El presente estudio se elabora, en cumplimiento de los Principios que rigen la Contratación Estatal y en virtud de lo establecido en artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto Único Reglamentario No.1082 de 2015; el cual se desarrolló en los siguientes términos:

DATOS GENERALES	
FECHA DE EMISIÓN DEL ESTUDIO:	ENE 2025
SECRETARÍA QUE ELABORA EL ESTUDIO:	SECRETARIA DE SALUD
MODALIDAD DE SELECCIÓN	DIRECTA –PRESTACION DE SERVICIOS PROFESIONALES
OBJETO DE LA CONTRATACIÓN:	PRESTACION DE SERVICIOS PROFESIONALES PARA BRINDAR COMPAÑAMIENTO EN LAS ACCIONES DE VIGILANCIA Y CONTROL EN INOCUIDAD Y CALIDAD DE ALIMENTOS, INCLUYENDO VISITAS DE INSPECCION SANITARIA A ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES DEL MUNICIPIO."

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

El Artículo 315 de la Constitución Política, corresponde al Alcalde dirigir la acción administrativa del Municipio, asegurar el cumplimiento de las funciones y la prestación de los servicios a su cargo. Así mismo el Artículo 49 de la Constitución Política establece que "la atención de la salud y el saneamiento ambiental son servicios públicos a cargo del Estado. Se garantiza a todas las personas el acceso a los servicios de promoción, protección y recuperación de servicios de salud a los habitantes y de saneamiento ambiental conforme a los principios de eficiencia, universalidad y solidaridad (...)".

Conforme con el artículo 91. de la Ley 1551 de 2012, que establece la función de dirigir la acción administrativa del municipio, asegurar el cumplimiento de las funciones y de la prestación de los servicios a su cargo; ordenar los gastos y celebrar los contratos y convenios municipales, acorde con lo establecido en esta ley en sus numerales: 1. Presentar los proyectos de acuerdo que juzgue convenientes para la buena marcha del municipio. 5. Sancionar y promulgar los acuerdos que hubiere aprobado el Concejo y objetar los que considere inconvenientes o contrarios al ordenamiento jurídico.

Teniendo en cuenta que la Ley 715 de diciembre del 2001 le asigna las competencias de las Entidades Territoriales en cuanto a salud pública, son entre otras, las siguientes: "Articulo 44.3.3.1 Vigilar y controlar en su jurisdicción, la calidad, producción, comercialización y distribución de alimentos para consumo humano, con prioridad en los de alto riesgo epidemiológico, así como los de materia prima para consumo animal que representen riesgo para la salud humana".

Así mismo la Resolución 518 de Febrero 24 de 2015 que tiene por objeto establecer disposiciones en relación con la gestión de la Salud Pública y directrices para la elaboración, ejecución, seguimiento y evaluación del Plan de Salud Pública de Intervenciones colectivas, que establece además en su Artículo 5 Numeral 5.7 "Gestión del talento humano para garantizar la disponibilidad, suficiencia y pertinencia del talento humano con capacidades necesarias para la implementación de políticas, planes y proyectos de salud pública". Y en el Numeral 5.12. establece que la vigilancia en salud pública para generar información sobre la dinámica de los eventos que afecten o puedan afectar la salud de la población de forma sistemática y oportuna, con el fin de orientar las políticas y la planeación en Salud Pública; tomar las decisiones para la prevención y control de enfermedades y factores de riesgo en salud; optimizar el seguimiento y evaluación de las intervenciones: racionalizar y optimizar los recursos disponibles y lograr la efectividad de las acciones en esta materia, propendiendo por la protección de la salud individual y colectiva.

De conformidad con la Ley 9 de 1979, la vigilancia y control debe realizarse a los establecimientos de preparación y consumo de alimentos, con el fin de garantizar las condiciones técnico sanitario favorable para el consumo humano; al igual que la parte locativa, cumpla con los requerimientos mínimos de funcionamiento adecuado.

De igual forma, para preservar la salud pública es necesario realizar actividades de inspección, vigilancia y control a los establecimientos de preparación y consumo de alimentos y bebidas alcohólicas para que cumplan sanitariamente con el estado de los alimentos, clasificación, conservación y demás circunstancias que puedan alterarlos y convertirse por ende en factores de riesgo que afecten la salud.

De conformidad con la Ley 9 de 1979, la vigilancia y control debe realizarse a los establecimientos de preparación y consumo de alimentos, con el fin de garantizar las condiciones técnico sanitario favorable para el consumo humano; al igual que la parte locativa, cumpla con los requerimientos mínimos de funcionamiento adecuado.

De igual forma, para preservar la salud pública es necesario realizar actividades de inspección, vigilancia y control a los establecimientos de preparación y consumo de alimentos y bebidas alcohólicas para que cumplan sanitariamente con el estado de los alimentos, clasificación, conservación y demás circunstancias que puedan alterarlos y convertirse por ende en factores de riesgo que afecten la salud.

El Plan Decenal de Salud Pública 2022-2031 del Ministerio de Salud y Protección Social adoptado por la resolución No. 1035 de 14/06/2022; que es una política de Estado cuyo propósito es la reducción de las inequidades en salud en busca de avanzar hacia la

garantía del derecho fundamental a la salud. Así mismo, es un pacto social y un mandato ciudadano contemplado en su carácter participativo, pluralista y multicultural que exige la participación y acción coordinada entre actores y sectores públicos, privados, comunitarios y de la ciudadanía para crear procesos, situaciones y circunstancias que favorezcan el ejercicio de la salud pública, la incidencia positiva sobre los determinantes sociales de la salud y el bienestar de las personas.

El Decreto 1500 de 2007, el cual estableció el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles, 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, en el artículo 56 establece al INVIMA como la entidad responsable de la operación del sistema y en el numeral 3 del artículo 60, decreta a las Entidades Territoriales de Salud como responsables de la inspección, vigilancia y control de los establecimientos dedicados al almacenamiento y/o distribución o expendio de carne y productos cárnicos comestibles.

En este mismo sentido, la Resolución 719 de 2015 establece que la carne y los productos cárnicos comestibles hacen parte de los alimentos con mayor riesgo en Salud Pública, pudiendo ser fuente de contaminación de patógenos tales como, Clostridium perfringes, Listeria monocytogenes, Salmonella, Staphylococcus aureus, Yersinia spp. Taenia solium, Toxoplasma gondii; además de esto es conocido que existen prácticas por parte de los manipuladores de alimentos que atenta contra la salud pública como la adición de sustancias químicas, tales como bisulfito de sodio a carne y productos cárnicos comestibles. Por tanto, le corresponde a la Dirección de Vigilancia y Control realizar las visitas de inspección vigilancia y control sanitario a los expendios de carne del Municipio, a fin de garantizar las condiciones sanitarias.

De igual manera el Decreto 1500 de 2007 en su artículo 3 define:

Adulterado: Se considera que la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos están adulterados, siempre que:

1. Lleven o contengan cualquier sustancia tóxica o nociva que haya sido intencionalmente adicionada en cualquier etapa de la cadena alimentaria y que sea perjudicial para la salud.

2. Contengan residuos químicos no autorizados o que excedan los límites máximos permitidos.

3. Lleven o contengan cualquier aditivo alimentario no autorizado.

4. Estén compuestos en su totalidad o en parte, por cualquier sustancia poluta, pútrida o descompuesta, o si por cualquier otra razón resulta poco saludable, malsano, insalubre o de cualquier otra manera no sea apto para el consumo humano.

(...)

10. Se les haya agregado cualquier sustancia de uso no permitido a los productos, o combinado o empacado con el mismo de manera que aumenta su volumen o peso, o se reduzca su calidad o fuerza, o para hacer que aparezca mejor o de mayor valor de lo que realmente es.

Carne: Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.

Carne Fresca: La carne que no ha sido sometida a procesos de conservación distintos de la refrigeración, incluida la carne envasada al vacio o envasada en atmosferas controladas.

Por otra parte, en cumplimiento de la Resolución 3753 de 2013, dentro de los compromisos del Comité Departamental de Carnes es necesario realizar operativos interinstitucionales para la lucha contra la ilegalidad y la clandestinidad de carne en el Municipio, esto incluye operativos viales, en establecimientos y la atención de quejas por sacrificio ilegal de animales.

La vigilancia de alimentos, incluida la carne, tiene un impacto significativo en la población. A través de la vigilancia y control de la calidad e inocuidad de los alimentos, se garantiza que los productos que consumimos sean seguros para nuestra salud. La normatividad establece los estándares y regulaciones que deben cumplir los productores y distribuidores de alimentos, lo que ayuda a prevenir enfermedades transmitidas por alimentos y protege a la población de posibles riesgos para la salud. Además, la vigilancia de la carne también contribuye a la detección y respuesta rápida ante brotes de enfermedades relacionadas con los alimentos, lo que permite tomar medidas oportunas para proteger a la población del Municipio de Chía.

La vigilancia de la carne en la población de Chía es de suma importancia, ya que garantiza la seguridad alimentaria y protege la salud de sus habitantes. A través de la normatividad, se establecen estándares y regulaciones que permiten el control de la calidad de la carne, desde su producción hasta su distribución y consumo. Esto implica la inspección de los establecimientos, el seguimiento de las condiciones sanitarias, la detección de posibles riesgos para la salud y la implementación de medidas correctivas cuando sea necesario. La vigilancia de la carne asegura que los productos cárnicos que llegan a la mesa de los consumidores cumplan con los requisitos de inocuidad y calidad, evitando así enfermedades transmitidas por alimentos y protegiendo la salud de la población del Municipio.

Todas las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles y vigilancia a los establecimientos, veterinarios, clínicas veterinarias a las que se refieren los presentes estudios previos, se deben realizar de manera continua, a fin de garantizar que los factores de riesgo que pueden afectar la salud pública, se tengan observados, monitoreados y bajo control, motivo por el cual se requiere contratar al Médico Veterinario.

Que durante el año 2024 se realizaron 1328 actividades de Inspección Vigilancia y Control en el municipio, mediante actividades de Inspección vigilancia y Control a expendios de carnes, establecimientos de preparación, comercialización, de alimentos y bebidas, plaza de mercados, inspección a programas de alimentación escolar PAE, expendio de bebidas alcohólica, expendios de carnes. En el Municipio ha presentado un incrementó en establecimientos vigilados entre los que se encuentran: supermercados, grandes superficies, tiendas, restaurantes, asaderos, piqueteaderos, cafeterías, panaderías, heladerías, casetas y restaurantes escolares,

food truck, expendios de bebidas alcohólicas, bares. Esto se relaciona con el aumento de la población del Municipio y el aumento de los establecimientos de alimentos abiertos al público, con el fin de evitar los posibles riesgos en la salud de los habitantes del municipio por la inadecuada manipulación de los alimentos y de esta manera evitar las enfermedades transmitida por alimentos (ETA) y la ingestión de bebidas y bebidas alcohólicas adulteradas.

Por tanto, las Entidades Territoriales de Salud tienen la responsabilidad de llevar a cabo actividades de inspección, vigilancia y control (IVC) con el objetivo de minimizar los riesgos asociados a la preparación, almacenamiento, comercialización, distribución y expendio de alimentos y bebidas, así como de sus materias primas. Para ello, es necesario realizar visitas de inspección, vigilancia y control higiénico, locativo y sanitario en los establecimientos abiertos al público en el Municipio de Chia, siguiendo las directrices del INVIMA, donde se diligenciará un acta de captura de datos emitida por esta autoridad competente. Para cumplir con estas labores, es esencial contar con profesionales idóneos, como ingenieros de alimentos, quienes verificarán que se respeten los estándares y requisitos establecidos por la normativa sanitaria vigente, evitando así la aparición de enfermedades en los consumidores. La contratación de estos profesionales es fundamental para garantizar la seguridad alimentaria y alcanzar la meta de inspeccionar 5.000 establecimientos de comercio. Su formación y experiencia les permiten identificar y evaluar riesgos en la manipulación y comercialización de alimentos, asegurando el cumplimiento de las normativas sanitarias. Además, su intervención no solo previene brotes de enfermedades transmitidas por alimentos, sino que también fomenta la confianza del consumidor, lo que puede traducirse en un aumento de la clientela y en el crecimiento económico de los establecimientos, contribuyendo asi al bienestar de la comunidad y a un entorno comercial más saludable y responsable en el Municipio.

Por lo anteriormente expuesto se requiere dar cumplimiento al proyecto "MEJORAMIENTO DE LA SALUD MEDIANTE ACCIONES EN INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO" es esencial para proteger la salud de la población y prevenir brotes de enfermedades transmitidas por alimentos. Mediante la implementación de medidas de control, promoción y educación, se busca reducir el riesgo y garantizar un entorno saludable para todos los habitantes de Chia.

Que una vez revisado el Plan Anual de Adquisiciones de la entidad aprobado para la vigencia 2025 y publicado en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública "SECOP II", se puede verificar que el servicio que se pretende contratar se encuentra incluido en el mismo.

Finalmente, es importante señalar que, de acuerdo con la certificación expedida por la Dirección de Función Pública de la Alcaldía Municipal de Chia, aunque existe personal de planta en la institución, este no es suficiente para cumplir adecuadamente con la necesidad identificada en el objeto del presente documento. Por lo tanto, resulta necesario celebrar un contrato de prestación de servicios profesionales con el propósito de avanzar en la ejecución del Plan de Desarrollo Municipal 2024-2027, especificamente en la Meta Producto 22, que consiste en "Mantener la inspección, vigilancia y control sanitario a 5.000 establecimientos de comercio abiertos al público".

Con la presente contratación se avanza en el cumplimiento del proyecto y la meta conforme al Banco de programas y Proyectos.

2. ESPECIFICACIONES DEL OBJETO A CONTRATAR

2.1 CLASIFICACIÓN UNSPSC:

El servicio, según corresponda está codificado en el clasificador de bienes y servicios UNSPSC como se indica a continuación:

CÓDIGO UNSPSC	PRODUCTO
73131604	Servicios de inspección o higiene de la carne.
77101501	Evaluación riesgo o peligroso
85151501	Servicios de control de la higiene de alimentos

2.2 DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO A CONTRATAR.

PRESTACION DE SERVICIOS PROFESIONALES PARA BRINDAR COMPAÑAMIENTO EN LAS ACCIONES DE VIGILANCIA Y CONTROL EN INOCUIDAD Y CALIDAD DE ALIMENTOS, INCLUYENDO VISITAS DE INSPECCION SANITARIA A ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES DEL MUNICIPIO."

2.3 LOS DOCUMENTOS TÉCNICOS PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO. N/A

2.4. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

2.4.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: El contratista se obligará para con el Municipio, en relación directa con el objeto del contrato, a lo siguiente:

OBLIGACIONES ESPECIFICAS

1. Apoyar a la Dirección de Vigilancia y Control de la Secretaría de salud en las visitas de inspección, vigilancia y control a establecimientos objeto de control sanitario según la clasificación de alto riesgo emitido por el Ministerio de Salud y Protección Social de interés en salud ambiental, en zona rural y urbana del Municipio de Chia. Presentar las actas fisicas y/o digitales, según lo establecido de manera conjunta con el supervisor a través de una programación mensual.
2. Apoyar en las visitas de inspección, vigilancia y control y/o diagnostico a expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles y la aplicación acta de Ley antitabaco, presentando las respectivas actas de visita forma fisica y/o

digital, en el municipio de Chia, según lo establecido de manera conjunta con el supervisor a través de una programación mensual.

3. Ingresar la información mensual de las actividades de inspección, vigilancia y control sanitario de expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles a la base de datos de los establecimientos de acuerdo con el objeto del contrato, entregar la base de datos diligenciada.
4. Apoyar en los operativos contra la ilegalidad, la clandestinidad y verificación de condiciones higiénico sanitarias a expendios de carne y/o vehículos transportadores de carne, según requerimiento a llegados a la Dirección de Vigilancia y Control, según lo establecido de manera conjunta con el supervisor a través de una programación mensual.
5. Apoyar las actividades de inspección, vigilancia y control higiénico sanitario a almacenes veterinarios y afines, donde se apliquen las siguientes actas: acta de inspección, vigilancia y control a establecimientos veterinarios y afines, acta de inspección vigilancia y control a generadores de residuos prestadores independientes acorde a la normatividad, donde se exija el reporte de generación de residuos en formato RH1 y la aplicación del acta de ley antitabaco. Presentar actas de visitas de IVC en fisico y/o digital, según lo establecido de manera conjunta con el supervisor a través de una programación mensual.
6. Apoyar las diferentes actividades en acompañamiento a eventos para verificación de manipulación de alimentos, relacionadas con el objeto contractual, de acuerdo con las necesidades de la dependencia. Presentar los soportes de las solicitudes y respuestas emitidas por medio magnético.
7. Realizar charlas de Buenas prácticas y manipulación en expendios de carnes, dirigidas a los manipuladores de alimentos y comunidad en general, con una duración mínima de 30 minutos, donde se garantice la participación de varias personas por cada charla en las diferentes zonas del Municipio, presentar soportes de convocatoria, registros de asistencia e informe y registro fotográfico, según lo establecido de manera conjunta con el supervisor a través de una programación mensual.
8. Apoyar los operativos de inscripción de establecimientos no registrados haciendo barridos en los diferentes sectores del Municipio, según lo establecido de manera conjunta con el supervisor a través de una programación mensual.
9. Apoyar inspección, vigilancia y control de ley antitabaco en los establecimientos de expendios de carnes. Aplicando acta correspondiente. Presentar las actas de visitas físicas y/o digital en la zona urbana y rural del Municipio, según lo establecido de manera conjunta con el supervisor a través de una programación mensual
10. Apoyar las medidas sanitarias de seguridad, con la información del informe secretarial en el sistema SIPS, y entregar los soportes que se requieran (actas, informes secretariales, evidencia fotográfica, entre otros) con relación a su competencia, dar cumplimiento a los requerimientos de la Dirección de Vigilancia y Control.
11. Apoyar técnicamente en la proyección y emitir respuestas en los términos que establece la Ley, a los requerimientos realizados por solicitudes radicadas ante la Dirección de Vigilancia y Control, relacionados con el objeto contractual. (Oficios remisorios, respuestas, informes técnicos entre otros). Presentar los soportes de las solicitudes y las respuestas emitidas incluyendo pantallazo de CORRYCOM.
12. Registrar las visitas objeto del contrato en el software SICRIESSAN con la que cuenta la Dirección de Vigilancia y Control, realizar sincronización diaria en el aplicativo web, y entregar soporte de actas físicas y escaneadas cuando sea requerido, de acuerdo a lo establecido por el supervisor.
13. Asistir a todas las reuniones programadas por la Dirección de Vigilancia y Control, relacionadas con las actividades contractuales, presentar registro de asistencia.
14. Presentar mensualmente el informe de ejecución de actividades de manera digital, la documentación producto de las visitas realizadas a los establecimientos de comercio, agrupando todos los formatos de acuerdo al tipo de establecimiento, actas físicas y/o digitales, registros fotográficos de acuerdo a lo establecido por el supervisor.
15. Ingresar la información de las actividades de inspección, vigilancia y control sanitario a las bases de datos establecidas de acuerdo al objeto del contrato, la cual debe ser registrada antes de la entrega de cada uno de los informes mensuales. Presentar la base de datos mensual.
16. Realizar informe gerencial final consolidado con el fin de analizar los resultados encontrados en las visitas de inspección sanitaria, indicadores de la gestión de las actividades objeto del contrato. Presentar informe físico y magnético.

OBLIGACIONES GENERALES

1. Concertar con el supervisor la fecha de inicio del contrato, previo cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato.
2. Responder por cualquier tipo de reclamación, judicial o extrajudicial, que instaure, impulse o en la que coadyuve el personal, los subcontratistas o un tercero contra el Municipio, por causa o con ocasión del contrato.
3. Elaborar y rendir los informes como conceptos que se le soliciten en desarrollo del contrato.
4. Cumplir con la totalidad de los alcances descritos en el contrato, sus anexos y demás soportes que lo anteceden, los cuales hacen parte integral del contrato.
5. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de hacer u omitir algún hecho.
6. Mantener la reserva profesional sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato.
7. Informar oportunamente al municipio a través del supervisor sobre la eventualidad que pueda surgir y que implique retraso en el desarrollo del contrato.
8. Acatar las instrucciones, sugerencias, observaciones escritas por el supervisor del contrato
9. Suscribir a tiempo las actas requeridas por parte del Municipio a través del supervisor como constancias de la ejecución del contrato.
10. Presentar las cuentas de cobro del valor del contrato, de acuerdo con la forma de pago, anexando todos los soportes y

documentos necesarios para ello, dentro de los plazos convenidos, en la plataforma SECOP II.

11. Acreditar los pagos de Seguridad Social (Salud, Pensión y ARL), como cotizante independiente y cuando fuere el caso, será su deber afiliar y realizar el pago de los respectivos aportes mencionados con anterioridad a los terceros que emplee para la ejecución del contrato, de manera tal que se garantice la cobertura total del SSI, y aplicar en forma estricta los controles y obligaciones que le competen, de acuerdo con lo establecido en la Ley 789 de 2002, Ley 828 de 2003, el artículo 23 de la ley 1150 de 2007 , Decreto 1295 de 1994, y demás normas concordantes o complementarias.
12. Las demás que por ley o contrato le correspondan.

2.4.2. OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO: El Municipio se obliga para con el contratista a lo siguiente:

1. Expedir el registro presupuestal del contrato.
2. Iniciar la ejecución del contrato en la plataforma SECOP II.
3. Brindar la colaboración y proporcionar la información y/o documentación que sea necesaria para el adecuado cumplimiento del contrato.
4. Pagar el valor del contrato en la cantidad, forma y oportunidad, pactadas.
5. Resolver las peticiones y consultas que le haga el contratista dentro de los términos legales.
6. Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el contrato y en los documentos que forman parte.
7. Suscribir el acta de terminación a través del supervisor encargado.

2.5. TIPO DE CONTRATO: *Contrato de Prestación de Servicios Profesionales*

2.6. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: Municipio de Chía, área urbana y rural

2.7. PLAZO DE EJECUCIÓN: Diez (10) meses, contados a partir del inicio de ejecución en la plataforma SECOP II

2.8. SUPERVISOR DEL CONTRATO: *Profesional Universitario, Dirección de Vigilancia y Control*

2.9. PLAZO DE LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO: De conformidad con lo establecido en el inciso final del artículo 217 del Decreto 019 de 2012 "*Por el cual se dictan normas para suprimir o reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública*"; para los contratos de Prestación de Servicios Profesionales y Prestación de Servicios de Apoyo a la Gestión no será obligatorio la liquidación del contrato, en tal sentido y acogiendo la normatividad vigente para el presente contrato se prescindirá de la liquidación del mismo.

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

3.1 MODALIDAD DE SELECCIÓN:

Contratación Directa, causal de prestación de servicios profesionales, artículo 2.2.1.2.1.4.9 Decreto 1082 de 2015.

3.1.1. JUSTIFICACIÓN: La modalidad fue establecida tomando como referencia la necesidad que se pretende satisfacer, la naturaleza y el objeto a contratar, las obligaciones y el valor del presupuesto oficial.

3.2 FUNDAMENTO JURÍDICO:

La selección del contratista es por la modalidad de Contratación Directa, de acuerdo con lo señalado en el literal h) del numeral 4 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 2.2.1.2.1.4.9., del Decreto 1082 de 2015, por tratarse de un contrato de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión estatal.

Dispone el mencionado artículo 2.2.1.2.1.4.9 del Decreto 1082 de 2015 que corresponde a: "*Contratos de prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión, o para la ejecución de trabajos artísticos que solo pueden encomendarse a determinadas personas naturales. 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.

La entidad estatal, para la contratación de trabajos artísticos que solamente puedan encomendarse a determinadas personas naturales, debe justificar esta situación en los estudios y documentos previos."

Se contrata directamente con la persona natural o jurídica que esté en capacidad de ejecutar el objeto del contrato y cuente con la idoneidad y/o experiencia directamente relacionada con el área de que se trate.

El contrato de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión estatal, entendido como servicios de naturaleza intelectual diferentes a los de consultoría que se derivan del cumplimiento de las funciones de la entidad, así como los relacionados con actividades operativas, logísticas, o asistenciales.

En consecuencia, el servicio que se contrata se enmarca dentro de los parámetros señalados, por lo que se justifica la contratación directa.

4. ESTUDIO DEL SECTOR

En cumplimiento de los principios administrativos de eficiencia, eficacia, eficiencia y economía, la Oficina de Contratación, realizo el presente análisis sobre la necesidad de contratar: "PRESTACION DE SERVICIOS PROFESIONALES PARA BRINDAR COMPAÑAMIENTO EN LAS ACCIONES DE VIGILANCIA Y CONTROL EN INOCUIDAD Y CALIDAD DE ALIMENTOS, INCLUYENDO VISITAS DE INSPECCION SANITARIA A ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES DEL MUNICIPIO."

A. Aspectos generales: En el sector se ofrecen estos servicios tanto por personas (naturales o jurídicas y en los dos

casos cuentan con la organización y la formación que les permite desarrollar sus actividades. Dentro de las diferentes alternativas que se presentan en el sector, el Municipio considera que lo más conveniente es contar con una persona natural, ya que se requiere una atención personalizada, que le permita cumplir de mejor forma sus obligaciones derivadas del contrato.

B. En el sector se ofrecen estos servicios tanto por personas naturales como jurídicas y en los dos casos, debe contar con la idoneidad y la experiencia que les permite desarrollar sus actividades.

Las entidades públicas suelen contratar el servicio requerido de manera directa, entre ellas una vez consultado el SECOP II se encuentran los siguientes contratos con objetos similares.

Para el presente proceso como resultado se adelantó históricos, el cual se detalla en el siguiente cuadro:

AÑO	No CONTRATO	MODALIDAD DE CONTRATACIÓN	CONTRATISTA	OBJETO	CUANTÍA	DURACIÓN
2024	CO1.PCCNTR.6947411	Contratación Directa	DANIEL MATEO CALDERÒN AMAYA	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES PARA APOYAR LAS ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO A EXPEDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES Y REALIZAR INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO A ESTABLIECIMIENTOS VETERINARIOS EN EL MUNICIPIO DE CHIA	$9.491.667	67 días
2024	CO1.PCCNTR.6946921	Contratación Directa	DIANA CAROLINA RODRIGUEZ ZAMBRANO	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES PARA APOYAR LAS ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO A EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES Y RELAIZAR INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO A ESTABLIECIMIENTOS VETERINARIOS EN EL MUNICIPIO DE CHIA	$9.491.667	67 días

En este análisis encontramos, que durante los últimos años la alcaldía realizo contratos con objeto similar y con elementos con características similares.

De acuerdo con el alcance que tuvieron estos contratos, se pudo constatar que en los contratos se adquirieron servicios de las mismas caracteristicas.

5. EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DEL MISMO, INCLUYENDO FUENTE Y RECURSOS

5.1. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO: El Municipio cancelará el total del valor del contrato CINCUENTA Y TRES MILLONES QUINIENTOS SESENTA MIL PESOS M/CTE ($ 53.560.000).

5.1.1. JUSTIFICACIÓN:

Por ser contratación directa se ordena el gasto por este valor sin recibir previamente varias ofertas.
Para determinar el valor del presupuesto oficial para la presente vigencia, se tomó como guía el Decreto tabla de perfiles y honorarios 2025, a través del cual se adopta la tabla de perfiles y honorarios, como referente para determinar los honorarios y remuneración de servicios del contratista de apoyo a la gestión del sector central del Municipio de Chia,

considerando de igual manera el presupuesto disponible para esta contratación.

DESCUENTOS TRIBUTARIOS. La Alcaldía Municipal de Chía efectuará los descuentos de Ley del orden Nacional y Municipal vigentes, de acuerdo con la información tributaria suministrada por el Contratista a la Entidad y con la actividad objeto del Contrato.

5.1.2. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:

De acuerdo con el análisis del sector el valor del presente contrato está acode a las condiciones del mercado y al Decreto por medio del cual se establece la tabla de honorarios; para el presente contrato se cuenta con la disponibilidad presupuestal expedida por la Secretaría de Hacienda, el soporte del mismo reposa en el proceso contractual.

5.2 FORMA DE PAGO: El Municipio cancelará el total del valor del contrato CINCUENTA Y TRES MILLONES QUINIENTOS SESENTA MIL PESOS M/CTE ($ 53.560.000), *mediante diez pagos mensuales, iguales y sucesivos por la suma de* CINCO MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL PESOS M/CTE ($5.356.000)

Dichos pagos se realizarán previo el lleno de los siguientes requisitos:

- Presentación de informe de actividades y/o de ejecución del contrato
- Acreditación de pagos de seguridad social (Salud, pensión y ARL), y parafiscales, cuando corresponda
- Certificación de cumplimiento expedida por parte del supervisor del contrato
- Presentación de Factura y o cuenta de cobro cuando corresponda.

IMPUESTOS:

De conformidad con lo señalado en el Estatuto de Rentas Acuerdo 107 de 2016, Artículo 293.- *EXCLUSIONES <Artículo modificado por el artículo 11 del Acuerdo 114 de 2017. Quedan excluidos del cobro de la estampilla procultura y Estampilla para el Bienestar del Adulto Mayor, los contratos y/o de prestación de servicios, de igual forma el Artículo 319B. Parágrafo 1 Estarán exentos de la Tasa Pro- deporte y Recreación los convenios y contratos de condiciones uniformes de los servicios públicos domiciliarios, de prestación de servicios suscritos con personas naturales, educativos y los que tienen que ver con el refinanciamiento y el servicio de la deuda pública*

5.3 ANTICIPO / PAGO ANTICIPADO: NO APLICA

6. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MAS FAVORABLE

Se debe tener en cuenta que de acuerdo con lo establecido en el artículo 5 de la ley 1150 de 2007, (…) es objetiva la selección en la cual la escogencia se presenta al ofrecimiento más favorable a la entidad y a los fines que ella busca, sin tener en cuenta consideración factores de afecto o de interés y en general, cualquier clase de motivación subjetiva.

De conformidad con lo señalado en el Artículo 2.2.1.2.1.4.9.del Decreto 1082 de 2015, en la contratación directa no se utilizan factores de escogencia y calificación pues la contratación es con una persona natural o jurídica en atención a su idoneidad y experiencia para ejecutar el objeto a contratar y que esté en capacidad de ejecutar el contrato.

Ante la ausencia de personal suficiente e idóneo en la planta de personal para realizar esta labor, se requiere contratar una persona natural con la suficiente idoneidad y experiencia en el sector para que preste sus servicios profesionales dentro de la ejecución del objeto contractual.

IDONEIDAD: Título de formación profesional como Médico Veterinario, lo cual se deberá acreditar mediante diploma y/o acta de grado de una institución de educación superior legalmente reconocida y Tarjeta Profesional vigente.

EXPERIENCIA: Mínimo 10 meses de experiencia relacionada en vigilancia y control de alimentos contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional como Médico Veterinario, según lo establecido en el Decreto tabla de perfiles y honorarios 2025.

7. EL ANÁLISIS DE RIESGOS Y LA FORMA DE MITIGARLO

Este análisis se hace con el fin de exponerles a los oferentes la tipificación, estimación, asignación, impacto y tratamiento de los riesgos en la contratación; se desarrolla de conformidad con el artículo 2.2.1.1.1.6.3 del Decreto Único Reglamentario No.1082 de 2015 y el Manual para la identificación del Riesgo en los procesos de Contratación emitido por Colombia Compra Eficiente.

No	1	2	3	4
Clase	General	General	General	Específico
Fuente	Interno	Interno	Interno	Interno
Etapa	Ejecución	Ejecución	Ejecución	Ejecución
Tipo	Operativo	Operacional	Regulatorio	Operativo
Descripción (Que puede pasar y como puede Ocurrir)	Incapacidad del contratista superior a 15 días	Desabastecimiento y/o escasez de los insumos (vacunas) necesarias para la actividad objeto del contrato	Cambio de normatividad respecto de las actividades de Salud Pública	Perdida de información, documentos, expedientes o insumos entregados
Consecuencia de la Ocurrencia del evento	Afecta la cobertura de vacunación antirrábica	Afectación de las actividades y obligaciones del contrato	Afectación de las actividades y obligaciones del contrato	Podría afectar la ejecución del contrato retrasa el desarrollo de las actividades del contrato
Probabilidad	2	2	2	2
Impacto	2	3	2	2
Calificación Total	4	5	4	4
Prioridad	Bajo	Medio	Bajo	Bajo
¿A quién se le asigna?	Contratista	Contratista – Municipio- Departamento	Entidad	Contratista
Tratamiento/ Controles a ser implementados	Reajustar el cronograma de actividades o cesión de contrato	Mantener informado al supervisor del contrato de los insumos existentes	Acuerdo de las partes y posterior modificación del contrato	Llevar el control de los documentos e insumos entregados
Impacto después del Tratamiento: Probabilidad	1	1	1	2
Impacto después del Tratamiento: Impacto	1	1	1	1
Impacto después del Tratamiento: Calificación	2	2	2	2
Impacto después del Tratamiento: Calificación Total	Baja	Bajo	Bajo	Bajo
¿Afecta el equilibrio económico del Contrato?	Si	Si	Si	Si
Persona responsable por implementar el tratamiento	Supervisor del Contrato y Contratista	Supervisor del contrato y contratista	Supervisor del contrato y contratista	Contratista
Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Inmediatamente ocurra el evento	Inmediatamente ocurra el evento	Inmediatamente ocurra el evento	Una vez sea legalizado el contrato en el SECOP II
Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Un (1) día	Semanal	Semanal	Hasta la terminación del contrato
Monitoreo y revisión: ¿Cómo se realiza el monitoreo?	Seguimiento al cronograma de actividades	Seguimiento a las actividades	Seguimiento al cronograma de actividades	Seguimiento a la ejecución
Monitoreo y revisión: Periodicidad ¿Cuándo?	Semanal	Semanal	mensual	Mensual

5	Específico	Externo	Ejecución	De la naturaleza	Fenómenos naturales o epidemiológicos o de pandemia donde se formen medidas normativas que impidan el desarrollo del objeto contractual	Retraso en la ejecución de las actividades programadas y en la prestación del servicio	4	3	3	Riesgo Alto	Contratista / Entidad	Adelantar actividades de clases virtuales o suspensión del contrato y las reglamentadas a nivel normativo	3	2	5	Medio	Si	Entidad (supervisor) y contratista	Cuando ocurra el evento	Cuando finalice la epidemia y se dé parte de tranquilidad por la competente o de acuerdo a las normas que se establezcan	Seguimiento por parte del supervisor al hecho generador y por comunicados o normas que expida la autoridad competente	Permanente

8. LAS GARANTÍAS QUE LA ENTIDAD ESTATAL CONTEMPLA EXIGIR EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

Teniendo en cuenta la modalidad de contratación, el objeto del contrato, plazo de ejecución y valor del mismo. De conformidad a lo consagrado en el Artículo 2.2.1.2.1.4.5 Decreto 1082 de 2015, no se exige garantías para el contrato resultante del presente proceso de Contratación Directa.

9. LA INDICACIÓN DE SI EL PROCESO DE CONTRATACIÓN ESTA COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL

Así mismo se informa que la presente contratación SI ( ) NO (X) está cobijada por un acuerdo internacional o un tratado de libre comercio vigente para el estado Colombiano, de conformidad por lo dispuesto en el anexo cuarto; lista de excepciones al aplicación de los acuerdos comerciales, numeral cinco el cual señala "los contratos de empleo público y medidas relacionadas". del manual para el manejo de los acuerdos comerciales en los procesos de contratación, expedido por Colombia Compra Eficiente los contratos de prestación de servicios están exceptuados a la publicación de acuerdos comerciales.

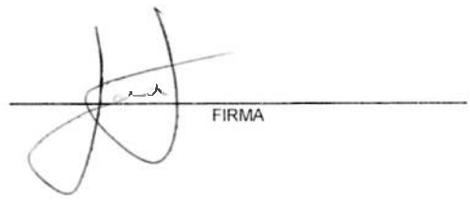
10. ANEXOS

- Banco de proyectos (si los recursos son de inversión).
- Solicitud de Certificación de inexistencia o insuficiencia de personal en planta global.
- Certificación de inexistencia o insuficiencia de personal de planta
- Solicitud de CDP.
- Certificado de Disponibilidad Presupuestal - CDP.

REVISÓ Y APROBÓ:
LUZ STELLA DIAZ JALLER
Secretaria de Salud


FIRMA

REVISÓ Y APROBÓ:
LAURA XIMENA MARTINEZ ARTURO
Directora de Vigilancia y Control (E)


FIRMA

ELABORÓ ESTUDIOS PREVIOS
JENY CONSUELO NUÑEZ CARRILLO
Profesional Universitario


FIRMA