

de inspección, vigilancia y control sanitario se fundamenta en la existencia del talento humano capacitado y vinculado a las organizaciones de manera sostenible para garantizar la continuidad de los procesos sistémicos misionales, por tanto, las autoridades sanitarias en cada nivel territorial garantizaran la conformación de equipos básicos de trabajo para el cumplimiento de las funciones que correspondan al nivel territorial y a las necesidades de control sanitario en la jurisdicción, de acuerdo con la planeación estratégica de cada entidad".

Que de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013 artículo 1 tiene como objeto "establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública. Esto significa que se deben llevar a cabo procesos de evaluación y control rigurosos, considerando el nivel de riesgo asociado a cada tipo de alimento y materia prima, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas" (...). A las autoridades sanitarias en el ejercicio de las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos".

Así mismo en conformidad con la Resolución 5109 de 2005 Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Esta normativa tiene como objetivo principal garantizar que la información proporcionada en las etiquetas de los alimentos sea clara, veraz y suficiente para que los consumidores puedan tomar decisiones informadas sobre los productos que van a adquirir y consumir. Al proporcionar información clara y precisa en las etiquetas, se permite a los consumidores conocer los componentes y características de los productos, lo que les ayuda a tomar decisiones informadas y proteger su salud. A través de las actividades de Inspección vigilancia y control se realiza la verificación del cumplimiento de las normas de etiquetado establecidas en la Resolución 5109 de 2005.

Que el Decreto 162 de 2021 por medio del cual se modifica el Decreto 1686 de 2012, establece el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos sanitarios que deben cumplir las bebidas alcohólicas destinadas para consumo humano. Al cumplir con los requisitos sanitarios establecidos en esta normativa, se promueve la prevención de enfermedades y riesgos asociados al consumo de bebidas alcohólicas de baja calidad o adulteradas. Además, se establecen pautas claras para el control y la supervisión de la producción y comercialización de estas bebidas, lo que fortalece la vigilancia y el control sanitario en el Municipio.

Que de acuerdo con la Resolución 810 de 2021 y la resolución 2492 de 2022 se establece el nuevo reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano en Colombia. Estas resoluciones obligan a las entidades territoriales a llevar a cabo la inspección, vigilancia y control del cumplimiento de dichos requisitos.

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.

Que teniendo en cuenta la importancia de los procedimientos de la Dirección de Vigilancia y Control y de acuerdo a las necesidades de la comunidad, se requiere contratar los servicios de un grupo de profesionales en ingeniería de alimentos que apoyen a la Secretaría de Salud en las diferentes actividades de inspección, vigilancia y control en comercialización y preparación de alimentos, programa de alimentación PAE, expendios de bebidas alcohólicas, para de esta manera evitar problemas de salud pública como intoxicaciones, diarreas y otras enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Que la necesidad que se pretende satisfacer, con la ejecución del contrato a celebrarse, corresponde a la ejecución de las actividades de IVC para asegurar el cumplimiento de las políticas y normas técnicas, científicas y administrativas en el sector de la salud, encaminadas a garantizar la seguridad y calidad de los alimentos y bebidas, donde es importante vigilar el alto número de establecimientos de alimentos que se encuentran en el Municipio.

Que durante el año 2024 se realizaron ~~1328~~ actividades de Inspección Vigilancia y Control en el área urbana y rural, mediante actividades de Inspección vigilancia y Control a establecimientos de preparación, comercialización, de alimentos y bebidas, plaza de mercados, inspección a programas de alimentación escolar PAE, Expendio de bebidas alcohólica. Lo anterior teniendo en cuenta que en el municipio se ha presentado un incremento de los establecimientos que por ley deben ser 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. Lo cual se relaciona de manera directa con el aumento de la población del Municipio que derivo un aumento de los establecimientos de expendio de alimentos abiertos al público, por esta razón y con el fin de evitar los posibles riesgos en la salud de los habitantes del municipio, se hace necesario tomar acciones para prevenir la generación de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), que se puedan dar por la inadecuada manipulación de los alimentos y/o la ingesta de bebidas alcohólicas en exceso o 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 Chía, 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 así al bienestar de la comunidad y a un entorno comercial más saludable y responsable en el Municipio.

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 Chía, 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, específicamente 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
85151501	Servicios de 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 APOYAR A LA DIRECCIÓN DE VIGILANCIA Y CONTROL EN LA LINEA DE INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN EL MUNICIPIO CHÍA.

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

- Realizar cronograma basadas en enfoque de riesgo en alimentos dando cumplimiento a los lineamientos del INVIMA, y a la atención de peticiones, quejas, solicitudes que llegan a la Dirección de Vigilancia y Control, en la zona objeto de su contrato. Presentar cronograma basado en riesgo de las visitas a realizar, según lo establecido de manera conjunta con el supervisor a través de una programación mensual.
- Apoyar en actividades de inscripción sanitaria de establecimiento de alimentos y bebidas nuevos en el municipio de Chía. Aplicando formulario de inscripción sanitaria para sujetos o establecimientos con actividades de almacenamiento, expendio, preparación y consumo de alimentos y presentar el formato de inscripción de manera física 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.
- Apoyar en actividades de inspección, vigilancia y control sanitario a establecimientos de comercialización de alimentos. En supermercados, tiendas de víveres, grandes superficies, bodegas, expendios de lácteos, casetas y cafeterías escolares, entre otros. Aplicando acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de expendio de alimentos y bebidas o de almacenamiento de alimentos y bebidas o de grandes superficies y formato de verificación de rotulado. 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.
- Apoyar actividades de Inspección, vigilancia y control sanitario a establecimientos de preparación de alimentos y bebidas. En restaurantes, asaderos, comidas rápidas, cafeterías, panaderías heladerías, restaurantes escolares y food trucks, entre otros. Aplicando acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos y bebidas, formato de verificación de rotulado. 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.
- Apoyar actividades de Inspección, vigilancia y control sanitario, a establecimientos de expendios de bebidas alcohólicas para consumo en sitio o comercialización en: tiendas, bares, campos de tejo, billares, discotecas y

 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA	GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	ESTUDIO PREVIO Y ANÁLISIS DEL SECTOR CONTRATACIÓN DIRECTA	CÓDIGO	GEC-FT-77-V4
		PÁGINA	4 de 9

- licorerías, entre otros. Aplicando acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de expendio de bebidas alcohólicas. Presentar las actas de visita 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.
- Apoyar actividades de Inspección, vigilancia y control sanitario en plaza de mercado, inspección en puestos de mercado y puestos de preparación de alimentos ubicados en la plaza del municipio de Chía. Presentar actas de inspección físicas y/o digitales, según lo establecido de manera conjunta con el supervisor a través de una programación mensual.
 - Apoyar inspección, vigilancia y control de alimentos en las instituciones educativas oficiales que entrega del programa de alimentación escolar PAE según la modalidad ración preparada en sitio, ración industrializada o transporte en caliente según lo establecido por la Secretaria de Educación en el área urbana y rural del Municipio. Aplicando acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos y bebidas y/o acta de visita – Diligencia de inspección vigilancia y control y formato de verificación de rotulado. 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.
 - Apoyar las diferentes actividades que se puedan generar con relación al objeto contractual (operativos de alimentos y bebidas alcohólicas, auditorias internas y del INVIMA, alertas sanitarias, inspección sanitaria en puestos de alimentos en eventos masivos, entre otros que se puedan requerir), según lo establecido de manera conjunta con el supervisor a través de una programación mensual.
 - Apoyar las actividades de verificación de rotulado nutricional y frontal de alimentos durante las visitas de inspección, vigilancia y control sanitario a los diferentes establecimientos del municipio. Presentar las evidencias de verificación de acuerdo a los lineamientos del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA).
 - 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.
 - 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.
 - 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 cuando sea requerido, de acuerdo a lo establecido por el supervisor.
 - Asistir a todas las reuniones programadas por la Dirección de Vigilancia y Control, relacionadas con las actividades contractuales, presentar registro de asistencia.
 - Proyectar y 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.
 - 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 actualizada de manera semanal.

OBLIGACIONES GENERALES

- Concertar con el supervisor la fecha de inicio del contrato, previo cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato.
- 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.
- Elaborar y rendir los informes como conceptos que se le soliciten en desarrollo del contrato.
- 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.
- No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de hacer u omitir algún hecho.
- Mantener la reserva profesional sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato.
- Informar oportunamente al municipio a través del supervisor sobre la eventualidad que pueda surgir y que implique retraso en el desarrollo del contrato.
- Acatar las instrucciones, sugerencias, observaciones escritas por el supervisor del contrato
- Suscribir a tiempo las actas requeridas por parte del Municipio a través del supervisor como constancias de la ejecución del contrato.
- 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.
- Acreditar los pagos de Seguridad Social (Salud, Pensión y ARL), como cotizante independiente y cuando fuere el caso, será su deber afiliarse 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.
- 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:

- Expedir el registro presupuestal del contrato.

 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA	GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	ESTUDIO PREVIO Y ANÁLISIS DEL SECTOR CONTRATACIÓN DIRECTA	CÓDIGO	GEC-FT-77-V4
		PÁGINA	7 de 9

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 Chía, 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 acorde 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 Ingeniero (a) de alimentos, 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 de alimentos contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional como Ingeniero de Alimentos, 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.

