ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

En cumplimiento en lo dispuesto en el Artículo 25 de la Ley 80 de 1993 numeral 7 el parágrafo '1 del artículo 2do de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 2211211 del Decreto 1082 de 2015, se realiza el presente estudio previo.

ASUNTO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO A LA GESTIÓN EN LA IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS DE COMPETENCIA Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTOS DE VENTA DE COMIDA, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CÓRDOBA.

1. DESCRIPCION DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDE SATISFACER CON EL PROCESO DE CONTRATACIÓN.

El Municipio de La Apartada, es una entidad territorial, con autonomía administrativa, cuya finalidad es servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes de los asociados y facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural, como finalidad esencial del estado.

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), se han definido como “un conjunto de principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenado, transporte y distribución de alimentos para consumo humano; con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción”

Actualmente, las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) se caracterizan por ser un problema de salud pública a nivel mundial ya que generan un riesgo muy alto sobre la salud de las personas, este factor afecta negativamente la economía de países y empresas en su productividad, además, de alterar el comercio y la confianza de los consumidores.

Por otra parte, el proceso de globalización ha provocado el aumento de la comercialización de alimentos a nivel nacional e internacional, consigo ha traído beneficios sociales y económicos, pero también ha facilitado la propagación de enfermedades en el mundo, debido a la deficiencia en el proceso de elaboración, manipulación, conservación, transporte, distribución o comercialización, es por esto que todos los fabricantes de alimentos se han dado cuenta de la importancia de

asegurar la calidad de sus productos, desde la producción primaria hasta el consumo final, además de brindar un alto nivel de satisfacción a los clientes.

Por lo anteriormente expuesto, se ve la necesidad de la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura y el uso de las normas y decretos que le competen y que permiten que los productos cumplan con los requerimientos a nivel de empresa y de cliente. Para lograr este propósito las empresas deben contar con este sistema de aseguramiento de calidad que se basa en principios básicos y prácticas de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, y garantizar que los productos en cada una de las etapas de la cadena productiva cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de manera que, se disminuyan los riesgos inherentes a la producción y al producto.

Las ventajas del uso de BPM, generan no solo ventajas en la salud, sino que también, los empresarios se ven beneficiados en términos de reducción de pérdidas de producto, costos, entre otros, así mismo, esto mejora el posicionamiento de sus productos, debido al reconocimiento de sus atributos

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son un conjunto de principios básicos cuyo objetivo es garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes en la producción y distribución.

Las BPM son una serie de directrices que definen la gestión y manejo de acciones con el objetivo de asegurar condiciones favorables para la producción de alimentos seguros. También son de utilidad para el diseño y gestión de establecimientos y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación. Las condiciones higiénicas sanitarias de los puestos de comida del municipio de LA APARTADA plantean un evidente problema de salud pública.

En general, los productos vendidos se preparan, manipulan y procesan de acuerdo con métodos tradicionales, sin observar ni siquiera las mínimas normas sanitarias, esto es motivo de gran preocupación en vista de la posibilidad de causar enfermedades entre los consumidores. Con la implementación de buenas prácticas de manufactura en estos puntos se disminuirán problemas de plagas, contaminación por mal manejo residuos sólidos y líquidos, contaminación por mal manejo de utensilios, contaminación por insuficiencia en métodos de conservación, entre otros; factores que son precursores de las ETAs (enfermedades transmitidas por los alimentos) y que afectan de manera directa al consumidor.



Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) están determinadas en Colombia por la Resolución 2674 de 2013, en el artículo 1 establece: *"los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, En Colombia, las buenas prácticas de manufactura (BPM) para alimentos están reguladas por el Decreto 3075 de 1997 y vigiladas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima)".*

El Decreto 3075 de 1997 fue elaborado por el Ministerio de Salud (hoy Ministerio de Protección Social) que reglamentó la implementación de directrices destinadas a la elaboración inocua de los alimentos, con el objetivo de proteger la salud de los consumidores. El Invima es la institución oficial de vigilancia y control, de carácter técnico-científico, que trabaja en la protección de la salud individual y colectiva de los colombianos, mediante la aplicación de las normas sanitarias como: decretos y resoluciones para alimentos, medicamentos, cosméticos, productos de aseo, bebidas alcohólicas, dispositivos médicos, homeopáticos, entre otros.



Este proyecto tiene el propósito de llevarse en tres fases.

PRIMERA FASE: consiste en realizar un diagnóstico inicial del estado y condiciones higiénicas sanitarias de los puestos de comida del Municipio de LA APARTADA a través de la aplicación de una lista de chequeo y registro de evidencias. Además, se incluye en esta etapa la realización de un muestreo microbiológico a las superficies y análisis clínico a manipuladores.

SEGUNDA FASE: realizaran capacitaciones en temas de: Principios de higiene personal, Inocuidad de los alimentos, Legislación sanitaria, Adecuación y mantenimiento de áreas de producción, Seguridad en el trabajo, Identificación de riesgos, Aseguramiento de la calidad, Almacenamiento, transporte, distribución; Adicionalmente se complementará con temas de tecnología de alimentos, para que los manipuladores tengan conocimientos básicos en preparación de derivados lácteos, frutas en conserva y derivados cárnicos. Posteriormente a la capacitación, se llevará a cabo en cada uno de los puntos de ventas la aplicación de los conocimientos adquiridos por los manipuladores. El objetivo es realizar un acompañamiento con el manipulador de alimentos y explicar de cerca lo que no se logró en la capacitación.

TERCERA FASE Se realizará el seguimiento al proceso de implementación a través de documentación e instructivos de inspección. Se establecerán cronogramas de capacitación, inspecciones de seguimiento y levantamiento de listas de chequeo.

ACTIVIDAD	SEMANA NÚMERO			
	1 -2	3 -4	5-6	7-8
Implementación, Caracterización – tabulación – conclusión- selección de beneficiarios	X			
Talleres		X	X	
Presentación de Informes				X

Con la siguiente metodología:

FECHA	ACTIVIDAD	RESULTADO ESPERADO
	1RA FASE	
Semana 1 -3	**1. DIAGNÓSTICO DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS DE LOS PUESTOS DE VENTA DE COMIDA AMBULANTE** 1.1 Entrevista con los propietarios y equipo auxiliar de los establecimientos. 1.2 Registro de propietarios ante la Secretaria de Salud Municipal. 1.3 Aplicación de Lista de Chequeo a cada uno de los puestos. Toma de evidencias fotográficas. 1.4 Gestión ante la Secretaria de Salud Municipal, para la aplicación de pruebas microbiológicas a manipuladores y superficies. 1.5Presentación de Informe de diagnóstico inicial de las condiciones higiénicas sanitarias de cada uno de los establecimientos.	Generar base de datos de los integrantes de la zona de venta de comidas ambulantes del mercado público y terminal de transporte del municipio de LA APARTADA. Caracterizar las condiciones de preparación de alimentos y servido de los puestos de comida. Aplicar lista de chequeo basada en la Resolución 604 de 1993 emanada por el Ministerio de Protección Social para evaluar las condiciones en que se encuentran. Tabular la encuesta, para la gestión de indicadores a partir del levantamiento de la información

	2DA FASE	Comunitario
Semana 4 - 6	**2. CAPACITACIONES EN MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS** 2.1 Introducción a la Preparación y Conservación de Alimentos. 2.2 Normatividad en Alimentos 2.3 HACCP 2.4 Preparación y Manipulación de Alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura 2.5 Conservación de Alimentos 2.6 Tecnología de Alimentos 2.7 Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos. Control de Vectores. **3. ACOMPAÑAMIENTO A MANIPULADORES** 3.1 Práctica en puntos de preparación 3.2 Acercamiento con el responsable del establecimiento.	Instruir a los responsables de los establecimientos en los temas de preparación y manipulación. Concientización en el tema de manejo de residuos en los establecimientos. Con el acompañamiento se pretende lograr una amplia profundización en los temas enseñados. La presencia de la autoridad lograra el aprendizaje temprano de los manipuladores.

3RA FASE		
Semana 7 - 8	**4. IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMA DE SOSTENIBILIDAD DEL PROGAMA DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA** 4.1 Elaboración del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura. 4.2 Implementación del sistema de control e inspección de los establecimientos. 4.3 Diagnóstico Final de las condiciones higiénico sanitario de los establecimientos.	Se lograra la sostenibilidad del proyecto.

Que todo lo anterior sustenta la necesidad del servicio profesional propuesto el cual resulta de gran utilidad funcional para el cumplimiento de los fines y metas administrativas previstas por la entidad; lo cual se enmarca en las acciones misionales que constitucional y legalmente le son inherentes a la misma como parte fundamental del estado.

Por tanto, la anterior necesidad se satisface contratando una persona natural o jurídica que goce de idoneidad y experiencia durante el tiempo que dure el contrato resultante del presente estudio previo.

2. EL OBJETO A CONTRATAR, CON SUS ESPECIFICACIONES.

2.1. OBJETO: “PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO A LA GESTIÓN EN LA IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS DE COMPETENCIA Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTOS DE VENTA DE COMIDA, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CÓRDOBA”.

2.2. Plazo: El plazo establecido para la ejecución del objeto contractual es de **DOS (02) MESES**, contados a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio del contrato por parte del Supervisor designado.

2.3. Lugar de ejecución: En el municipio de La Apartada - Córdoba.

2.4. Actividades Específicas del Contrato.

1. Mejorar los sistemas de calidad, procesos de producción y la reducción en los tiempos de ejecución de las actividades de las empresas y emprendedores beneficiarios

2. Garantizar el personal capacitado y acorde al perfil profesional que se encuentra en la propuesta y los estudios previos del proceso.

3. Mejorar la comunicación interna de la propia organización.

4. Demostrar a la sociedad el compromiso de la organización con la seguridad alimentaria.

5. Realizar un diagnóstico inicial y final para evaluar las condiciones higiénicas sanitarias de los puestos de comida del municipio de acuerdo los requisitos sanitarios y condiciones higiénico-sanitarias, que están estipulados enla Ley 09 de 1979, la Resolución 2674 de 2013.

6. Realizar una evaluación microbiológica de las condiciones higiénicas sanitarias de los puestos de comida

7. Capacitar al personal manipulador de alimentos en temas de preparación, conservación y tecnología en alimentos.

8. Acompañar al personal manipulador en sus actividades diarias para reforzar los temas tratados en las capacitaciones y reforzar in situ el aprendizaje.

9. Implementar un sistema básico basado en documentos e inspección de los puestosde comida que garanticen la sostenibilidad del sistema.

2.5. Forma de pago: El valor del contrato que se genere será pagado de la siguiente manera: mediante un primer pago a título de anticipo por el cincuenta por ciento (50%) del valor total del contrato y un segundo pago final por el cincuenta por ciento (50%) restante del valor total del contrato con la presentación del informe final de actividades acompañado por registro fotográficos, factura de gasto generado, certificación de cumplimiento del objeto del contrato, firmada por el Supervisor designado, copia de la planilla en materia de la seguridad social de la fundación. **PARÁGRAFO PRIMERO**. Para el ultimo pago el contratista deberá presentar informes de ejecución parcial, donde consten todas y cada una de las actividades ejecutadas a la fecha de corte del acta y el certificado de cumplimiento suscrito por

el supervisor del contrato, deberá encontrarse a paz y salvo por concepto del sistema de seguridad social integral, en lo referente a salud, pensión, riesgos profesionales y parafiscales y para tales efectos deberá acompañarse el pago de la seguridad social y riesgos profesionales, con el fin de darle cumplimiento al artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y acreditarse de conformidad con la Ley, EL CONTRATISTA deberá presentar informe final de ejecución, el cual dará cuenta de todas y cada una de las actividades ejecutadas en desarrollo del objeto contractual durante la vigencia del mismo y la certificación del supervisor donde conste el cumplimiento de todas y cada una de sus obligaciones derivadas de este contrato.

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

3.1. Modalidad de selección del contratista: El contratista se seleccionará mediante la modalidad de contratación directa, contratos de prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión.

3.2. Justificación: El municipio de La Apartada - Córdoba, no tiene dentro de su planta de personal el profesional idóneo, con experiencia acreditada y tiempo disponible para suplir esta necesidad.

3.3. Fundamentos jurídicos: El artículo 24 de la ley 80 de 1993, modificado por la Ley 1150 de 2007, el cual establece que la escogencia del contratista se efectuara con arreglo de las siguientes modalidades de selección: Licitación Pública, Selección Abreviada, concurso de mérito, **Contratación directa** y mínima cuantía.

El numeral 4 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, el cual dispone que la modalidad de selección de contratación directa, solamente procederá en los siguientes casos: "…..h) para la **prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión…..".**

Y el Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015, el cual dispone 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, de lo cual el ordenador del gasto debe dejar constancia escrita.

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, o asistenciales".

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y SU JUSTIFICACIÓN.

4.1. Valor estimado: El valor del contrato que se genere es por la suma de **TREINTA Y SEIS MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($36.400.000.oo)**, que respaldan el servicio profesional descrito.

4.2. Justificación: De conformidad con el estudio del sector, el valor del presupuesto oficial de esta contratación se ha proyectado teniendo en cuenta la labor contratada, la duración del contrato, la idoneidad, experiencia, la formación profesional del contratista, la oferta y demanda de profesionales del área en el municipio de La Apartada y en el departamento de Córdoba, y el valor histórico pagado por el Municipio a la prestación de este servicio profesional, por lo que se determinó el siguiente presupuesto oficial:

PRESUPUESTO OFICIAL					
ITEM	**DESCRIPCION/ACTIVIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD DE MESES**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
1. EQUIPO HUMANO					
1.1	COORDINADOR: un (01) profesional en ingeniería industrial y/o ingeniería de alimentos y/o nutricionista dietista y/o ingeniería agroindustrial con un mínimo de seis (06) años de experiencia general expedida a partir de la fecha de expedición de la tarjeta profesional con posgrado en logística integral	MES	2	$ 3.790.000	$ 7.580.000
1.2	TALLERISTA: un (01) profesional en ingeniería industrial y/o ingeniería de alimentos y/o nutricionista dietista y/o administrador de empresas con un mínimo de cuatro (04) años de experiencia general expedida a partir de la fecha de expedición de la tarjeta profesional y con posgrado en gestión de talento humano y con experiencia especifica en al menos un (01) contrato similar o con alcance acorde al objeto del proceso	MES	2	$ 4.910.000	$ 9.820.000
1.3	EQUIPO DE APOYO LOGISTICO: un (01) bachiller con experiencia especifica en al menos seis (06) meses en un (01) contrato de apoyo logístico en temas de capacitaciones	MES	2	$ 1.300.000	$ 2.600.000
SUBTOTAL					$ 20.000.000
ITEM	**DESCRIPCION/ACTIVIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
2. CAPACITACIONES Y SOCIALIZACION					
2.1	Implementación para la socialización del proyecto a los jefes de despacho de las oficinas de Secretaría de Salud Municipal y Secretaria de Desarrollo técnico y agropecuario y representantes de diferentes organizaciones, sobre la ejecución e impacto del proyecto con ayudas de sonido y audiovisuales que contemplan	GLOBAL	1	$ 400.000	$ 400.000

2.2	Aplicación de un instrumento focalizador de las buenas prácticas de manufactura (BPM), a los comerciantes y vendedores ambulantes en su puesto de venta de comidas	GLOBAL	1	$ 3.000.000	$ 3.000.000
2.3.	Acompañamiento a manipuladores (Práctica en puntos de preparación, acercamiento con el responsable del establecimiento)	GLOBAL	1	$ 1.500.000	$ 1.500.000
2.4	Implementación de sistema de sostenibilidad del programa de buenas prácticas de manufactura que contenga la elaboración del manual de buenas prácticas de manufactura, implementación del sistema de control e inspección de los establecimientos y el diagnostico final de las condiciones higiénico sanitario de los establecimientos.	GLOBAL	1	$ 4.000.000	$ 4.000.000
SUBTOTAL					$ 8.900.000
ITEM	**DESCRIPCION/ACTIVIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
3. IMPRESIÓN PARA PUBLICIDAD DEL PROYECTO					
3.1	Pendón en Lona Banner de medidas 3m x 1,5m con diseño suministrado por la supervisión del contrato alusivo al evento.	UNIDAD	1	$ 350.000	$ 350.000
3.2	Folletos plegables en formato A4 de medida 28cm x 21,5cm en material papel bond, con diseño suministrado por la supervisión del contrato	UNIDAD	1000	$ 960	$ 960.000
SUBTOTAL					$ 1.310.000
ITEM	**DESCRIPCION/ACTIVIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
4. HIDRATACION Y REFRIGERIOS					
4.1	REFRIGERIO PARA SEIS (06) EVENTOS: OPCION UNO: panceroti de jamón y queso de 150gr empacado en bolsa biodegradable + jugo o bebida de 250ml OPCION DOS: croissant de queso y bocadillo de 150gr empacado en bolsa biodegradable + jugo o bebida de 250ml.	6 EVENTOS	50	$ 8.500	$ 2.550.000
SUBTOTAL					$ 2.550.000
GASTOS ADMINISTRATIVOS					**$ 3.640.000**
VALOR TOTAL DEL EVENTO				**$**	**36.400.000**

De acuerdo con lo anterior, se ha considerado que el valor del contrato corresponde a los precios del mercado.

4.3. Disponibilidad presupuestal para hacer la contratación: Para esta contratación existe la respectiva partida presupuestal, la cual está amparada por el Certificado de Disponibilidad Presupuestal **N° 000621 DE FECHA SEIS (06) DE SEPTIEMBRE DE 2024,** expedido por el Jefe de Presupuesto del Municipio.

5. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE.

Por tratarse de un contrato para la prestación de servicios profesionales, de conformidad con el Decreto 1082 de 2015, el Municipio puede contratar bajo la modalidad de contratación directa la prestación de servicios profesionales con la persona natural o jurídica que esté en capacidad de ejecutar el objeto del contrato,

siempre y cuando verifique la idoneidad o experiencia requerida y relacionada con el área de que se trate. En este caso, no es necesario que el Municipio haya obtenido previamente varias ofertas, de lo cual el Alcalde debe dejar constancia escrita.

6. EL ANÁLISIS DE RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO.

Con base a lo dispuesto en el artículo 4º de la ley 1150 de 2007, se debe estimar, tipificar y asignar los riesgos previsibles que se involucran en el presente proceso de contratación.

De conformidad con el Decreto 1082 de 2015, el Municipio debe evaluar el Riesgo que el Proceso de Contratación representa para el cumplimiento de sus metas y objetivos de acuerdo con los lineamientos del Manual de Riesgos expedido por Colombia Compra Eficiente.

El municipio ha definido como riesgos dentro de la ejecución del presente contrato de servicios profesionales los siguientes:

6.1. RIESGO

RIESGO	DEFINICION	ASIGNACION	NIVEL	FORMA DE MITIGARLO
Incumplimiento total o parcial del contrato, imputable al contratista	Ocurre cuando el contratista por cualquier causa atribuible a él no cumple con el objeto contratado	Contratista	Bajo	Actividades de seguimiento por parte de la supervisión del contrato
Mala calidad o insuficiencia del servicio teniendo en cuanta las condiciones pactadas en el contrato	Ocurre cuando el contratista por cualquier causa atribuible a él, cumple defectuosamente el objeto del contrato	Contratista	Bajo	Actividades de seguimiento por parte de la supervisión del contrato
Incumplimiento total o parcial del pago de salarios y prestaciones sociales	Ocurre cuando el contratista por cualquier causa atribuible a él cumple parcialmente o no cumple con los	Contratista	Bajo	Actividades de seguimiento por parte de la supervisión del contrato y el cumplimiento de las condiciones previas al pago de

	pagos de aportes a las seguridad social			los servicios prestados

6.2. FORMA DE MITIGARLO

Descripción del riesgo:	**Consecuencia de la ocurrencia del evento:**	**Asignación del riesgo:**	**Tratamiento/Controles a ser implementados:**
Riesgo por cambio del régimen de contratación que afecte el Contrato y las condiciones pactadas en él y su ejecución	Posibles Alteraciones de las obligaciones, de las condiciones iniciales del contrato y/o del equilibrio económico del mismo.	Contratista y entidad contratante	Se deberá efectuar una revisión permanente de la normatividad del regula el régimen de contratación y la particular del objeto contractual. Dado que toda norma constitucional o legal que modifique las condiciones pactadas en el Contrato es de obligatorio cumplimiento, la misma será objeto de valoración por las partes para adoptar las decisiones que conlleven a solventar las eventuales alteraciones en las obligaciones y el posible restablecimiento del equilibrio contractual, si lo amerita. En caso de que los cambios normativos imposibiliten la ejecución, deberá terminarse el contrato sin lugar a reclamaciones entre las partes.
Incumplimiento de las obligaciones Contractuales	La no satisfacción de la necesidad requerida por la entidad.	Contratista	Monitoreo de la ejecución de las obligaciones, revisión de los informes mensuales de ejecución suscritos por el contratista y suscripción de la correspondiente acta de ejecución por el supervisor. En caso de que se evidencie un presunto incumplimiento se tomarán las medidas administrativas y contractuales pertinentes, tales como: requerimientos, inicio de procedimiento administrativo sancionatorio y en hacer efectivas las garantías.
Modificación del régimen de impuestos aplicables al Contrato. (Hecho del Príncipe).	Posibles Alteraciones de las obligaciones, de las condiciones iniciales del contrato y/o del equilibrio económico del mismo.	Contratista y entidad contratante	Se deberá efectuar una revisión permanente de la normatividad que regula los impuestos aplicables al contrato, si le modifican las tarifas de los mismos o se crean nuevos impuestos o eliminan los ya existentes, a petición de cualquiera de las partes, se realizará lo necesario para restablecer el equilibrio económico del contrato.

Para mitigar el riesgo antes descrito, la Administración del Municipio tendrá en cuenta lo previsto en el decreto 1082 de 2015, y atendiendo las labores y funciones determinadas por la ley 1474 el funcionario designado supervisor hará los

seguimientos suficientes y necesarios que permitan al contratista cumplir previamente sus obligaciones como requisito indispensable para presentar cuenta de cobro por sus servicios prestados

7. GARANTÍA QUE LA ENTIDAD EXIGIRÁ EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN.

En cumplimiento a lo dispuesto en las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007, y en especial lo contenido en el Decreto 1082 de 2015 y teniendo en cuenta el análisis del riesgo realizado por la Alcaldía de La Apartada en el presente caso, se considera necesario la exigencia de constitución de garantía a cargo del contratista que ampare:

A) CUMPLIMIENTO: Por el diez por ciento (10%) del valor total del contrato, con vigencia igual a la duración del mismo y seis (6) meses más de conformidad con el Artículo 2.2.1.2.3.1.7 y el Articulo 2.2.1.2.3.1.12 de Decreto 1082 de 2015.
B) CALIDAD DEL SERVICIO: Por el diez por ciento (10%) del valor total delcontrato, con vigencia igual a la duración del mismo y seis (6) meses más de conformidad con el Artículo 2.2.1.2.3.1.15 de Decreto 1082 de 2015.
C) SALARIOS, PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES: Por una suma equivalente al cinco por ciento (5%) del valor del Contrato, y con una vigencia igual al plazo del mismo y tres (3) años más de conformidad con el Artículo 2.2.1.2.3.1.13 de Decreto 1082 de 2015.
D) BUEN MANEJO Y CORRECTA INVERSION DEL ANTICIPO: en cuantía equivalente al 100% del valor de los recursos entregados a este título, por un término igual al plazo de ejecución del contrato, de conformidad con el Artículo 2.2.1.2.3.1.10 de Decreto 1082 de 2015.

8. INDICACIÓN DE SI EL PROCESO DE CONTRATACIÓN ESTÁ COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL:

Cobertura Acuerdos Comerciales

Estado	Entidad estatal incluida	Presupuesto del proceso de contratación superior al valor del acuerdo comercial	Excepción aplicable al proceso de contratación	Proceso de contratación cubierto por el acuerdo comercial
Chile	Si	No	Si	No
Guatemala	Si	No	Si	No
Liechtenstein	Si	No	Si	No
Noruega	Si	No	Si	No
Suiza	Si	No	Si	No

Unión Europea	Si	No	Si	No
Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN	Si	No	Si	No

Por lo anterior, el Proceso de Contratación no está cubierto y, en consecuencia, no es necesario hacer análisis adicional alguno.

Por todo lo anterior considero oportuno y conveniente se realice la contratación en referencia.

Dado en La Apartada - Córdoba, a los veinticuatro (24) días del mes septiembre de 2024.

-ORIGINAL FIRMADO-
HERNAN DARIO PUCHE MONTES
Secretario de Desarrollo Económico y Agricultura
MUNICIPIO DE LA APARTADA