DATOS GENERALES DE LA SECRETARIA Y DEPENDENCIA SOLICITANTE		
1. Datos del área que requiere el contrato:	**Secretaría solicitante:**	**Secretaría de Salud Departamental**
	Dependencia de la Secretaría solicitante:	**Subsecretaría de Salud Pública**
	Nombre del servidor que diligencia el insumo	OLINDA OÑORO JIMENEZ
2. Nº de proceso en el plan de compras:	80111600	
3. Nº BPIN (Proyectos de inversión)	250037/202500000040106	
3.1 Clasificación central de productos (CPC) - DANE	91122	
4. Descripción de la necesidad a satisfacer:	**Justificación de la necesidad** El ejercicio de las competencias del Departamento del Atlántico mediante la Secretaría de Salud Departamental como garante de la prestación eficaz, adecuada y continua de los servicios de salud que se prestan en su jurisdicción, las cuales están enfocadas a satisfacer los imperativos que se encuentran dentro de la Constitución Política de Colombia (C.P.C.), en su artículo 48 (modificado por el artículo 1ro del Acto Legislativo 02 de 2009) el cual expresa: “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 la salud. Corresponde al Estado organizar, dirigir y reglamentar la prestación de servicios de salud a los habitantes y de saneamiento ambiental conforme a los principios de eficiencia, universalidad y solidaridad. También, establecer las políticas para la prestación de servicios de salud por entidades privadas, y ejercer su vigilancia y control. Así mismo, establecer las competencias de la Nación, las entidades territoriales y los particulares y determinar los aportes a su cargo en los términos y condiciones señalados en la ley. Los servicios de salud se organizarán en forma descentralizada, por niveles de atención y con participación de la comunidad.” Teniendo claro que la prestacion de los servicios de salud será organizada por el Estado, y que, a su vez, esta competencia es atribuida a las entidades territoriales conforme lo estipula el artículo 151, 288, 356 y 357 (Modificado por el Acto Legislativo 1/2001 y 4/2007) de la C.P.C. las cuales dieron lugar a la expedición de la Ley 715 de 2001 proferida por el Congreso de la República, donde se resaltan las competencias comprendidas en el artículo 43 que, dotan a los departamentos para “dirigir, coordinar,	

	y vigilar el sector salud y el sistema general de seguridad social en salud en el territorio de su jurisdicción.” Atendiendo las disposiciones constitucionales y legales antes mencionadas, el Departamento del Atlántico, en busca de garantizar la prestacion de servicios de salud como servicio público desarrolla en el Plan de Desarrollo Departamental, las actividades y acciones que buscan cumplir con las metas propuestas por la Secretaría de Salud Departamental, luego del análisis del estado actual que se presenta en la población de Atlántico en materia de salud. El programa de seguridad nutricional busca implementar, realizar seguimiento y la evaluación de acciones transectoriales, con el fin de asegurar la salud de las personas y el derecho de los consumidores; también se busca adelantar las visitas de seguimiento a las 22 DTS con vigilancia a la implementación de los planes de seguridad alimentaria y nutricional en los 22 municipios del departamento. Adicionalmente se ejerció la vigilancia al cumplimiento de la ruta de atención integral para la desnutrición aguda, así como la vigilancia al cumplimiento de la ruta de atención integral para la desnutrición aguda en las EAPB que operan en el departamento; junto con la vigilancia a las EAPB en el seguimiento del estado nutricional de su población gestante. Como también, el seguimiento y monitoreo a las 22 ESE del departamento en la aplicación de la normatividad vigente en lo referente a la entrega de micronutrientes para reducción de prevalencia de anemia en la maternidad. En el Plan de Desarrollo 2024 -2027 “ATLÁNTICO PARA EL MUNDO” CON ENFOQUE EN SOSTENIBILIDAD se establecen los indicadores descritos a continuación: “Estrategias de gestión relacionadas con los ejes de consumo y aprovechamiento biológico de los alimentos, en el marco de la política pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional implementadas”. “Estrategias de gestión relacionadas con los ejes de consumo y aprovechamiento biológico de los alimentos, para monitorear la implementación de los planes de seguridad alimentaria y nutricional implementadas”.

INDICADORES DE PRODUCTO				
INDICADOR	LÍNEA BASE	META CUATRIENIO	ODS	DEPENDENCIA
Estrategias de gestión relacionadas con los ejes de consumo y aprovechamiento biológico de los alimentos, en el marco de la política pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional implementadas	3	3	3. Salud y bienestar	Secretaría de Salud
Estrategias de gestión relacionadas con los ejes de consumo y aprovechamiento biológico de los alimentos, para monitorear la implementación de los planes de seguridad alimentaria y nutricional implementadas	2	2	3. Salud y bienestar	Secretaría de Salud

Teniendo en cuenta lo anterior, la subsecretaria de salud pública ha manifestado la necesidad de mantener la misma capacidad de acción con el recurso humano de apoyo con los conocimientos técnicos o la experiencia específica requerida no es suficiente para adelantar las acciones previstas que desarrollaban las actividades que impulsaban el programa, adicionando las actividades y objetivos que se buscan enlazar respecto a los lineamientos del PDSP 2022-2031.

Para cumplir los objetivos antes descritos, la Subsecretaría de Salud Pública, adscrita a la Secretaría de Salud, ha planificado diferentes estrategias por ejecutar en los municipios del departamento del Atlántico. Sin embargo; estas requieren del recurso humano técnico y/o tecnólogo que posean los conocimientos y la experiencia, relacionada con el objeto del programa de seguridad alimentaria y nutricional. Teniendo en cuenta que las actividades que comprenden las estrategias están establecidas para realizarse en un mismo periodo de tiempo en diferentes municipios y corregimientos del departamento.

Por lo tanto, y teniendo en cuenta de que no se encuentra el suficiente personal idóneo en la planta de personal, se requiere contratar el apoyo de carácter técnico para garantizar la ejecución de las estrategias en los diferentes puntos establecidos de forma simultánea, permitiendo cumplir con la operación de las actividades propuestas, y como consecuencia, impactar el estado de salud de la población atlanticense conforme a lo planeado; enfocando y priorizando el impacto mencionado en las metas y objetivos contenidos en el PDD.

5. Objeto contractual (descripción general):	**PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO A LA GESTIÓN DE ACTIVIDADES DE FORTALECIMIENTO E IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL QUE GARANTICEN LA INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA POR PARTE DE LA SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA EN LOS 22 MUNICIPIOS DEL DEPARTAMENTO DEL ATLÁNTICO.**

6. Clasificación UNSPSC:	**ITEM**	**Clasificación UNSPSC**	**Producto**
	1	80111600	SERVICIO DE PERSONAL TEMPORAL

7. Especificaciones para la vinculación de contratista:	**CONTRATISTA INDIVIDUAL (indicar si se trata de persona natural o jurídica, formación académica, experiencia.**	N.A.
	CONTRATISTAS PLURALES (diligenciar cuadro anexo)	**VER ANEXO**
8. Obligaciones del Contratante:	1. Cancelar al contratista en la forma y términos establecidos en el contrato. 2. Suministrar oportunamente la información que requiere el contratista para el cumplimento de sus obligaciones contractuales. 3. Ejecutar la supervisión del contrato.	
9. Obligaciones generales del Contratista:	1. Acreditar el aporte al Sistema de Seguridad Social (Pensión y Salud). La base de Liquidación para acreditar los pagos debe corresponder al 40% del valor del contrato. 2. Afiliarse a una Administradora de Riesgos Laborales 3. Cumplir de buena fe el objeto del contrato. 4. Asumir los gastos y riesgos que implica el desarrollo del contrato bajo su propia responsabilidad. 5. Desarrollar el contrato en los términos y condiciones establecidas y relacionadas. 6. Realizar las actividades encomendadas de manera oportuna y eficiente. 7. Guardar reserva de la información que le sea suministrada o maneje en ejercicio de las actividades u obligaciones. 8. Realizar seguimiento y control de los asuntos y actividades que le sean asignados. 9. Asistir puntualmente a las reuniones de conformidad con las citaciones que se realicen previamente. 10. Pagar los impuestos nacionales y locales a que haya lugar. 11. Las demás actividades encomendadas por la dependencia, de manera oportuna y eficiente o, por el supervisor del contrato o, quien este designe.	
10. Obligaciones específicas del Contratista:	**CONTRATISTA INDIVIDUAL (relacionar las obligaciones especifica las cuales deben ser concordantes con la propuesta)**	N.A.
	CONTRATISTAS PLURALES (diligenciar cuadro anexo)	**VER ANEXO**
11. Plazo de Ejecución:	**CONTRATISTA INDIVIDUAL (indicar el plazo del contrato el cual deberá expresarse en meses contados a partir de la fecha de cumplimiento de requisitos de ejecución).**	N. A.
	CONTRATISTAS PLURALES (diligenciar cuadro anexo)	**VER ANEXO**
12. Lugar de Ejecución (indicar el sitio o sitios	**DEPARTAMENTO DEL ATLÁNTICO**	

donde el contratista prestará sus servicios):	
13. Modalidad de Selección:	En cuanto a la modalidad de contratación directa bajo la prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión, estos se encuentran contenidos dentro del ordenamiento legal y reglamentario, principalmente por el numeral 3 del artículo 32 de la Ley 80 de 1993; el literal h) del numeral 4 del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007; el artículo 2.2.1.2.1.4.9. del Decreto 1082 de 2015 y el artículo 2.8.4.4.5. del Decreto 1068 de 2015. Normas que son aplicables para las entidades territoriales frente a la celebración de contrato estatales. En el mismo sentido, bajo el principio de autonomía que poseen las Entidades territoriales consagrado en el artículo 287 de la Constitución política. Una de las potestades que el legislador atribuyo a las entidades estatales, como se expresa en el artículo 2, numeral 1 literal a) de la Ley 80 de 1993; que, bajo el mismo cuerpo normativo, se concedió la capacidad para celebrar contratos estatales como se señala en el artículo 6. Habilitación legislativa que permite, bajo el imperio del principio de autonomía, buscar el cumplimiento de los fines estatales, junto con la continua y eficiente prestación de los servicios públicos que le han sido atribuidas mediante funciones y competencias, como entidad territorial. La elaboración de los estudios y documentos previos en los cuales se justifican las razones por las cuales se acude a la celebración de contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión, así como determinar según las necesidades contractuales, el término suficiente de ejecución, que la entidad territorial considere pertinente para el cumplimiento de los fines estatales que se encuentra bajo su jurisdicción. Por lo tanto, corresponde a cada entidad u organismo en el marco de su autonomía determinar el tiempo máximo que se estima imprescindible para la ejecución contractual de acuerdo con las necesidades del servicio, respetando para el efecto las disposiciones sobre vigencia fiscal aplicables. En todo caso, la determinación del plazo de ejecución contractual deberá estar debidamente justificada en los estudios y documentos precontractuales. Al respecto, la Corte Constitucional, a través de la Sentencia C-154 de 1997, Magistrado ponente: Hernando Herrera Vergara**;** argumento reiterado bajo la sentencia C-614 de 2009 donde se confirmaron las características propias del contrato de prestación de servicios, expresando: *...El contrato de prestación de servicios a que se refiere la norma demandada, se celebra por el Estado en aquellos eventos en que la función de la administración no puede ser suministrada por personas vinculadas con la entidad oficial contratante o cuando requiere de conocimientos especializados, para lo cual se establecen las siguientes características:* *a. La prestación de servicios versa sobre una obligación de hacer para la ejecución de labores en razón de la experiencia, capacitación y formación profesional de una persona en determinada materia, con la cual se acuerdan las respectivas labores profesionales.*

El objeto contractual lo conforma la realización temporal de actividades inherentes al funcionamiento de la entidad respectiva, es decir, relacionadas con el objeto y finalidad para la cual fue creada y organizada. ***Podrá, por esta razón, el contrato de prestación de servicios tener también por objeto funciones administrativas en los términos que se establezcan por la ley,*** *de acuerdo con el mandato constitucional contenido en el inciso segundo del artículo 210 de la Constitución Política, según el cual "...Los particulares pueden cumplir funciones administrativas en las condiciones que señale la ley."*

b. La autonomía e independencia del contratista desde el punto de vista técnico y científico, constituye el elemento esencial de este contrato. Esto significa que el contratista dispone de un amplio margen de discrecionalidad en cuanto concierne a la ejecución del objeto contractual dentro del plazo fijado y a la realización de la labor, según las estipulaciones acordadas.

c. *La vigencia del contrato es temporal y, por lo tanto, su duración debe ser por tiempo limitado y el indispensable para ejecutar el objeto contractual convenido. En el caso de que las actividades con ellos atendidas demanden una permanencia mayor e indefinida, excediendo su carácter excepcional y temporal para convertirse en ordinario y permanente, será necesario que la respectiva entidad adopte las medidas y provisiones pertinentes a fin de que se dé cabal cumplimiento a lo previsto en el artículo 122 de la Carta Política, según el cual se requiere que el empleo público quede contemplado en la respectiva planta y previstos sus emolumentos en el presupuesto correspondiente."*

La celebración de contratos de prestación de servicios procede, de acuerdo con la jurisprudencia y el ordenamiento normativo, cuando quiera que:

- no se cuente con personal de planta para realizar la labor objeto del contrato

- el personal de planta existente es insuficiente

- se requieren conocimientos especializados o una experiencia especifica cualificada.

Que, en ese orden de ideas, de acuerdo con el certificado de insuficiencia de personal suscrito por la Subsecretaría de Talento Humano de la secretaría General del departamento del Atlántico: *"(…) para dar cumplimiento a lo señalado en el artículo 3 del decreto 1737 de 1998 modificado por el artículo 1 del decreto 2209 de 1998, se revisó la planta global de personal de la gobernación del Atlántico. así como el manual especifico de funciones y de competencia laborales de la entidad, estableciéndose que no existe personal de planta que pueda desarrollar la actividad que sea desea contratar a través del contrato de prestación de servicios, siendo insuficiente o no existiendo el personal con los conocimientos especializados o la experiencia especifica requerida."*.

En consecuencia, la secretaria de Salud del Departamento del Atlántico, en atención a lo previsto en el Estatuto General de Contratación y en ejercicio de su autonomía

	administrativa y presupuestal, solicita adelantar el proceso de contratación que permita atender las necesidades aquí plasmadas.	
14. Capacidad Jurídica:	• Propuesta. • Formato Único de Hoja de Vida debidamente diligenciado en el SIGEP. • Declaración Juramentada de Bienes y Rentas. • Copia de Cédula de Ciudadanía. • Registro Único Tributario – RUT. • Copia de la Tarjeta Profesional, en el caso en que aplica. • Copia de la constancia de vigencia de la tarjeta profesional, si aplica. • Copia del certificado de antecedentes disciplinarios profesionales, si aplica. • Copia de la Libreta Militar o documento que acredite la definición de la situación militar de acuerdo con la normatividad aplicable. (Solo hombres) • Afiliación al Sistema General de Seguridad Social Integral (Salud y Pensión) • Certificado de Antecedentes Disciplinarios expedido por la Procuraduría • General de la Nación. • Certificado de no reportado en el Boletín de Responsables Fiscales expedido por la Contraloría General de la República. • Constancia de consulta de Antecedentes Judiciales expedido por la Policía • Nacional. • Constancia de consulta de Antecedentes de Registro de Medidas Correctivas expedido por la Policía Nacional. • Copia de los diplomas académicos obtenidos, acorde con el perfil establecido en los estudios previos. • Certificaciones de experiencia y/o copias de contratos que acrediten su experiencia e idoneidad. • Examen médico de aptitud laboral (Decreto 0723 de 2013) • Certificación Bancaria. • Certificado del Registro de Deudores Alimentarios Morosos REDAM • Soporte de inscripción en el sistema de información Registro Único Nacional del Talento Humano en Salud (RETHUS) de aquellas profesiones que deban estar inscritas, conforme a lo señalado en la Ley 1164 de 2007 y la Ley 1090 de 2006. • Certificado de delitos sexuales	
15. Valor Estimado del contrato:	**CONTRATISTA INDIVIDUAL (indicar el valor del contrato el cual debe incluir todos los impuestos directos e indirectos, y considerar la duración de este).**	N.A.
	CONTRATISTAS PLURALES (diligenciar cuadro anexo)	El valor estimado de la contratación es por un valor de **CIENTO NOVENTA MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS M/L ($190.400.000)** y todos los tributos que se generen con ocasión a la celebración, ejecución y liquidación del contrato.
16. Forma de Pago:	**CONTRATISTA INDIVIDUAL (los honorarios de los contratistas se pagarán mensualmente de acuerdo a la**	N.A.

	fecha de cumplimiento de requisitos de ejecución).	
	CONTRATISTAS PLURALES (diligenciar cuadro anexo)	**VER ANEXO**
17. Certificado de disponibilidad presupuestal (CDP) y Rubro Presupuestal:	**VER ANEXO**	
18. Supervisión (sugerencia del servidor público que el área propone que se designe como supervisor del contrato):	**Nombre del funcionario:** **Identificación del funcionario:** **Cargo del funcionario:** **Dependencia:**	**OLINDA OÑORO JIMENEZ** **32.834.196** **Subsecretaria de Salud Pública – Grado 05 – Código 045, adscrita a la Secretaría de Salud Departamental o quien desempeñe el cargo.** **Subsecretaría de Salud Pública**
19. Análisis del Riesgo:	**VER ANEXO**	
20. Garantías solicitadas (Indicar Tipo, porcentaje, plazo)	Para la presente contratación, no es obligatoria la exigencia de garantías. En atención a los dispuesto en el Decreto 1082 de 2015, en su artículo **2.2.1.2.1.4.5.:** "*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 exigirlas o no debe estar en los estudios y documentos previos.*"	

FIRMAS Y APROBACIONES		
Firma quien proyecto el estudio (Dependencia Generadora de la Necesidad)	**NOMBRE:**	**OLINDA OÑORO JIMENEZ**
	CARGO:	Subsecretaria de Salud Pública – Grado 05 – Código 045
	FECHA:	**ENERO 2026**
	FIRMA:	SP2029111
Firma responsable (secretario de despacho)	**NOMBRE:**	**LUIS CARLOS FAJARDO JORDAN**
	CARGO:	Secretario de Salud Departamental – Grado 02 – Código 020
	FECHA:	**ENERO 2026**
	FIRMA:	

SECRE	CUADRO DE SOLICITUD DE CONTRATOS DE PRESTACION DE SERVICIOS PARA CONTRATISTAS PLURALES	VERSIÓN	002
		FECHA DE APROBACIÓN	2024-01-31

Nombre del contratista *	Perfil (profesión, formación académica y experiencia)	Obligaciones especificas del contratista	Valor total del contrato incluyendo todos los impuestos	Plazo expresado en meses	Forma de pago	Nombre del Supervisor/Cargo
BREINER ALFREDO PÚA ARIZA	Persona Naural, que acredite titulo de bachiller, experiencia laboral minima de 6 meses	1. Apoyar las actividades de inspección, vigilancia y control sanitario (IVC) en establecimientos de expendio, preparación, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y bebidas alcohólicas, conforme a la normatividad sanitaria vigente y bajo la orientación del profesional coordinador del programa. 2. Apoyar en la toma, preservación, transporte y entrega de muestras de alimentos y bebidas alcohólicas, de acuerdo con los planes de muestreo y los eventos de interés en salud pública, cumpliendo los procedimientos técnicos establecidos por el Laboratorio de Salud Pública Departamental. 3. Apoyar la verificación y el seguimiento a los resultados de laboratorio derivados de las muestras tomadas, en coordinación con los profesionales del área, para la adopción de las acciones técnicas correspondientes. 4. Apoyar y asistir técnicamente en las investigaciones epidemiológicas de campo relacionadas con enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) u otros eventos de interés en salud pública, colaborando en la toma de muestras, aplicación de medidas sanitarias y gestión de resultados. 5. Apoyar las acciones derivadas de alertas sanitarias o situaciones de riesgo que comprometan la inocuidad de los alimentos o la salud de los consumidores, bajo los lineamientos establecidos por el Programa de Inocuidad de Alimentos. 6. Colaborar en la planeación, desarrollo y ejecución de procesos de capacitación dirigidos a manipuladores de alimentos, personal operativo y comunidad en general, en temas de inocuidad, buenas prácticas higiénico-sanitarias y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos. 7. Apoyar la recopilación, actualización y complementación de la información requerida por el programa o por otras dependencias de la Secretaría de Salud Departamental, en respuesta a solicitudes relacionadas con seguridad alimentaria e inocuidad. 8. Acompañar la implementación de estrategias intersectoriales y comunitarias orientadas al fortalecimiento de la inocuidad alimentaria, la promoción de la salud y la prevención de enfermedades de origen alimentario. 9. Apoyar las acciones articuladas con el área de Salud Ambiental en situaciones que puedan afectar la salud humana por contaminación o manejo inadecuado de alimentos, previa asignación del supervisor del contrato. 10. Colaborar en la ejecución de actividades educativas y comunitarias sobre hábitos higiénicos, lavado de manos, manipulación segura de alimentos y vivienda saludable, en el marco de las estrategias de promoción y prevención. 11. Apoyar la consolidación, organización y archivo de la información generada en las actividades del Programa de Inocuidad de Alimentos, garantizando su entrega oportuna al nivel central. 12. Realizar las demás actividades asignadas por el supervisor del contrato	El valor estimado de la contratación es por un valor de VEINTITRES MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS M/L ($23.800.000.) y todos los tributos que se generen con ocasión a la celebración, ejecución y liquidación del contrato.	El plazo para la ejecución será por SIETE (7) meses, los cuales serán contados una vez se cumplan los requisitos de perfeccionamiento y ejecución establecidos en el artículo 41 de la Ley 80 de 1993	Mediante siete (7) pagos mensuales iguales por un valor TRES MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS M/L ($3.400.000). Cada pago debe estar precedido por la presentación de la factura o cuenta de cobro, recibido a satisfacción por parte del supervisor, acreditación del pago a la seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales) y el pago de los impuestos a que haya lugar.	OLINDA OÑORO JIMENEZ.32.834.196 Subsecretaria de Salud Pública – Grado 05 – Código 045, adscrita a la Secretaría de Salud Departamental o quien desempeñe el cargo.

EMMANUEL ALFREDO ARCON MARTES	Persona Naural, que acredite titulo de bachiller, experiencia laboral minima de 6 meses	1. Apoyar las actividades de inspección, vigilancia y control sanitario (IVC) en establecimientos de expendio, preparación, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y bebidas alcohólicas, conforme a la normatividad sanitaria vigente y bajo la orientación del profesional coordinador del programa. 2. Apoyar en la toma, preservación, transporte y entrega de muestras de alimentos y bebidas alcohólicas, de acuerdo con los planes de muestreo y los eventos de interés en salud pública, cumpliendo los procedimientos técnicos establecidos por el Laboratorio de Salud Pública Departamental. 3. Apoyar la verificación y el seguimiento a los resultados de laboratorio derivados de las muestras tomadas, en coordinación con los profesionales del área, para la adopción de las acciones técnicas correspondientes. 4. Apoyar y asistir técnicamente en las investigaciones epidemiológicas de campo relacionadas con enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) u otros eventos de interés en salud pública, colaborando en la toma de muestras, aplicación de medidas sanitarias y gestión de resultados. 5. Apoyar las acciones derivadas de alertas sanitarias o situaciones de riesgo que comprometan la inocuidad de los alimentos o la salud de los consumidores, bajo los lineamientos establecidos por el Programa de Inocuidad de Alimentos. 6. Colaborar en la planeación, desarrollo y ejecución de procesos de capacitación dirigidos a manipuladores de alimentos, personal operativo y comunidad en general, en temas de inocuidad, buenas prácticas higiénico-sanitarias y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos. 7. Apoyar la recopilación, actualización y complementación de la información requerida por el programa o por otras dependencias de la Secretaría de Salud Departamental, en respuesta a solicitudes relacionadas con seguridad alimentaria e inocuidad. 8. Acompañar la implementación de estrategias intersectoriales y comunitarias orientadas al fortalecimiento de la inocuidad alimentaria, la promoción de la salud y la prevención de enfermedades de origen alimentario. 9. Apoyar las acciones articuladas con el área de Salud Ambiental en situaciones que puedan afectar la salud humana por contaminación o manejo inadecuado de alimentos, previa asignación del supervisor del contrato. 10. Colaborar en la ejecución de actividades educativas y comunitarias sobre hábitos higiénicos, lavado de manos, manipulación segura de alimentos y vivienda saludable, en el marco de las estrategias de promoción y prevención. 11. Apoyar la consolidación, organización y archivo de la información generada en las actividades del Programa de Inocuidad de Alimentos, garantizando su entrega oportuna al nivel central. 12. Realizar las demás actividades asignadas por el supervisor del contrato	El valor estimado de la contratación es por un valor de VEINTITRES MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS M/L ($23.800.000.) y todos los tributos que se generen con ocasión a la celebración, ejecución y liquidación del contrato.	El plazo para la ejecución será por SIETE (7) meses, los cuales serán contados una vez se cumplan los requisitos de perfeccionamiento y ejecución establecidos en el artículo 41 de la Ley 80 de 1993	Mediante siete (7) pagos mensuales iguales por un valor TRES MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS M/L ($3.400.000). Cada pago debe estar precedido por la presentación de la factura o cuenta de cobro, recibido a satisfacción por parte del supervisor, acreditación del pago a la seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales) y el pago de los impuestos a que haya lugar.	OLINDA OÑORO JIMENEZ.32.834.196 Subsecretaria de Salud Pública – Grado 05 – Código 045, adscrita a la Secretaría de Salud Departamental o quien desempeñe el cargo.
LISARDO ANTONIO GUERRERO MEZA	Persona Naural, que acredite titulo de bachiller, experiencia laboral minima de 6 meses	1. Apoyar las actividades de inspección, vigilancia y control sanitario (IVC) en establecimientos de expendio, preparación, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y bebidas alcohólicas, conforme a la normatividad sanitaria vigente y bajo la orientación del profesional coordinador del programa. 2. Apoyar en la toma, preservación, transporte y entrega de muestras de alimentos y bebidas alcohólicas, de acuerdo con los planes de muestreo y los eventos de interés en salud pública, cumpliendo los procedimientos técnicos establecidos por el Laboratorio de Salud Pública Departamental. 3. Apoyar la verificación y el seguimiento a los resultados de laboratorio derivados de las muestras tomadas, en coordinación con los profesionales del área, para la adopción de las acciones técnicas correspondientes. 4. Apoyar y asistir técnicamente en las investigaciones epidemiológicas de campo relacionadas con enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) u otros eventos de interés en salud pública, colaborando en la toma de muestras, aplicación de medidas sanitarias y gestión de resultados. 5. Apoyar las acciones derivadas de alertas sanitarias o situaciones de riesgo que comprometan la inocuidad de los alimentos o la salud de los consumidores, bajo los lineamientos establecidos por el Programa de Inocuidad de Alimentos. 6. Colaborar en la planeación, desarrollo y ejecución de procesos de capacitación dirigidos a manipuladores de alimentos, personal operativo y comunidad en general, en temas de inocuidad, buenas prácticas higiénico-sanitarias y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos. 7. Apoyar la recopilación, actualización y complementación de la información requerida por el programa o por otras dependencias de la Secretaría de Salud Departamental, en respuesta a solicitudes relacionadas con seguridad alimentaria e inocuidad. 8. Acompañar la implementación de estrategias intersectoriales y comunitarias orientadas al fortalecimiento de la inocuidad alimentaria, la promoción de la salud y la prevención de enfermedades de origen alimentario. 9. Apoyar las acciones articuladas con el área de Salud Ambiental en situaciones que puedan afectar la salud humana por contaminación o manejo inadecuado de alimentos, previa asignación del supervisor del contrato. 10. Colaborar en la ejecución de actividades educativas y comunitarias sobre hábitos higiénicos, lavado de manos, manipulación segura de alimentos y vivienda saludable, en el marco de las estrategias de promoción y prevención. 11. Apoyar la consolidación, organización y archivo de la información generada en las actividades del Programa de Inocuidad de Alimentos, garantizando su entrega oportuna al nivel central. 12. Realizar las demás actividades asignadas por el supervisor del contrato	El valor estimado de la contratación es por un valor de VEINTITRES MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS M/L ($23.800.000.) y todos los tributos que se generen con ocasión a la celebración, ejecución y liquidación del contrato.	El plazo para la ejecución será por SIETE (7) meses, los cuales serán contados una vez se cumplan los requisitos de perfeccionamiento y ejecución establecidos en el artículo 41 de la Ley 80 de 1993	Mediante siete (7) pagos mensuales iguales por un valor TRES MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS M/L ($3.400.000). Cada pago debe estar precedido por la presentación de la factura o cuenta de cobro, recibido a satisfacción por parte del supervisor, acreditación del pago a la seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales) y el pago de los impuestos a que haya lugar.	OLINDA OÑORO JIMENEZ.32.834.196 Subsecretaria de Salud Pública – Grado 05 – Código 045, adscrita a la Secretaría de Salud Departamental o quien desempeñe el cargo.

MARIA EUGENIA ACOSTA ALTAMAR	Persona Naural, que acredite titulo de bachiller, experiencia laboral minima de 6 meses	1. Apoyar las actividades de inspección, vigilancia y control sanitario (IVC) en establecimientos de expendio, preparación, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y bebidas alcohólicas, conforme a la normatividad sanitaria vigente y bajo la orientación del profesional coordinador del programa. 2. Apoyar en la toma, preservación, transporte y entrega de muestras de alimentos y bebidas alcohólicas, de acuerdo con los planes de muestreo y los eventos de interés en salud pública, cumpliendo los procedimientos técnicos establecidos por el Laboratorio de Salud Pública Departamental. 3. Apoyar la verificación y el seguimiento a los resultados de laboratorio derivados de las muestras tomadas, en coordinación con los profesionales del área, para la adopción de las acciones técnicas correspondientes. 4. Apoyar y asistir técnicamente en las investigaciones epidemiológicas de campo relacionadas con enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) u otros eventos de interés en salud pública, colaborando en la toma de muestras, aplicación de medidas sanitarias y gestión de resultados. 5. Apoyar las acciones derivadas de alertas sanitarias o situaciones de riesgo que comprometan la inocuidad de los alimentos o la salud de los consumidores, bajo los lineamientos establecidos por el Programa de Inocuidad de Alimentos. 6. Colaborar en la planeación, desarrollo y ejecución de procesos de capacitación dirigidos a manipuladores de alimentos, personal operativo y comunidad en general, en temas de inocuidad, buenas prácticas higiénico-sanitarias y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos. 7. Apoyar la recopilación, actualización y complementación de la información requerida por el programa o por otras dependencias de la Secretaría de Salud Departamental, en respuesta a solicitudes relacionadas con seguridad alimentaria e inocuidad. 8. Acompañar la implementación de estrategias intersectoriales y comunitarias orientadas al fortalecimiento de la inocuidad alimentaria, la promoción de la salud y la prevención de enfermedades de origen alimentario. 9. Apoyar las acciones articuladas con el área de Salud Ambiental en situaciones que puedan afectar la salud humana por contaminación o manejo inadecuado de alimentos, previa asignación del supervisor del contrato. 10. Colaborar en la ejecución de actividades educativas y comunitarias sobre hábitos higiénicos, lavado de manos, manipulación segura de alimentos y vivienda saludable, en el marco de las estrategias de promoción y prevención. 11. Apoyar la consolidación, organización y archivo de la información generada en las actividades del Programa de Inocuidad de Alimentos, garantizando su entrega oportuna al nivel central. 12. Realizar las demás actividades asignadas por el supervisor del contrato	El valor estimado de la contratación es por un valor de VEINTITRES MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS M/L ($23.800.000.) y todos los tributos que se generen con ocasión a la celebración, ejecución y liquidación del contrato.	El plazo para la ejecución será por SIETE (7) meses, los cuales serán contados una vez se cumplan los requisitos de perfeccionamiento y ejecución establecidos en el artículo 41 de la Ley 80 de 1993	Mediante siete (7) pagos mensuales iguales por un valor TRES MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS M/L ($3.400.000). Cada pago debe estar precedido por la presentación de la factura o cuenta de cobro, recibido a satisfacción por parte del supervisor, acreditación del pago a la seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales) y el pago de los impuestos a que haya lugar.	OLINDA OÑORO JIMENEZ.32.834.196 Subsecretaria de Salud Pública – Grado 05 – Código 045, adscrita a la Secretaría de Salud Departamental o quien desempeñe el cargo.
MARIO ALBERTO PERTUZ PERTUZ	Persona Naural, que acredite titulo de bachiller, experiencia laboral minima de 6 meses	1. Apoyar las actividades de inspección, vigilancia y control sanitario (IVC) en establecimientos de expendio, preparación, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y bebidas alcohólicas, conforme a la normatividad sanitaria vigente y bajo la orientación del profesional coordinador del programa. 2. Apoyar en la toma, preservación, transporte y entrega de muestras de alimentos y bebidas alcohólicas, de acuerdo con los planes de muestreo y los eventos de interés en salud pública, cumpliendo los procedimientos técnicos establecidos por el Laboratorio de Salud Pública Departamental. 3. Apoyar la verificación y el seguimiento a los resultados de laboratorio derivados de las muestras tomadas, en coordinación con los profesionales del área, para la adopción de las acciones técnicas correspondientes. 4. Apoyar y asistir técnicamente en las investigaciones epidemiológicas de campo relacionadas con enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) u otros eventos de interés en salud pública, colaborando en la toma de muestras, aplicación de medidas sanitarias y gestión de resultados. 5. Apoyar las acciones derivadas de alertas sanitarias o situaciones de riesgo que comprometan la inocuidad de los alimentos o la salud de los consumidores, bajo los lineamientos establecidos por el Programa de Inocuidad de Alimentos. 6. Colaborar en la planeación, desarrollo y ejecución de procesos de capacitación dirigidos a manipuladores de alimentos, personal operativo y comunidad en general, en temas de inocuidad, buenas prácticas higiénico-sanitarias y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos. 7. Apoyar la recopilación, actualización y complementación de la información requerida por el programa o por otras dependencias de la Secretaría de Salud Departamental, en respuesta a solicitudes relacionadas con seguridad alimentaria e inocuidad. 8. Acompañar la implementación de estrategias intersectoriales y comunitarias orientadas al fortalecimiento de la inocuidad alimentaria, la promoción de la salud y la prevención de enfermedades de origen alimentario. 9. Apoyar las acciones articuladas con el área de Salud Ambiental en situaciones que puedan afectar la salud humana por contaminación o manejo inadecuado de alimentos, previa asignación del supervisor del contrato. 10. Colaborar en la ejecución de actividades educativas y comunitarias sobre hábitos higiénicos, lavado de manos, manipulación segura de alimentos y vivienda saludable, en el marco de las estrategias de promoción y prevención. 11. Apoyar la consolidación, organización y archivo de la información generada en las actividades del Programa de Inocuidad de Alimentos, garantizando su entrega oportuna al nivel central. 12. Realizar las demás actividades asignadas por el supervisor del contrato	El valor estimado de la contratación es por un valor de VEINTITRES MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS M/L ($23.800.000.) y todos los tributos que se generen con ocasión a la celebración, ejecución y liquidación del contrato.	El plazo para la ejecución será por SIETE (7) meses, los cuales serán contados una vez se cumplan los requisitos de perfeccionamiento y ejecución establecidos en el artículo 41 de la Ley 80 de 1993	Mediante siete (7) pagos mensuales iguales por un valor TRES MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS M/L ($3.400.000). Cada pago debe estar precedido por la presentación de la factura o cuenta de cobro, recibido a satisfacción por parte del supervisor, acreditación del pago a la seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales) y el pago de los impuestos a que haya lugar.	OLINDA OÑORO JIMENEZ.32.834.196 Subsecretaria de Salud Pública – Grado 05 – Código 045, adscrita a la Secretaría de Salud Departamental o quien desempeñe el cargo.

MAURICIO RAFAEL RUIZ CELEDON	Persona Naural, que acredite titulo de bachiller, experiencia laboral minima de 6 meses	1. Apoyar las actividades de inspección, vigilancia y control sanitario (IVC) en establecimientos de expendio, preparación, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y bebidas alcohólicas, conforme a la normatividad sanitaria vigente y bajo la orientación del profesional coordinador del programa. 2. Apoyar en la toma, preservación, transporte y entrega de muestras de alimentos y bebidas alcohólicas, de acuerdo con los planes de muestreo y los eventos de interés en salud pública, cumpliendo los procedimientos técnicos establecidos por el Laboratorio de Salud Pública Departamental. 3. Apoyar la verificación y el seguimiento a los resultados de laboratorio derivados de las muestras tomadas, en coordinación con los profesionales del área, para la adopción de las acciones técnicas correspondientes. 4. Apoyar y asistir técnicamente en las investigaciones epidemiológicas de campo relacionadas con enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) u otros eventos de interés en salud pública, colaborando en la toma de muestras, aplicación de medidas sanitarias y gestión de resultados. 5. Apoyar las acciones derivadas de alertas sanitarias o situaciones de riesgo que comprometan la inocuidad de los alimentos o la salud de los consumidores, bajo los lineamientos establecidos por el Programa de Inocuidad de Alimentos. 6. Colaborar en la planeación, desarrollo y ejecución de procesos de capacitación dirigidos a manipuladores de alimentos, personal operativo y comunidad en general, en temas de inocuidad, buenas prácticas higiénico-sanitarias y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos. 7. Apoyar la recopilación, actualización y complementación de la información requerida por el programa o por otras dependencias de la Secretaría de Salud Departamental, en respuesta a solicitudes relacionadas con seguridad alimentaria e inocuidad. 8. Acompañar la implementación de estrategias intersectoriales y comunitarias orientadas al fortalecimiento de la inocuidad alimentaria, la promoción de la salud y la prevención de enfermedades de origen alimentario. 9. Apoyar las acciones articuladas con el área de Salud Ambiental en situaciones que puedan afectar la salud humana por contaminación o manejo inadecuado de alimentos, previa asignación del supervisor del contrato. 10. Colaborar en la ejecución de actividades educativas y comunitarias sobre hábitos higiénicos, lavado de manos, manipulación segura de alimentos y vivienda saludable, en el marco de las estrategias de promoción y prevención. 11. Apoyar la consolidación, organización y archivo de la información generada en las actividades del Programa de Inocuidad de Alimentos, garantizando su entrega oportuna al nivel central. 12. Realizar las demás actividades asignadas por el supervisor del contrato	El valor estimado de la contratación es por un valor de VEINTITRES MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS M/L ($23.800.000.) y todos los tributos que se generen con ocasión a la celebración, ejecución y liquidación del contrato.	El plazo para la ejecución será por SIETE (7) meses, los cuales serán contados una vez se cumplan los requisitos de perfeccionamiento y ejecución establecidos en el artículo 41 de la Ley 80 de 1993	Mediante siete (7) pagos mensuales iguales por un valor TRES MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS M/L ($3.400.000). Cada pago debe estar precedido por la presentación de la factura o cuenta de cobro, recibido a satisfacción por parte del supervisor, acreditación del pago a la seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales) y el pago de los impuestos a que haya lugar.	OLINDA OÑORO JIMENEZ.32.834.196 Subsecretaria de Salud Pública – Grado 05 – Código 045, adscrita a la Secretaría de Salud Departamental o quien desempeñe el cargo.
NIDIA BERMUDEZ TORRENEGRA	Persona Naural, que acredite titulo de bachiller, experiencia laboral minima de 6 meses	1. Apoyar las actividades de inspección, vigilancia y control sanitario (IVC) en establecimientos de expendio, preparación, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y bebidas alcohólicas, conforme a la normatividad sanitaria vigente y bajo la orientación del profesional coordinador del programa. 2. Apoyar en la toma, preservación, transporte y entrega de muestras de alimentos y bebidas alcohólicas, de acuerdo con los planes de muestreo y los eventos de interés en salud pública, cumpliendo los procedimientos técnicos establecidos por el Laboratorio de Salud Pública Departamental. 3. Apoyar la verificación y el seguimiento a los resultados de laboratorio derivados de las muestras tomadas, en coordinación con los profesionales del área, para la adopción de las acciones técnicas correspondientes. 4. Apoyar y asistir técnicamente en las investigaciones epidemiológicas de campo relacionadas con enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) u otros eventos de interés en salud pública, colaborando en la toma de muestras, aplicación de medidas sanitarias y gestión de resultados. 5. Apoyar las acciones derivadas de alertas sanitarias o situaciones de riesgo que comprometan la inocuidad de los alimentos o la salud de los consumidores, bajo los lineamientos establecidos por el Programa de Inocuidad de Alimentos. 6. Colaborar en la planeación, desarrollo y ejecución de procesos de capacitación dirigidos a manipuladores de alimentos, personal operativo y comunidad en general, en temas de inocuidad, buenas prácticas higiénico-sanitarias y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos. 7. Apoyar la recopilación, actualización y complementación de la información requerida por el programa o por otras dependencias de la Secretaría de Salud Departamental, en respuesta a solicitudes relacionadas con seguridad alimentaria e inocuidad. 8. Acompañar la implementación de estrategias intersectoriales y comunitarias orientadas al fortalecimiento de la inocuidad alimentaria, la promoción de la salud y la prevención de enfermedades de origen alimentario. 9. Apoyar las acciones articuladas con el área de Salud Ambiental en situaciones que puedan afectar la salud humana por contaminación o manejo inadecuado de alimentos, previa asignación del supervisor del contrato. 10. Colaborar en la ejecución de actividades educativas y comunitarias sobre hábitos higiénicos, lavado de manos, manipulación segura de alimentos y vivienda saludable, en el marco de las estrategias de promoción y prevención. 11. Apoyar la consolidación, organización y archivo de la información generada en las actividades del Programa de Inocuidad de Alimentos, garantizando su entrega oportuna al nivel central. 12. Realizar las demás actividades asignadas por el supervisor del contrato	El valor estimado de la contratación es por un valor de VEINTITRES MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS M/L ($23.800.000.) y todos los tributos que se generen con ocasión a la celebración, ejecución y liquidación del contrato.	El plazo para la ejecución será por SIETE (7) meses, los cuales serán contados una vez se cumplan los requisitos de perfeccionamiento y ejecución establecidos en el artículo 41 de la Ley 80 de 1993	Mediante siete (7) pagos mensuales iguales por un valor TRES MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS M/L ($3.400.000). Cada pago debe estar precedido por la presentación de la factura o cuenta de cobro, recibido a satisfacción por parte del supervisor, acreditación del pago a la seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales) y el pago de los impuestos a que haya lugar.	OLINDA OÑORO JIMENEZ.32.834.196 Subsecretaria de Salud Pública – Grado 05 – Código 045, adscrita a la Secretaría de Salud Departamental o quien desempeñe el cargo.

PEDRO MANUEL LECHUGA VIZCAINO	Persona Naural, que acredite titulo de bachiller, experiencia laboral minima de 6 meses	1. Apoyar las actividades de inspección, vigilancia y control sanitario (IVC) en establecimientos de expendio, preparación, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y bebidas alcohólicas, conforme a la normatividad sanitaria vigente y bajo la orientación del profesional coordinador del programa. 2. Apoyar en la toma, preservación, transporte y entrega de muestras de alimentos y bebidas alcohólicas, de acuerdo con los planes de muestreo y los eventos de interés en salud pública, cumpliendo los procedimientos técnicos establecidos por el Laboratorio de Salud Pública Departamental. 3. Apoyar la verificación y el seguimiento a los resultados de laboratorio derivados de las muestras tomadas, en coordinación con los profesionales del área, para la adopción de las acciones técnicas correspondientes. 4. Apoyar y asistir técnicamente en las investigaciones epidemiológicas de campo relacionadas con enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) u otros eventos de interés en salud pública, colaborando en la toma de muestras, aplicación de medidas sanitarias y gestión de resultados. 5. Apoyar las acciones derivadas de alertas sanitarias o situaciones de riesgo que comprometan la inocuidad de los alimentos o la salud de los consumidores, bajo los lineamientos establecidos por el Programa de Inocuidad de Alimentos. 6. Colaborar en la planeación, desarrollo y ejecución de procesos de capacitación dirigidos a manipuladores de alimentos, personal operativo y comunidad en general, en temas de inocuidad, buenas prácticas higiénico-sanitarias y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos. 7. Apoyar la recopilación, actualización y complementación de la información requerida por el programa o por otras dependencias de la Secretaría de Salud Departamental, en respuesta a solicitudes relacionadas con seguridad alimentaria e inocuidad. 8. Acompañar la implementación de estrategias intersectoriales y comunitarias orientadas al fortalecimiento de la inocuidad alimentaria, la promoción de la salud y la prevención de enfermedades de origen alimentario. 9. Apoyar las acciones articuladas con el área de Salud Ambiental en situaciones que puedan afectar la salud humana por contaminación o manejo inadecuado de alimentos, previa asignación del supervisor del contrato. 10. Colaborar en la ejecución de actividades educativas y comunitarias sobre hábitos higiénicos, lavado de manos, manipulación segura de alimentos y vivienda saludable, en el marco de las estrategias de promoción y prevención. 11. Apoyar la consolidación, organización y archivo de la información generada en las actividades del Programa de Inocuidad de Alimentos, garantizando su entrega oportuna al nivel central. 12. Realizar las demás actividades asignadas por el supervisor del contrato	El valor estimado de la contratación es por un valor de VEINTITRES MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS M/L ($23.800.000.) y todos los tributos que se generen con ocasión a la celebración, ejecución y liquidación del contrato.	El plazo para la ejecución será por SIETE (7) meses, los cuales serán contados una vez se cumplan los requisitos de perfeccionamiento y ejecución establecidos en el artículo 41 de la Ley 80 de 1993	Mediante siete (7) pagos mensuales iguales por un valor TRES MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS M/L ($3.400.000). Cada pago debe estar precedido por la presentación de la factura o cuenta de cobro, recibido a satisfacción por parte del supervisor, acreditación del pago a la seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales) y el pago de los impuestos a que haya lugar.	OLINDA OÑORO JIMENEZ.32.834.196 Subsecretaria de Salud Pública – Grado 05 – Código 045, adscrita a la Secretaría de Salud Departamental o quien desempeñe el cargo.