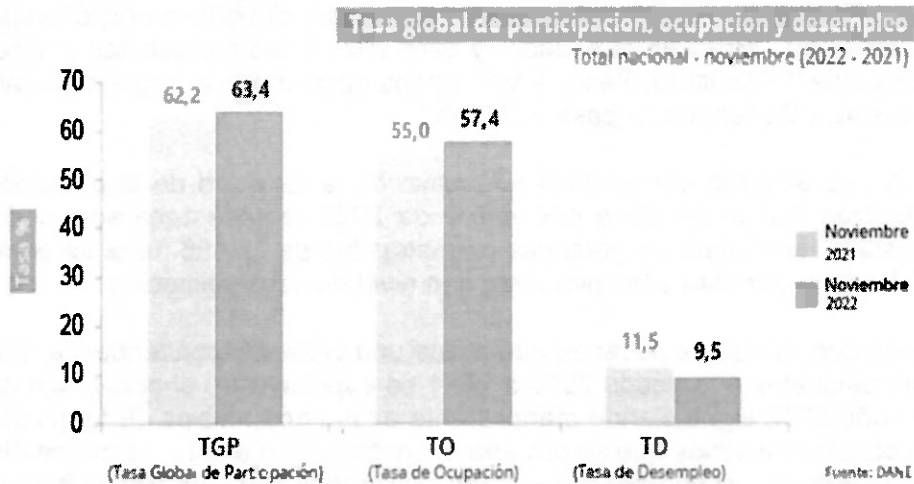


Así mismo esta modalidad de contratación no genera relación laboral ni reconocimiento de prestaciones sociales y solo se suscribirá por el plazo estrictamente indispensable.

**9.6. ESTUDIO DE LA OFERTA**

De acuerdo con el servicio a prestar, este servicio puede ser contratado a través de la modalidad de contratación directa prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión con persona natural que esté en capacidad de ejecutar el objeto del contrato, siempre y cuando se verifique la idoneidad o experiencia requerida (condiciones técnicas). Sin embargo, frente al acceso a este tipo de contratación por parte de los profesionales en Ingeniería de alimentos y afines; medicina veterinaria; o medicina veterinaria y zootecnia existe amplitud en cuanto al número de personas que pueden contar con dichas profesiones; no obstante para este proceso de considerarse que es indispensable el conocimiento especializado en inocuidad, salud pública, tecnología de alimentos, sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria o agroalimentaria, producción de alimentos, logística y abastecimientos de alimentos y afines y la experiencia exigida, lo cual puede llevar a una oferta más restringida, situación que puede concluirse a partir del análisis de la información estadística relacionada con el mercado laboral colombiano generada por el DANE a través de la Gran Encuesta Integrada de Hogares (GEIH)<sup>25</sup>.

De acuerdo con la información reportada por el DANE en el boletín técnico publicado el 30 de diciembre de 2022<sup>26</sup>, para el mes de noviembre de 2022, la tasa de desempleo del total nacional fue 9,5%, lo que representó una reducción de 2,0 puntos porcentuales respecto al mismo mes de 2021 (11,5%). La tasa global de participación se ubicó en 63,4%, lo que significó un aumento de 1,2 puntos porcentuales respecto a noviembre de 2021 (62,2%). Finalmente, la tasa de ocupación fue 57,4%, lo que representó un aumento de 2,3 puntos porcentuales respecto al mismo mes de 2021 (55,0%).



<sup>1</sup> Boletín Técnico Gran Encuesta Integrada de Hogares (GEIH) a noviembre 2022.

En noviembre de 2022, la tasa de desempleo en el total de las 13 ciudades y áreas metropolitanas fue 9,1%, lo que representó una reducción de 3,1 puntos porcentuales respecto al mismo mes de 2021 (12,2%). La tasa global de participación se ubicó en 65,5%, lo que significó un aumento de 2,1 puntos porcentuales respecto a noviembre de 2021 (63,4%). Finalmente, la tasa de ocupación fue 59,5%, lo que representó un aumento de 3,9 puntos porcentuales respecto al mismo mes de 2021 (55,6%).

Ahora bien, debemos analizar frente al comportamiento de la tasa de desempleo que muestra una reducción para el año 2022 respecto del mismo mes en el año anterior (2021), cuál fue el índice o la participación de la fuerza de trabajo según el nivel educativo logrado, de tal forma que nos permita determinar si hubo un incremento o disminución el índice de desempleo para el nivel profesional o universitario.

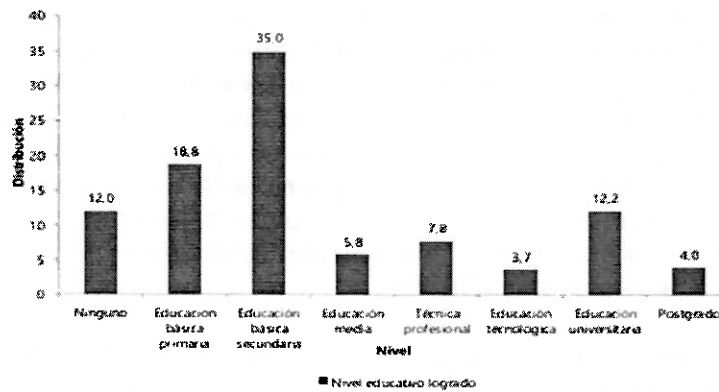
<sup>25</sup> Boletín Técnico. Gran Encuesta Integrada de Hogares (GEIH), Bogotá D.C. 30 de diciembre de 2022. DANE

<sup>26</sup> Boletín Técnico Gran Encuesta Integrada de Hogares (GEIH) a noviembre 2022.



Así las cosas, de acuerdo con lo reportado por la misma entidad para el año 2021, la proporción de la población que se encuentra en la fuerza de trabajo con educación básica secundaria fue 35,0%. La distribución de los demás niveles educativos de la fuerza de trabajo fue la siguiente: el 18,8% en educación básica primaria, el 5,8% educación media, el 7,8% en técnica profesional, el 3,7% en educación tecnológica, el 12,2% en educación universitaria, el 4,0% postgrado y el 12,0% en ninguno, tal como se muestra en la gráfica a continuación:

**Gráfico 2. Distribución de la fuerza de trabajo según nivel educativo Total nacional 2021**



Por su parte la información estadística histórica de la educación superior en Colombia reportada por el Ministerio de Educación Nacional<sup>27</sup> en cuanto a graduados por categoría en el nivel de formación para los años 2019<sup>28</sup> reporta en un incremento significativo frente a los graduados en formación universitaria y especialización universitaria en donde se observa que estos 2 niveles de formación se ubican en mayor porcentaje en primer lugar el área de conocimiento de Agronomía, veterinaria y afines, las ingenierías se ubican en el 6 lugar.; y para 2021<sup>29</sup> las profesiones y especialidades en las áreas Agropecuaria, Silvicultura, Pesca y Veterinaria descienden al segundo lugar mientras que la Ingeniería, Industria y Construcción pasa al 7 lugar.

Para el año 2022, de acuerdo con el nivel educativo de la totalidad de la población encuestada (24.847), la población con posgrado a noviembre de 2022 representaba solo el 5.27%. De esa población encuestada, el número de personas ocupadas fue de 22.486 miles de personas y dentro de estas el 5.67% correspondían a las personas con nivel de especialización.

Lo anterior permite concluir que a pesar de que existe una variación con tendencia al incremento en el número de profesionales que desde 2019 a 2021 se especializan, el porcentaje en la población ocupada para el año 2022 sigue siendo menor frente a los otros niveles de formación lo que hace reducir la oferta para los servicios que se pretenden contratar. En efecto, se puede observar cuanto fue la oferta de acuerdo con el número de inscritos registrados en la agencia pública de empleo por ocupación y nivel de cualificación en búsqueda de empleo relacionados con el ejercicio de las profesiones en ingeniería de alimentos; medicina veterinaria; o medicina veterinaria y zootecnia.

Nombre de la ocupación	Número de inscritos Julio-Septiembre				Participación (%)				% Variación 2022 vs 2021		Contribución a la variación	
	2021		2022		2021		2022		MUJERES	HOMBRES	MUJERES	HOMBRES
	MUJERES	HOMBRES	MUJERES	HOMBRES	MUJERES	HOMBRES	MUJERES	HOMBRES				
Total inscritos en ocupaciones de nivel Directivo	1.593	1.519	1.832	1.826	100%	100%	100%	100%	15%	20%	15%	20%
Gerentes de restaurantes y servicios de alimentos	8	11	2	1	0,5%	0,7%	0,1%	0,1%	-75,0%	-90,9%	-0,4%	-0,7%

<sup>27</sup> [https://hecaa.mineduacion.gov.co/consultaspublicas/poblacional?p\\_anio=&p\\_semestre=&p\\_variable=&p\\_depto=](https://hecaa.mineduacion.gov.co/consultaspublicas/poblacional?p_anio=&p_semestre=&p_variable=&p_depto=)

<sup>28</sup> [https://hecaa.mineduacion.gov.co/consultaspublicas/poblacional?p\\_anio=&p\\_semestre=&p\\_variable=&p\\_depto=](https://hecaa.mineduacion.gov.co/consultaspublicas/poblacional?p_anio=&p_semestre=&p_variable=&p_depto=)

<sup>29</sup> [https://hecaa.mineduacion.gov.co/consultaspublicas/poblacional?p\\_anio=&p\\_semestre=&p\\_variable=&p\\_depto=](https://hecaa.mineduacion.gov.co/consultaspublicas/poblacional?p_anio=&p_semestre=&p_variable=&p_depto=)



Nombre de la ocupación	Número de inscritos Julio-Septiembre				Participación (%)				% Variación 2022 vs 2021		Contribución a la variación	
	2021		2022		2021		2022		MUJERES	HOMBRES	MUJERES	HOMBRES
	MUJERES	HOMBRES	MUJERES	HOMBRES	MUJERES	HOMBRES	MUJERES	HOMBRES				
<b>Total inscritos en ocupaciones de nivel Profesional</b>	16.887	14.408	11.941	11.132	100%	100%	100%	100%	-29%	-23%	-23%	23%
Veterinarios	64	72	42	55	0.4%	0.5%	0.4%	0.5%	-34.4%	-23.6%	-0.1%	-0.1%
Directores de planta de procesamiento de alimentos y bebidas	0	1	3	1		0.0%	0.0%	0.0%	100.0%	0.0%		0.0%
Jefe de laboratorio de alimentos												

Nombre de la ocupación	Número de inscritos Julio-Septiembre				Participación (%)				% Variación 2022 vs 2021		Contribución a la variación	
	2021		2022		2021		2022		MUJERES	HOMBRES	MUJERES	HOMBRES
	MUJERES	HOMBRES	MUJERES	HOMBRES	MUJERES	HOMBRES	MUJERES	HOMBRES				
<b>Total inscritos en ocupaciones de nivel Técnicos Profesionales - Tecnólogos</b>	27.752	23.741	26.963	24.582	100%	100%	100%	100%	-3%	4%	-3%	4%
Supervisores de servicios de alimentos	87	45	62	49	0.3%	0.2%	0.2%	0.2%	-28.7%	8.9%	-0.1%	0.0%
Supervisores de procesamiento de alimentos y bebidas	142	108	24	32	0.5%	0.5%	0.1%	0.1%	-83.1%	-70.4%	-0.4%	-0.3%
Inectores de control de calidad, procesamiento de alimentos y bebidas	278	235	71	50	1.0%	1.0%	0.3%	0.2%	-74.5%	-78.7%	-0.7%	-0.8%

Fuente: Observatorio Laboral y Ocupacional SENA – Ministerio del Trabajo en <https://observatorio.sena.edu.co/Tendencia/Informes>

De lo anterior se concluye que del año 2021 al año 2022 hubo una reducción de la oferta para las profesiones cuyo perfil se requiere en el presente proceso de contratación.

**9.7. ESTUDIO DE LA DEMANDA**

En los años 2020 a 2023 se contrataron estos profesionales bajo la modalidad de Contratación Directa en el Invima, y sus honorarios fueron pactados de acuerdo al perfil académico y experiencia requerida para cada caso, a continuación, se relacionan algunos contratos:

N° de Contrato	Contratante	Modalidad	Objeto	Valor y plazo	Honorarios mensuales
239 de 2020	Invima	Contratación directa	Prestar los servicios profesionales como médico veterinario o médico veterinario zootecnista al Instituto Nacional De Vigilancia De Medicamentos Y Alimentos - Invima para apoyar a la dirección de operaciones sanitarias, en el componente técnico de las actividades de inspección, vigilancia y control a las plantas de beneficio animal, bajo el marco del decreto 1500 de 2007.	\$27.865.384 10 meses	\$2.786.538
469 de 2020	Invima	Contratación directa	Prestar servicios profesionales al Instituto Nacional De Vigilancia De Medicamentos Y Alimentos - Invima para apoyar a la Dirección De Alimentos Y bebidas en las actividades del programa de educación sanitaria virtual	\$ 31.477.927	\$5.246.321
559 de 2020	Invima	Contratación directa	Prestar servicios profesionales como médico veterinario o médico veterinario zootecnista al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima para apoyar técnicamente a la Dirección de Alimentos y	\$22.862.915	\$4.970.198

*[Handwritten signature]*

			Bebidas, en el marco del proyecto de mejoramiento del sistema nacional de control e inocuidad de alimentos de consumo nacional y exportación bajo enfoque de riesgo.		
306 de 2021	Invima	Contratación Directa	Prestar los servicios profesionales como médico veterinario o médico veterinario zootecnista en la dirección de operaciones sanitarias del Invima, para adelantar las acciones de inspección, vigilancia y control en plantas de beneficio animal, bajo el marco normativo del Decreto 1500 y demás normas concordantes que regulen la materia.	\$ 28.056.899	\$2.805.689
277 de 2021	Invima	Contratación Directa	Prestar servicios profesionales al Instituto Nacional De Vigilancia De Medicamentos Y Alimentos para apoyar en el desarrollo del programa de educación sanitaria virtual, adelantado por la Dirección De Alimentos Y Bebidas	\$50.510.476	\$5.051.047
509 de 2022	Invima	Contratación Directa	Prestar servicios profesionales al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos para apoyar en el desarrollo del Programa de Educación Sanitaria Virtual, adelantado por la Dirección de Alimentos y Bebidas.	\$ 54.776.563,5	\$5.200.306
255 de 2022	Invima	Contratación Directa	Prestar servicios profesionales como médico veterinario o médico veterinario zootecnista al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, para la proyección de informes, protocolos, procedimientos, lineamientos y monitoreo de los planes de prueba, así como en el apoyo técnico de las actividades necesarias para la ejecución de los planes de prueba adelantados por la Dirección de alimentos y Bebidas para la vigilancia epidemiológica y la gestión de los riesgos microbiológicos.	\$56.312.355	\$5.200.306
509 de 2023	Invima	Contratación Directa	Prestar servicios profesionales para apoyar en el desarrollo del programa de Educación Sanitaria Virtual, adelantado por la Dirección de Alimentos y Bebidas del	\$ 33.129.384	\$3.681.042



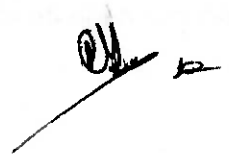
			Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima.		
--	--	--	------------------------------------------------------------------------	--	--

En el INVIMA la variación de las tarifas por concepto de honorarios se realiza de acuerdo con la formación técnica y profesional, además de la experiencia e idoneidad y de conformidad a los valores de referencia estipulados en la resolución de honorarios vigente Resolución No. Resolución No. 2023000437 del 10 de enero de 2023, "Por la cual se adopta para la vigencia fiscal 2023, la escala de perfiles y de honorarios para los Contratos de Prestación de Servicios Profesionales y de Apoyo a la Gestión del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima".

### 9.8. ANÁLISIS DE LA DEMANDA EN OTRAS ENTIDADES

Históricamente diferentes Entidades Públicas han suscrito Contratos de prestación de servicios con objetos similares, bajo la modalidad de contratación directa, como se muestra a continuación:

Nombre de la Entidad	Nº de Contrato	Modalidad	Objeto	Duración y valor	Honorarios mensuales
ALCALDIA MUNICIPAL DE FACATATIVA	FACATATIVA-601-21	Contratación directa	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES DE UN INGENIERO DE ALIMENTOS PARA REALIZAR ACCIONES DE INSPECCIÓN Y VIGILANCIA EN GESTIÓN DEL RIESGO DE SALUD PUBLICA A ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO EN EL MUNICIPIO DE FACATATIVA	3 meses \$ 8.070.000	\$ 3.185.526
GOBERNACION DEL QUINDÍO	SAL1994-PSA-2021	Contratación directa	CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES COMO INGENIERO DE ALIMENTOS, PARA REALIZAR DIFERENTES ACTIVIDADES DE VIGILANCIA SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONOMICOS, ALIMENTOS Y BEBIDAS Y EXPENDIOS DE CARNE CONFORME A LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE, Y LA QUE SE DERIVE DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID 19 EN MUNICIPIOS DE COMPETENCIA DEPARTAMENTAL	2 meses \$ 10.289.833	\$ 2.939.952
Gobernación Norte de Santander	CD-SEG-00619-2020	Contratación directa.	PRESTAR LOS SERVICIOS PROFESIONALES COMO INGENIERO DE ALIMENTOS DEL EQUIPO PAE DE LA ETC EN CAMPO, EN APOYO A LA PLANEACIÓN, EJECUCIÓN Y VERIFICACIÓN DE LOS PROCESOS QUE ENMARCAN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA PAE EN LOS 39 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN BAJO SU JURISDICCIÓN, CON OBSERVANCIA EN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EMITIDOS POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN	8 meses \$36.099.480	\$4.512.435



			NACIONAL, RESOLUCIÓN 29452 DEL 2017.		
CORPORACIÓN AUTÓNOMA REGIONAL DE LAS CUENCAS	332 DEL 21 DE ABRIL 2020	Contratación directa.	PRESTACIÓN DE SERVICIOS EN LA SUBDIRECCION DE SERVICIO AL CLIENTE DE CORNARE COMO INGENIERO QUÍMICO ESPECIALISTA EN MANEJO Y GESTIÓN DEL RECURSO HIDRICO, BRINDANDO ACOMPAÑAMIENTO A LOS PROCESOS DE QUEJAS Y CONTROL	8 meses \$ 41.694.728	\$5.211.841
Gobernación de Bolívar	DF-1227-2020	Contratación directa	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES COMO INGENIERO DE ALIMENTOS, PARA QUE PRESTE ASESORÍA EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, ANTE LA SECRETARIA DE EDUCACIÓN DE BOLÍVAR.	2 meses \$ 8.000.000	\$ 4.000.000
ANLA	CPS-A-1296-2023	Contratación directa.	1-30-24-96 Prestar servicios profesionales para apoyar la implementación y fortalecimiento del aula virtual de la ANLA y demás actividades pedagógicas relacionadas con los procesos de participación en el grupo de participación ciudadana.	5 (Meses) \$35.726.475	\$4.465.809,375

### CONCLUSIONES

Los profesionales en Ingeniería de Alimentos; medicina veterinaria; o medicina veterinaria y zootecnia tienen un amplio panorama laboral y se pueden desempeñar en diferentes campos, tanto en empresas privadas como en entidades públicas, los ingenieros de alimentos en temas relacionadas como la industria alimentaria, productos de consumo humano, regulación alimentaria, auditoría, entre otros; de otra parte, los médicos veterinarios o médicos veterinarios y zootecnistas pueden desempeñarse en actividades encaminadas al diagnóstico, prevención y control de problemas de salud pública; prevención, diagnóstico y tratamiento de las enfermedades en los animales; planeación, manejo y control de sistemas de producción; desarrollo de sistemas sostenibles de producción animal; desarrollo de alternativas para el bienestar animal; técnicas de procesamiento de derivados; y en gestión empresarial.

Como se evidencia en el análisis de la demanda, en años anteriores se han contratado estos profesionales en el Instituto y otras Entidades Públicas bajo la modalidad de Contratación Directa, el plazo de ejecución generalmente es por varios meses. El valor del contrato es cancelado en pagos mensuales; una vez preste efectivamente el servicio y a satisfacción del supervisor del contrato, previa presentación de informe de actividades y sus anexos en debida forma, certificación de cumplimiento expedida por el supervisor y pago de los aportes al Sistema General de Seguridad Social Integral en los términos y porcentajes contenidos en las normas vigentes sobre la materia.

En este tipo de contrataciones, generalmente se solicitan garantías de Cumplimiento del contrato y calidad del servicio por el 10% del valor total del contrato, con vigencia por el término de ejecución del contrato y cuatro meses más. En algunas entidades no se exige la constitución de garantías quedando a discreción de las entidades de acuerdo con sus propias necesidades la constitución de dichas garantías. Para el caso del Instituto, de conformidad con lo establecido en el Artículo 2.2.1.2.4.5 del Decreto 1082 de 2015, no es obligatoria la constitución de garantías en los procesos de contratación directa. En este caso, para efectos de la prestación del servicio profesional requerido por parte del Invima, como quiera que no existe riesgo de desequilibrio económico del contrato, ya que en relación a la forma de pago propuesta el servicio solo será susceptible de ser pagado previa verificación de cumplimiento por parte de la entidad, en consecuencia este está abandonado en cabeza del contratista.



Fuentes:

<http://www.colombiacompra.gov.co>

<http://www.datos.gov.co>

<https://copnia.gov.co/atencion-al-ciudadano/profesiones-de-nuestra-competencia>

<https://www.invima.gov.co>

<https://www.ambitojuridico.com/noticias/administrativo/administrativo-y-contratacion/entidades-publicas-pueden-exigir-tarjetas>

<https://www.guiaacademica.com/porque-estudiar/ingenieria-de-alimentos/69>

[https://orientacion.universia.net.co/infodetail/orientacion\\_vocacional/orientacion/donde-estudiar-ingenieria-de-alimentos-en-colombia-4777.html](https://orientacion.universia.net.co/infodetail/orientacion_vocacional/orientacion/donde-estudiar-ingenieria-de-alimentos-en-colombia-4777.html)

Atentamente,



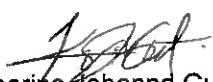
**CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME**  
Director de Alimentos y Bebidas

**INVIMA**

Oficina Asesora de Planeación

Visto bueno Inversión

OAP-PN-T5625-A169

Área técnica	Grupo de Gestión Contractual	Visto bueno – Jefe de Oficina Asesora de Planeación
<p>Elaboró: Karen Caballero-<del>P</del> Abogada contratista- Dirección de Alimentos y Bebidas</p>	<p>Revisó: Erick Rivero Peralta  Contratista Grupo de Gestión Contractual</p> <p>Analista del sector- Jorge Gil Villegas </p> <p>Aprobó: Adriana del Pilar Botía Rodríguez Asesora de Dirección General con asignación de funciones de coordinación del Grupo de Gestión Contractual</p>	<p> Katherine Johanna Gutiérrez Triana</p>



GESTIÓN ADMINISTRATIVA

GESTIÓN CONTRACTUAL

**FORMATO CERTIFICACIÓN DEL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES**

Código: GAD-GCT-FM23

Versión: 01

Fecha de Emisión: 2022-02-01

**CERTIFICACIÓN No.1200**

**LA SUSCRITA ASESORA DE LA DIRECCIÓN GENERAL CON DELEGACIÓN DE FUNCIONES DEL GRUPO DE GESTION CONTRACTUAL CERTIFICA QUE:**

El siguiente bien o servicio solicitado por la Dirección de Alimentos y Bebidas


OBJETO CONTRACTUAL	MODALIDAD DE SELECCIÓN	VALOR PLANEADO	VALOR A CONTRATAR SEGÚN ESTUDIO PREVIO	RUBRO O PROYECTO DE INVERSIÓN
PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES PARA APOYAR A LA DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS – INVIMA, EN LA ELABORACIÓN DE UNA ESTRATEGIA DE INFORMACIÓN, EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN DIRIGIDA A DIFERENTES GRUPOS DE INTERÉS, EN EL DESARROLLO E IMPLEMENTACIÓN DEL PROYECTO DE EDUCACIÓN VIRTUAL PARA EL FORTALECIMIENTO DE LAS ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. ID034B	Contratación Directa	15.092.275,00	15.092.275,00	Fortalecimiento de la inspección vigilancia y control de los productos competencia del Invima a nivel nacional

Se encuentra registrado en el Plan Anual de Adquisiciones de la vigencia del año 2023

**OBSERVACIONES:**

Dada en Bogotá D. C. 4 de Octubre de 2023

  
Adriana del Pilar Botía Rodríguez

Elaboró: Nancy Rocio Silva Olarte 

**Invimó** GESTIÓN ADMINISTRATIVA **GESTIÓN CONTRACTUAL**

**SOLICITUD DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL**

Código: 040-DCT-4625 Versión: 01 Fecha de Emisión: 2023-08-01

4000 - 0538 - 2023

**PARA:** MARLON SIMÓN ORTEGA OROZCOYA

**ASUNTO:** Solicitar Disponibilidad Presupuestal **Coordinador Grupo Financiero y Presupuestal**

**FECHA:** 2023-08-23

INICIAL  ADICIÓN

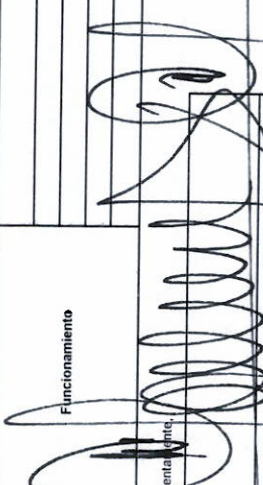
TIPO DE CDP

Por el presente se solicita el certificado de disponibilidad presupuestal por la suma de **QUINCE MILLONES NOVENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS MCTE (\$15.092.275.00)**, incluido IVA, impuestos y demás tasas y contribuciones de ley a que haya lugar. Para respaldar la contratación de Prestar servicios profesionales para apoyar a la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Inavima, en la elaboración de una Estrategia de Información, Educación y Comunicación dirigida a diferentes grupos de interés, en el desarrollo e implementación del proyecto de educación virtual para el fortalecimiento de las acciones de inspección, vigilancia y control de alimentos y bebidas; así como el fortalecimiento de sus capacidades en las acciones de inspección, vigilancia y control, con cargo al presupuesto de: **INVERSIÓN**.

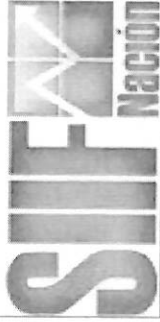
• **PROYECTOS DE INVERSIÓN:**

PROYECTO	ACTIVIDAD SUJPP	Producto	%	FUENTE	REC	VALOR
Fortalecimiento de la inspección, vigilancia y control de los productos, competencia del Invimó a nivel Nacional	Brindar asistencia técnica en inspección, Vigilancia y Control a los actores que intervienen en el funcionamiento del modelo de IVC	C-1903-0308-7-0-1903023 Servicio de asistencia técnica en inspección, vigilancia y control	100	Propios	21	\$ 15.092.275,00
TOTAL :						\$ 15.092.275,00

**PRESUPUESTO DE FUNCIONAMIENTO:**

PRESUPUESTO	CONCEPTO	%	VALOR
Funcionamiento			
<p>Alentado ante:</p> 			
NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA	
CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME	Director de Alimentos y Bebidas	Dirección de Alimentos y Bebidas	
NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA	
MARIELA PARDO CORREDOR	Secretaría General	Secretaría General	

157223.  
155323.



Certificado de Disponibilidad Presupuestal – Comprobante.

Usuario Solicitante  
 Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante

MHmunnez  
 19-12-00  
 INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA

Fecha y Hora Sistema

2/10/2023 12:00.00 p. m.

**CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL**

El suscrito Jefe de Presupuesto CERTIFICA que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en los siguientes "Ítems de afectación de gastos"

Número:	155323	Fecha Registro:	2023-10-02	Unidad / Subunidad ejecutora:	19-12-00 INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA		
Vigencia Presupuestal	Actual	Estado:	Generado	Tipo:	Gasto	Uso Caja Menor	Ninguno
Valor Inicial:	15.092.275,00	Valor Total Operaciones:		Valor Actual:	0,00	Saldo x Comprometer:	15.092.275,00
						Vr. Bloqueado	0,00

**SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL**

Número:	157223	Fecha Registro:	2023-10-02	Número:		Modalidad de contratación:		Tipo de contrato:	
---------	--------	-----------------	------------	---------	--	----------------------------	--	-------------------	--

**AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS**

**ITEM PARA AFECTACION DE GASTO**

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
19-12-00 INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA	C-1903-0300-7-0-1903023-02 ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE ASISTENCIA TECNICA EN INSPECCION DE LA INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL DE LOS PRODUCTOS COMPETENCIA DEL INVIMA NIVEL NACIONAL	Propios	21	CSF						
						15.092.275,00	0,00	15.092.275,00	15.092.275,00	0,00
					<b>Total:</b>					

**Objeto:** 5825 - RESPALDAR LA PRESTACION DE SERVICIOS PROFESIONALES PARA APOYAR A LA DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INVIMA EN LA ELABORACION DE UNA ESTRATEGIA DE INFORMACION, EDUCACION Y COMUNICACION DIRIGIDA A DIFERENTES GRUPOS DE INTERES

*M. Pulido C. Lopez*  
 Firma Responsable