

6

 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA	GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	ESTUDIO PREVIO Y ANÁLISIS DEL SECTOR CONTRATACIÓN DIRECTA	CÓDIGO	GEC-FT-77-V3
		PÁGINA	1 de 10

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	OCT 2024
SECRETARÍA QUE ELABORA EL ESTUDIO	SECRETARIA DE SALUD
MODALIDAD DE SELECCIÓN	DIRECTA –PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES
OBJETO DE LA CONTRATACIÓN	"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 ESTABLECIMIENTOS VETERINARIOS EN EL MUNICIPIO DE CHIA"
1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD PRETENDE SATISFACER CON EL PROCESO DE CONTRATACIÓN.	
El Artículo 315 de la Constitución Política establece que, le corresponde al Alcalde dirigir la acción administrativa del Municipio, asegurar el cumplimiento de las funciones y la prestación de los servicios a su cargo. Que el artículo 78 de la Constitución Política de Colombia establece la obligación a cargo del Estado de regular el control de la calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad, señalando que "(...) será responsable, de acuerdo con la ley, quienes en la comercialización de bienes y servicios atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios (...)" 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: "Artículo 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. 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 vacío 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.

Que durante el año 2023 se realizaron 3300 actividades de Inspección Vigilancia y Control en el área urbana y rural, 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. En el Municipio ha presentado un incremento 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.

Las Entidades Territoriales de Salud tienen la responsabilidad de realizar actividades de inspección, vigilancia y control (IVC) para gestionar los riesgos asociados con la preparación, almacenamiento, comercialización, distribución y expendio de alimentos, así como de sus materias primas. En este sentido, es necesario llevar a cabo visitas de inspección, vigilancia y control higiénico, locativo y sanitario a los establecimientos de preparación y expendio de carne y/o productos cárnicos abiertos al público en el Municipio de Chía. Estas acciones se enmarcan dentro de las estrategias establecidas por el INVIMA, que incluyen el diligenciamiento de un acta de captura de datos emitida por la autoridad competente durante las visitas a los establecimientos. Para cumplir con estos objetivos, la Secretaría de Salud necesita contar con un grupo de profesionales idóneos, como médicos veterinarios. Estos profesionales son capaces de identificar y prevenir riesgos de contaminación en los procesos de manejo y almacenamiento de la carne, lo cual es fundamental para mantener la integridad del producto y la confianza del consumidor. Además, verificarán el cumplimiento de los estándares y requisitos establecidos por la normatividad sanitaria vigente, con el fin de evitar enfermedades en los consumidores que podrían surgir si no se controlan adecuadamente en el Municipio. Con las acciones descritas anteriormente, se avanza hacia la Meta Producto 22, que consiste en "Mantener la inspección, vigilancia y control sanitario a 5,000 establecimientos de comercio abiertos al público".

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, cumplan con las normativas sanitarias vigentes, asegurando la correcta manipulación y

almacenamiento de productos veterinarios, motivo por el cual se requiere contratar al Médico Veterinario.

Por otro lado, se requiere a través del médico veterinario a contratar se realice inspección vigilancia y control sanitario a establecimientos veterinarios y relacionados, en consideración a que actualmente existen alrededor de 75 establecimientos referentes a clínicas veterinarias, guarderías, almacenes veterinarios entre otros, y en consideración a que en la vigencia 2023 se realizó la inspección a 60 de estos establecimientos, se requiere en la presente vigilancia continuar con esta actividad a fin de seguir verificando el cumplimiento de la normatividad sanitaria, así como asegurar que a través de estos establecimientos se sigan las prácticas adecuadas de manejo de animales y en la administración de tratamientos, lo que ayuda a prevenir la propagación de enfermedades zoonóticas que pueden transmitirse de animales a humanos, además, una vigilancia constante ayuda a detectar y corregir irregularidades en la atención veterinaria y el uso de medicamentos, contribuyendo así a la protección de la salud pública y al fomento de un entorno seguro para la comunidad.

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 Chía.

Que una vez revisado el Plan Anual de Adquisiciones de la entidad aprobado para la vigencia 2024 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”.

2. OBJETO A CONTRATAR, CON SUS ESPECIFICACIONES, LAS AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDAS PARA SU EJECUCIÓN CUANDO EL CONTRATO INCLUYE DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN, LOS DOCUMENTOS TÉCNICOS PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO.

2.1 OBJETO A CONTRATAR:

“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 ESTABLECIMIENTOS VETERINARIOS EN EL MUNICIPIO DE CHIA”

2.2. CLASIFICACIÓN UNSPSC:

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

Segmento	Familia	Clase	Producto	Nombre
73000000	73130000	73131600	73131604	Servicios de inspección o higiene de la carne.
77000000	77100000	77101500	77101501	Evaluación riesgo o peligroso
85000000	85150000	85151500	85151501	Servicios de control de la higiene de alimentos

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

Como bien es sabido a las Entidades Territoriales de Salud le corresponde realizar actividades de inspección, vigilancia y control (IVC) con el fin de controlar el riesgo en la preparación, almacenamiento, comercialización, distribución y expendio de alimentos y sus materias primas; por lo tanto se requiere realizar visitas de inspección, vigilancia y control higiénico, locativo y sanitario a los expendios de carnes establecimientos abiertos al público en el Municipio de Chía, de acuerdo a las estrategias establecidas por el INVIMA, donde mediante visitas a los establecimientos antes contemplados, se realizará el diligenciamiento de un acta de verificación donde se capturan datos propios del establecimiento de comercio, la cual es emitida por la autoridad competente INVIMA. Además, se requiere la vigilancia sanitaria de los establecimientos veterinarios, clínicas veterinarias y guarderías. Para dar cumplimiento se requiere contratar Profesional en Medicina veterinaria con una experiencia De 0 a 12 meses de experiencia relacionada en vigilancia y control sanitario en establecimientos y/o expendios de carne, contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional como médico veterinario, según lo establecido en el Decreto 047 de 2024. Profesional quien deberá verificar el cumplimiento de los estándares y requisitos establecidos por la normatividad sanitaria vigente, como resultado de la inspección sanitaria se puede originar un concepto sanitario el cual es un requisito de norma para el funcionamiento de dichos establecimientos.

Para cumplir con la necesidad se tienen en cuenta los perfiles acordes con las orientaciones para la planeación y gestión integrada de la salud ambiental territorial del 2024 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

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

2.5. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

2.5.1 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 en las visitas de inspección, vigilancia y control a expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles, presentando las respectivas actas de visita forma física y/o digital, en el municipio de Chía, según lo establecido de manera conjunta con el supervisor a través de una programación mensual.
2. Apoyar el ingreso de la información que se genere de las actividades de inspección, vigilancia y control sanitario de los expendios de carne y/o productos cárnicos en la base de datos con la cuenta la Dirección de Vigilancia y Control.
3. Apoyar en los operativos que realice la Dirección de Vigilancia y Control a través de la verificación de condiciones higiénico sanitarias a establecimientos de expendios de carne y/o vehículos transportadores de carne, de conformidad a los requerimientos establecidos por el supervisor del contrato.
4. Apoyar las actividades de inspección, vigilancia y control higiénico sanitario a almacenes veterinarios y afines tales como; pet shop, peluquerías, ventas de animales domésticos u ornamentales, guarderías, colegios y almacenes de agro insumos, 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 físico y/o digital, según lo establecido de manera conjunta con el supervisor a través de una programación mensual.
5. Brindar acompañamiento en los eventos (culturales, deportivos, recreativos entre otros), realizados por la administración municipal, donde se comercialicen alimentos, a través de la verificación de la manipulación de alimentos referentes al objeto contractual.
6. 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.
7. 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.
8. Apoyar la realización de medidas sanitarias de seguridad mediante la elaboración 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.
9. 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.
10. 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.
11. Asistir a todas las reuniones programadas por la Dirección de Vigilancia y Control, relacionadas con las actividades contractuales, presentar registro de asistencia.
12. 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.

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. Rendir y elaborar los informes, conceptos, estudios y demás trabajos que se le soliciten en desarrollo del contrato.
4. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y entramamientos.
5. 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.
6. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de hacer u omitir algún hecho.
7. Mantener la reserva profesional sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del

contrato. 8. Informar oportunamente al Municipio sobre eventualidad que pueda surgir y que implique retraso en el desarrollo del contrato. 9. Acatar las instrucciones, sugerencias, observaciones y orientaciones escritas por el Supervisor del contrato y el Municipio de Chía. 10. Suscribir a tiempo las actas requeridas por parte del Municipio (supervisor y/o interventor) como constancias de la ejecución del contrato. 11. Presentar las cuentas de cobro del valor del contrato, anexando todos sus soportes y documentos necesarios para ello, dentro de los plazos convenidos, en la plataforma SECOP II, si es caso 12. Acreditar sus pagos de SSI como cotizante independiente y cuando fuere el caso, se obliga a afiliar a los terceros que emplee para la ejecución del contrato a una entidad promotora de salud, de manera tal que se garantice la cobertura de los diferentes riesgos y en especial de accidentes de trabajo (Decreto 1295 de 1994), y a 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 y demás normas concordantes o complementarias, en materia de aportes a seguridad social, y pago de parafiscales, vigentes a la fecha de presentación de la oferta y durante la vigencia del contrato. 13. Las demás que por ley o contrato le correspondan. ii. 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 de él forman parte. 7. Suscribir el acta de terminación a través del supervisor encargado.
2.6 TIPO DE CONTRATO: <i>Contrato de Prestación de Servicios Profesionales</i> 2.7 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: Municipio de Chía, en zona urbana y rural. 2.8 PLAZO DE EJECUCIÓN: <i>Dos (02) meses y siete (07) días, contados a partir del inicio en la plataforma SECOP II sin exceder el 20 de diciembre de 2024.</i> 2.9 SUPERVISOR DEL CONTRATO: <i>Profesional Universitario, Dirección de Vigilancia y Control.</i> 2.10 PLAZO DE LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO: De conformidad con lo establecido en el inciso final del artículo 217 del Decreto 019 de 2012 “Decreto Anti-tramites”; 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: “<i>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.</i> <i>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.”</i> 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, el Municipio realizó el presente estudio sobre la necesidad de contratar la: "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 ESTABLECIMIENTOS VETERINARIOS EN EL MUNICIPIO DE CHÍA", teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

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 cuente con la idoneidad y la experiencia solicitadas, para cumplir con la ejecución de las actividades requeridas por la Secretaría de Salud.

En el presente estudio se tuvo en cuenta, entre otros aspectos, la revisión histórica y comparativo de contratos celebrados por el Municipio en años anteriores con igual o similar objeto encontrando lo siguiente:

AÑO	No. CONTRATO	MODALIDAD DE CONTRATACIÓN	CONTRATISTA	OBJETO	CUANTÍA	DURACIÓN
2024	CPSP 130-2024 Municipio de Chía	Contratación Directa	ALEJANDRO CIFUENTES HERRERA	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES COMO MEDICO VETERINARIO PARA APOYAR LAS ACCIONES DE VACUNACION ANTIRRABICA, MONITOREO, SEGUIMIENTO Y CONTROL DE VIRUS DE LA RABIA EN CANINOS Y FELINOS, CONTRIBUYEND O A MANTENER EN CERO LOS CASOS DE RABIA HUMANA EN ZONA URBANA ENTRE: CALLE 12 A CALLE 22 Y CARRERA 2 ESTE A CARRERA 15 Y ZONA RURAL (YERBABUENA ALTA Y BAJA, FONQUETA) Y REALIZAR INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO A EXPEDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES EN EL MUNICIPIO DE CHÍA	\$17.333.330	100 días.
2023	CPSP 205-2023 Municipio de Chía	Contratación Directa	ALEJANDRO CIFUENTES HERRERA	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES COMO MEDICO VETERINARIO PARA APOYAR LAS ACCIONES	\$33.416.250	285 días.

				PROTECCION ANIMAL		
2023	SGG-0824-2023 MUNICIPIO DE COTA	Contratación Directa	JUAN MANUEL CASTILLO VEGA	PRESTACION DE SERVICIOS PROFESIONALES PARA REALIZAR LAS ACTIVIDADES DE INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHOLICAS EN EL SECTOR OCCIDENTAL EN EL MUNICIPIO DE COTA.	\$ 30.030.000	199 días

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

De acuerdo con el alcance que tuvieron estos contratos, se pudo constatar que en los contratos de las mismas características. No obstante, el Municipio considera que lo más conveniente para la entidad es contratar con una persona natural, ya que se requiere una atención personalizada, que permita cumplir de la mejor forma sus obligaciones derivadas del contrato.

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

5.1. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO: NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y UN MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/CTE (\$9.491.667).

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 No. 047 de 2024, a través del cual se adopta la tabla de perfiles y honorarios, como referente para determinar los honorarios y remuneración de servicios del contratista para el sector central del Municipio de Chía, considerando de igual manera el presupuesto disponible para esta contratación.

El valor del presupuesto oficial estimado para el presente proceso de selección es de la suma contrato NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y UN MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/CTE (\$9.491.667). Incluidos todos los impuestos a que haya lugar y gastos directos e indirectos en que se deba incurrir el contratista.

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 047 del 9 de enero de 2024, para el presente contrato se cuenta con la disponibilidad presupuestal expedida por la Secretaria de Hacienda, el soporte del mismo reposa en el proceso contractual.

5.2 FORMA DE PAGO: *El Municipio pagará el valor del contrato mediante tres (3) pagos discriminados así: dos (2), pagos mensuales, vencidos, iguales y sucesivos por la suma de CUATRO MILLONES DOCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS M/CTE. (\$4.250.000) cada uno y un último hasta por la suma de NOVECIENTOS NOVENTA Y UN MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/CTE (\$991.667), correspondientes a los últimos días efectivamente ejecutados hasta el 20 de diciembre de 2024.*

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 integral y parafiscales cuando corresponda
- Certificación de cumplimiento expedida por parte del supervisor del contrato
- Presentación de Factura y o cuenta de cobro cuando corresponda.
- Copia del RUT

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

