Pereira,

Doctor

**CARLOS ALBERTO MAYA LÓPEZ**

Alcalde Municipal

Ciudad

Ref.: **ESTUDIO PREVIO PARA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO A LA GESTIÓN**

De conformidad con lo previsto en la ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007, decreto 1082 de 2015, y demás normas reglamentarias, toda obligación contractual en la que haga parte una entidad estatal debe estar precedida de un estudio donde se materialice la necesidad, conveniencia y oportunidad de la contratación y las apropiaciones presupuestales correspondientes.

1. **IDENTIFICACION Y DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD**

Según el marco normativo, la Secretaria de Salud como autoridad sanitaria municipal debe dar cumplimiento a la ley 9 de 1979 buscando preservar, restaurar y mejorar las condiciones sanitarias en lo que se relaciona a la salud humana, los procedimientos y las medidas que se deban adoptar para la regulación, legalización y control de las descargas de residuos y materiales que afectan o pueden afectar las condiciones sanitarias del ambiente, se entenderá por condiciones sanitarias del Ambiente las necesarias para asegurar el bienestar y la salud humana.

De acuerdo a lo establecido en la ley 715 de 2001 los entes territoriales municipales deben Vigilar las condiciones ambientales que afectan la salud y el bienestar de la población generadas por ruido, tenencia de animales domésticos, basuras y olores, entre otros, igualmente, vigilar en su jurisdicción, la calidad del agua para consumo humano; la recolección, transporte y disposición final de residuos sólidos; manejo y disposición final de radiaciones ionizantes, excretas, residuos líquidos y aguas servidas; así como la calidad del aire. Para tal efecto, coordinará con las autoridades competentes las acciones de control a que haya lugar.

La Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social funciona como Dirección Local de Salud del Municipio de Pereira, es una institución centralizada del orden Municipal, dependiente de la Alcaldía de Pereira, la insalubridad de los alimentos ha representado un problema de salud para el ser humano desde los albores de la historia, y muchos de los problemas actuales en esta materia no son nuevos. Aunque los gobiernos de todo el mundo se están esforzando al máximo por aumentar la salubridad del suministro de alimentos, la existencia de enfermedades de transmisión alimentaria sigue siendo un problema de salud significativo tanto en los países desarrollados como en los países en desarrollo, se ha calculado que cada año mueren 1,8 millones de personas como consecuencia de enfermedades diarreicas, cuya causa puede atribuirse en la mayoría de los casos a la ingesta de agua o alimentos contaminados. Una preparación adecuada de alimentos puede prevenir la mayoría de las enfermedades de transmisión alimentaria.

Por otro lado, las condiciones actuales de vida, requieren que gran parte de los alimentos que consumimos sean preparados en establecimientos comerciales y otro tipo de lugares ajenos a nuestro hogar, por lo que el riesgo de que estos alimentos que adquirimos y consumimos se encuentren en mal estado o contaminados por una mala manipulación, aumenta día a día. A cauda de la actual situación económica y principalmente de los índices de desempleo, la venta informal y ambulante de alimentos se ha convertido en una de las opciones más adoptadas por la población, como actividad comercial de fuente de ingreso. Es por esto que día a día el número de personas dedicadas a dicha actividad se incrementa representativamente y la mayoría de las veces en condiciones que no obedecen al cumplimiento de las normas mínimas para realizar estas actividades.

Existen una serie de condiciones higiénico sanitarias que están dadas por la resolución 2674 de 2013 buscando así la implementación de un sistema de calidad como son las buenas prácticas de manufactura BPM, las cuales están enfocadas a mejorar la calidad e inocuidad de los alimentos mediante la implementación de los programas tales como capacitación en alimentos, manejo integral de residuos sólidos, plan integral de plagas entre otros.

De esta manera la Manipulación Higiénica de los Alimentos, es una de las estrategias preventivas fundamentales para evitar y controlar la contaminación de microorganismos o por contaminantes biológicos, químicos y físicos, causantes de Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETAs). Las medidas que se tomen para tal fin, deben ser adoptadas desde la producción o elaboración de alimento hasta el consumo final, incluyendo las etapas intermedias como almacenamiento, transporte, y preparación para su consumo.

Por lo anterior surge la necesidad e importancia de contar con personal de apoyo que permita fomentar las actividades de promoción y prevención de las buenas prácticas de, manipulación de alimentos para el consumo humano y así lograr alimentos con calidad e inocuos y conseguir que los vendedores expendan alimentos aptos para el consumo, y buscando que no se presenten enfermedades transmitidas por alimentos, las cuales alteran la salud de la población.

Las anteriores acciones se enmarcan en el cumplimiento de la Resolución 1229 de 2013, modelo de inspección, vigilancia y control sanitario para los productos de uso y consumo humano, incluidos los alimentos, Resolución 2674 de 2013 por la cual se establecen 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, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas, resolución 2278 de 1982 y decreto 1500 de 2007por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos 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, resolución 604 de 1993 por la cual se dictan disposiciones sanitarias para la preparación y expendio de alimentos para consumo humano en las vías públicas, resolución 5109 de 2005por 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, resolución 1686 de 2012 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expendio, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para consumo humano, y demás reglamentarios y complementarios.

Dado que la Secretaria de Salud no tiene dentro de su planta personal para realizar las actividades de promoción de salud, control de los factores de riesgo asociados a los seis mil (6000) establecimientos de selección, conservación, preparación y consumo de alimentos en los cuales se identifica mediante visitas de inspección, vigilancia y control, garantizando la calidad e inocuidad y evitando la morbimortalidad por las enfermedades transmitidas por alimentos en área urbana y rural del municipio de Pereira, contenidas en el proyecto “FORTALECIMIENTO DEL COMPONENTE DE LA SALUD PUBLICA EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL MUNICIPIO DE PEREIRA”, se hace necesario su contratación para así dar cumplimiento a lo estipulado por el resolución 2674 de 2013 de 2007.

La necesidad que se pretende satisfacer con la presente contratación de encuentra inmersa dentro de los programas y proyectos previstos en el plan de desarrollo municipal, como se relaciona a continuación:

|  |
| --- |
| **PLAN:** GOBIERNO DE LA CIUDAD, CAPITAL DEL EJE |
|  |
| **LINEA ESTRATEGICA:** PEREIRA PARA LAGENTE |
|  |
| **SECTOR:** SALUD Y PROTECCION SOCIAL |
|  |
| **PROGRAMA:** MAS SALUD CON CALIDAD Y EFICIENCIA PARA LA GENTE |
|  |
| **COMPONENTE:** OTROS |
|  |
| **ACTIVIDAD:** VIGILANCIA SEGUIMIENTO Y ACOMPANAMIENTO |
|  |
| **PROYECTO:** 2020660010066 FORTALECIMIENTO DEL COMPONENTE DE LA SALUD PUBLICA EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL MUNICIPIO DE PEREIRA |
|  |
| **META DE BIENESTAR:** META PLAN DE DESARROLLO Mantener en 4 el Número de brotes por enfermedades transmitidas por alimentos.Aumentar el porcentaje de establecimientos de interés sanitario con concepto sanitario favorable. Este producto comprende los servicios de vigilancia y control sanitario de los factores de riesgo para la salud, en los establecimientos y espacios que pueden generar riesgos para la población. |
|  |
| **VALOR:** CINCO MILLONES SETECIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($ 5.789.867,00) |
|  |
| **PLAZO:** NOVENTA Y DOS (92) DIAS, contados a partir de la suscripción del acta de inicio el término del contrato no podrá exceder la vigencia del 31 de diciembre de 2020, si el periodo a ejecutar es menor al plazo efectivamente establecido, este será desde el momento de la suscripción del acta de inicio. |
|  |
| **FORMA DE PAGO:** MEDIANTE CUATRO ACTAS ASI: TRES ACTAS CADA UNA POR VALOR DE UN MILLON OCHOCIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL PESOS MCTE ($1.888.000,00) Y UN ACTA FINAL POR VALOR DE CIENTO VEINTICINCO MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS MCTE ($ 125.867,00), por mes vencido  |
|  |
| **EXPERIENCIA:** Mínimo Un (1) año |
|  |
| **IDONEIDAD:** Título de Técnico, tecnólogo u ocho semestres aprobados universitarios en el área de alimentos o afines |

1. **OBJETO A CONTRATAR:**

Prestación de servicios de apoyo para fortalecer las acciones de promoción, prevención, inspección y vigilancia de los factores de riesgo asociados al consumo de alimentos y bebidas que afectan la salud pública en el Municipio de Pereira

* 1. **ALCANCE DEL OBJETO:**
1. Concurrir en la realización del 100% de las visitas asignadas de acuerdo a la concertación realizada con el líder del programa, para lo cual el Contratista debe entregar semanalmente la matriz de programación, las actas y/o formatos que requiera la actividad y el registro fotográfico. La ejecución del 100% de este alcance equivale al 70% del valor del periodo informado. Para ejecuciones menores al 100%, el valor a pagar se calculará proporcional al % de ejecución. 2. Asistir al 100% de las reuniones y/o capacitaciones a las que sea convocado, para lo cual el Contratista deberá presentar acta de la reunión con listado de asistencia, evidencia de cumplimiento de los compromisos asignados y registro fotográfico. La ejecución del 100% de este alcance equivale al 10% del valor del periodo informado. Para ejecuciones menores al 100%, el valor a pagar se calculará proporcional al % de ejecución. 3. Concurrir en el ingreso de la información correspondiente a los Sistema de información establecidos por la Secretaria de Salud Publica y Seguridad Social SGI – VYC, Politicas Públicas, emitir y cargar en el sistemalas respuestas a PQRS al SAIA y demas que se requieran, para lo cual el Contratista debe aportar mensualmente el reporte del sistema con la información cargada en dicho periodo evaluado, el reporte acumulado del avance del Contrato, expediente completo de la PQR asignada y el certificado de paz y salvo de PQRSdebidamente firmado por el responsable. La ejecución del 100% de este alcance equivale al 15% del valor del periodo informado. Para ejecuciones menores al 100%, el valor a pagar se calculará proporcional al % de ejecución. 4. Las demás que sean asignadas y afines con el objeto, los alcances del contrato, y, la misión de la entidad. Para lo cual el contratista deberá entregar asistencias, actas de reunión, registro fotográfico y documentos que resulten del desarrollo de las actividades asignadas. El cumplimiento de ésta alcance equivale al 5% del valor del periodo informado. En caso que la entidad no asigne acciones al Contratista se entenderá que este cumplió con el 100% de ejecución mediante el cumplimiento de los alcances anteriores.