Florencia, 30 de marzo de 2023

Señores
**ALCALDIA DE FLORENCIA**
Ciudad

Yo **MARLY JOHANNA LOSADA ORTIZ**, identificada con cédula de ciudadanía No. 30.509.479 expedida en Florencia; dando cumplimiento a lo dispuesto por los artículos 383 y 388 del Estatuto Tributario para los fines pertinentes, declaro bajo gravedad de juramento que en la realización de la actividad contratada por la Alcaldía de Florencia, por concepto de honorarios y por compensación por servicios personales, NO he contratado ni vinculado dos o más personas asociados a la realización de la actividad descrita.

Atentamente,

**MARLY JOHANNA LOSADA ORTIZ**
C.C No. 30.509.479 de Florencia
Dirección: Calle 37 N° 1-139 MZ 1 LOT 8
Teléfono: 3118325531

| ALCALDÍA DE FLORENCIA<br>NIT No. 800.095.728-2 | CÓDIGO E1.F04 | ALCALDÍA DE FLORENCIA, CAQUETÁ | |
|---|---|---|---|
| | | CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES | |

| FECHA:<br>DESDE 10 de febrero 2023 HASTA 09 de marzo 2023 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | PROCESO/AREA: Salud Publica | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | RESPONSABLE | VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO | | |
| ACTIVIDADES | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | | SI | NO | OBSERVACIONES |
| JORNADA DE ASEO INTERNO EN PLAZA DE MERCADO (SATÉLITE) 10:00 AM | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| JORNADA DE SENSIBILIZACION A PUESTOS DE VENTA EN ESPACIOS PÚBLICO EXTERIOR (CONCORDIA) 9:00 AM | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | X | X | | | | | | | | | | | | |
| JORNADA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN AL INTERIOR DE LA PLAZA DE MERCADO (CONCORDIA) 1:00 PM | | | | X | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | |
| CAPACITACIÓN ADJUDICATARIOS (SATÉLITE) 3:00PM | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | |
| JORNADA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN CARRERA 14 EN PLAZA DE MERCADO (CONCORDIA) 4:00PM | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | |
| JORNADA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN CALLE 17 EN PLAZA DE MERCADO (CONCORDIA) 4:00 PM | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | |
| VISITAS A ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES DE ADJUDICATARIOS EN LA PLAZA DE MERCADO (CONCORDIA) | | | | | | | | | | | | | | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| VISITAS A ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES DE ADJUDICATARIOS EN LA PLAZA DE MERCADO (SATÉLITE) | | | | | | | | | | | | | | | X | X | | | X | | | | | | | | | | | | | |
| Revisó y Aprobó | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Firma: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nombre: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cargo: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

# FORMATO INFORME EJECUTIVO

**PROCESO/ACTIVIDAD/AREA: CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No 20230234**

**RESPONSABLE: MARLY JOHANNA LOSADA ORTIZ**
**CARGO: CONTRATISTA**

**PERÍODO PRESENTADO: 10 DE FEBRERO AL 09 DE MARZO DE 2023**

**FECHA DE PRESENTACIÓN:**

| D | M | A |
|---|---|---|
| 30 | 03 | 23 |

**DESTINATARIO: MADBY LORENA CABRERA QUINTERO**
**CARGO: ASESORA SECRETARIA DE EMPRENDIMIENTO Y TURISMO**

**OBJETIVO:** Presentación de informe de actividades ejecutadas en el periodo comprendido del 10 de febrero al 09 de marzo de 2023, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios Profesionales No. 20230234 del 09 de febrero de 2023.

**DESARROLLO**

**ACTIVIDAD 1: APOYAR EN EL DISEÑO, SOCIALIZACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO PARA LAS DIFERENTES ÁREAS (EXPENDIO, ALMACENAMIENTO Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS) DE PLAZAS DE MERCADO LA SATÉLITE Y LA CONCORDIA**

En el periodo comprendido entre el 10 de febrero al 09 de marzo de 2023 durante las visitas de verificación se identificó que el 77 % de los adjudicatarios de la plaza de mercado la satélite y el 100 % de los adjudicatarios de La Concordia no implementan el plan de saneamiento básico, ni ejecutan los registros establecidos, según expresaron la mayoría de estos adjudicatarios eso se debe a que no comprendieron su diligenciamiento pese a que cuando se les fue entregados se les indico como lo debían hacer. Es por esto que se realizó modificación y actualización en los registros de control y chequeo de los programas del plan de saneamiento básico, de tal manera que faciliten su diligenciamiento de forma más sencilla. Se actualizó parámetros establecidos en la normatividad como fue el registro de control de calidad del agua (Residual de cloro y pH según Res.2115/2007).

Una vez actualizados y modificados los formatos de registro y control del plan de saneamiento básico serán socializados e instruidos a cada uno de los adjudicatarios para su implementación lo cual será verificado en la visita de seguimiento al hallazgo.

Como evidencia se anexan los formatos de registro e implementación del plan de saneamiento básico, actualizados y modificados.

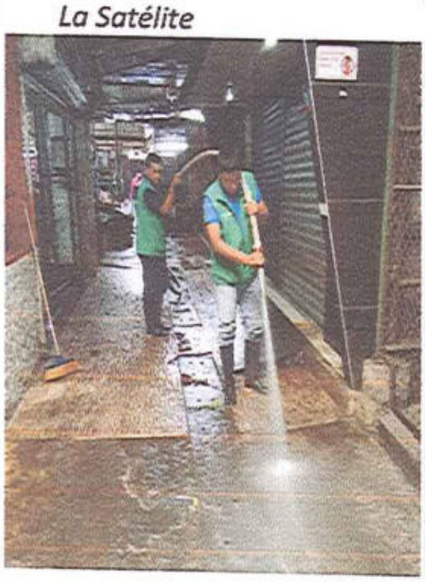
**ACTIVIDAD 2: APOYAR JORNADAS DE ASEO GENERALES CON LOS ADJUDICATARIOS DE LOS DIFERENTES ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES, ARTICULANDO CON DEMÁS INSTITUCIONES AFINES. 1 AL MES POR PLAZA DE MERCADO.**

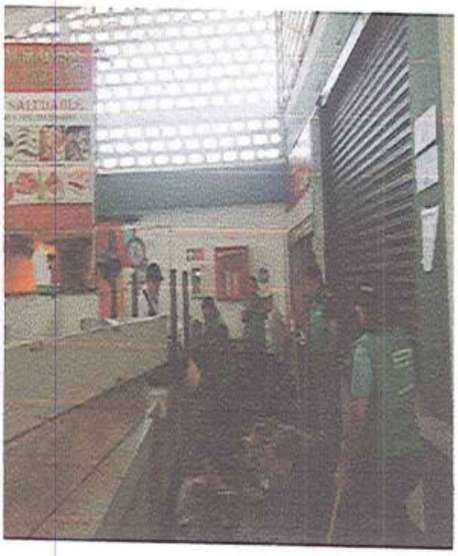
Durante el periodo comprendido entre el 10 de febrero al 09 de marzo de 2023 con el fin minimizar los riegos en salud publica asociados a focos de insalubridad se realizaron las siguientes jornadas de aseo en las plazas de mercado La Concordia y La Satélite:

# FORMATO INFORME EJECUTIVO

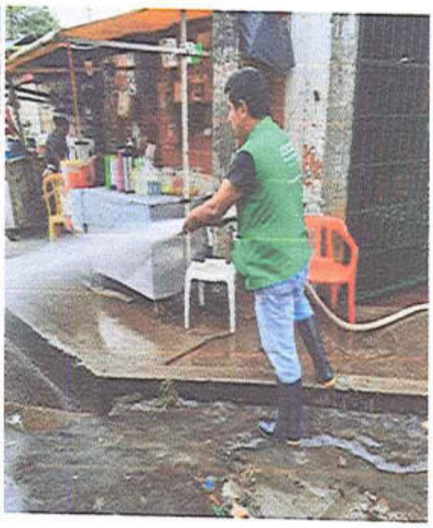
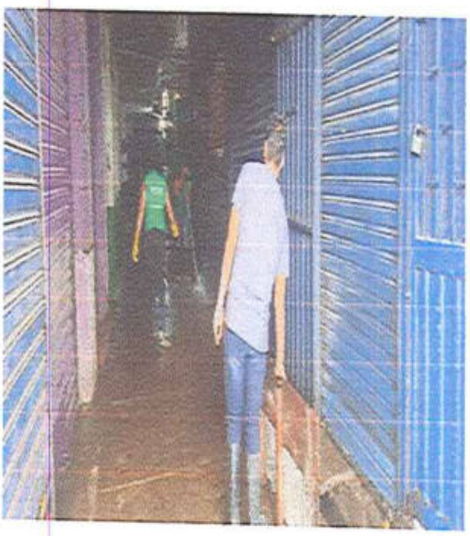
**Plaza de Mercado La Satélite:**

- ✓ *El día 24/02/2023 se realizó jornada de limpieza y desinfección al interior de la plaza de mercado La Satélite*





- ✓ *El día 06/03/2023 se realizó jornada de limpieza y desinfección en los corredores exteriores de la plaza de mercado La Satélite*

**Plaza de Mercado La Concordia:**

- ✓ *El día 10/02/2023 se realizó satisfactoriamente una Jornada de aseo de corredores exteriores en la carrera 13 entre calle 16 y calle 17*, para esta jornada se contó con el apoyo del personal de las dos plazas de mercado, acompañamiento de la personería municipal y disposición de los vendedores informales ocupantes del espacio público a quienes se les había solicitado previamente el despeje del área para el desarrollo adecuado y efectivo de la limpieza del lugar.

# FORMATO INFORME EJECUTIVO





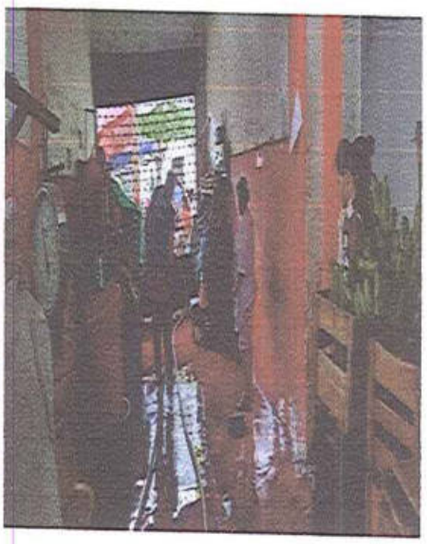




✓ *El día 13/02/2023 se realizó jornada de limpieza y desinfección al interior de la plaza de mercado La Concordia.*



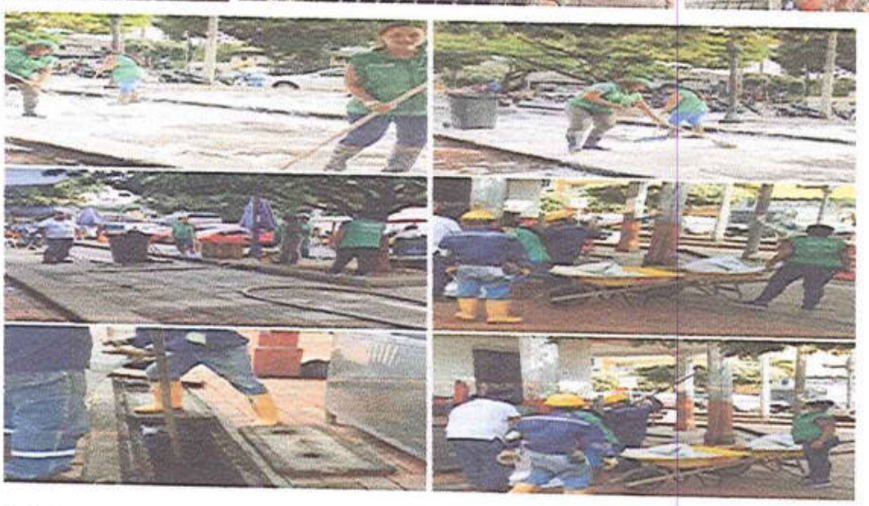




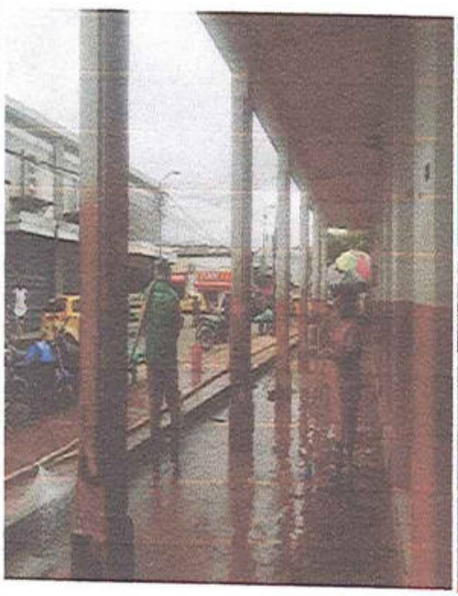
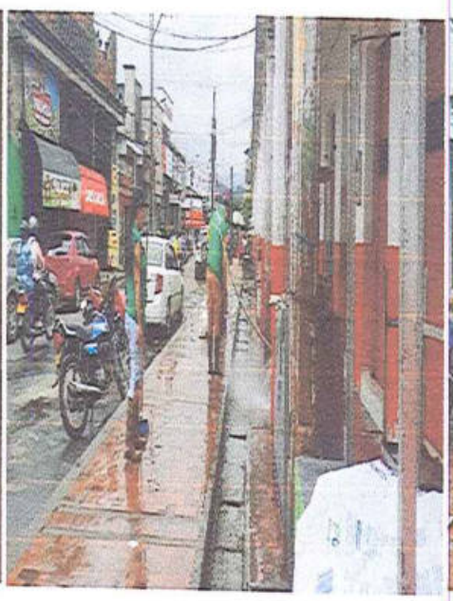
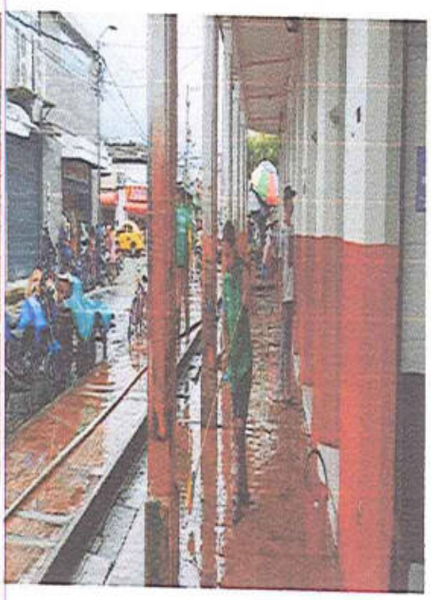
# FORMATO INFORME EJECUTIVO

- ✓ *El día 02/03/2023 se realizó Jornada de aseo de corredores exteriores en la carrera 14 entre calle 16 y calle 17 para la cual se contó con el apoyo de la empresa SERVAF S:A.E.S.P.*



- ✓ *El día 06/032023 se realizó Jornada de aseo de corredores exteriores de la calle 17.*

# FORMATO INFORME EJECUTIVO

**ACTIVIDAD 3: REALIZAR VISITAS DE INSPECCIÓN, ASESORÍA Y SEGUIMIENTO DEL CUMPLIMIENTO NORMATIVO POR PARTE DE LOS DIFERENTES ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES QUE FUNCIONA DENTRO DE LA PLAZA DE MERCADO Y APOYAR LA REALIZACIÓN DE OPERATIVOS SANITARIOS O DE RECUPERACIÓN DE ESPACIO PÚBLICO QUE CONTRIBUYAN AL BUEN FUNCIONAMIENTO DE LA PLAZA DE MERCADO.**

Durante el periodo comprendido entre el 10 de febrero al 09 de marzo de 2023 se realizaron 44 visitas de inspección a establecimientos de expendios y preparación de alimentos dentro de las plazas de Mercado La Concordia y La Satélite. La inspección se realizó mediante lista de chequeo basada en los requerimientos establecidos en el Decreto 2674 de 2013 la cual fue modificada con la aplicación de un encabezado donde se detalla la información del establecimiento e información del adjudicatario.

Las visitas se realizaron inicialmente como inspeccción de cumplimiento de requisitos normativos y sanitarios, una vez identificados los hallazgos de incumplimiento se les prestara la asesoria necesaria para el cumplimiento de esos hallazgos y se monitorearan mediante una segunda visita en la cual se implementará una lista de seguimiento del plan de acción corectivo y cumplimiento de hallazgos.

De las visitas realizadas se identificó lo siguiente:

- ✓ Cumplimiento general de los requisitos normativos y sanitarios: cumplimiento del 53% incumplimiento del 47 % de los requisitos.

***Plaza de mercado La Concordia:*** Se visitaron 31 establecimientos, 24 visitas a adjudicataios de expendio de alimentos ( expendio de frutas y verduras, expendio de pan, de panela y salsamentarias etc) y 7 vistas a establecimientos de preparación de alimentos ( restaurantes, cafeterias, heladerias).

*Tabla #1 Resultados de inspección P.M La Concordia*

| CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO | C | % | NC | % |
|---|---|---|---|---|
| Localización y diseño. | | | 31 | 100% |
| Condiciones de pisos y paredes. | 8 | 26% | 23 | 74% |
| Techos, iluminación y ventilación.) | 6 | 19% | 25 | 81% |
| Instalaciones sanitarias. | 31 | 100% | | 0% |



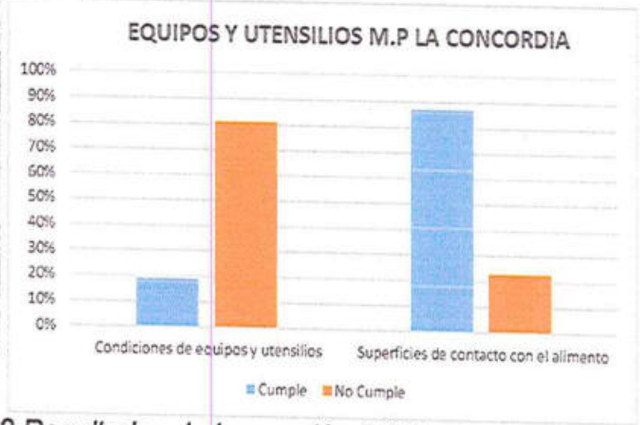

*Grafica #1 Resultados de inspección P.M La Concordia*

¿A qué se debe el incumplimiento?

# FORMATO INFORME EJECUTIVO

*Tabla # 2 Resultados de inspección P.M La Concordia*

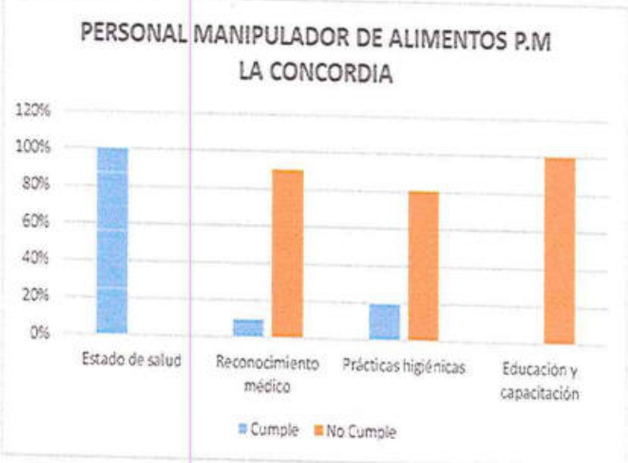
| EQUIPOS Y UTENSILIOS | C | % | NC | % |
|---|---|---|---|---|
| Condiciones de equipos y utensilios | 6 | 19% | 25 | 81% |
| Superficies de contacto con el alimento | 27 | 87% | 4 | 13% |




*Grafica # 2 Resultados de inspección P.M La Concordia*

*Tabla # 3 Resultados de inspección P.M La Concordia*

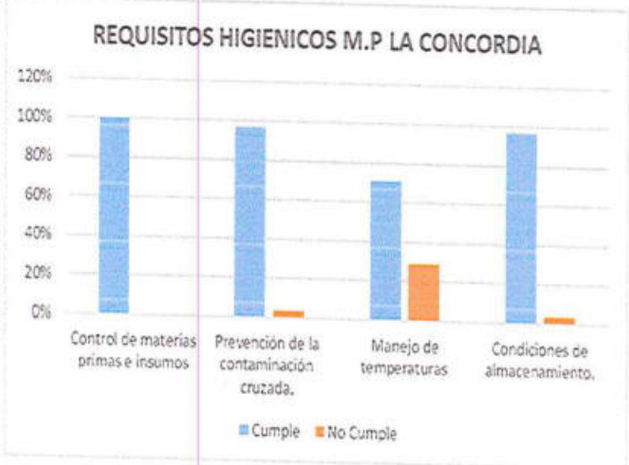
| PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | C | % | NC | % |
|---|---|---|---|---|
| Estado de salud | 31 | 100% | | 0% |
| Reconocimiento médico | 3 | 10% | 28 | 90% |
| Prácticas higiénicas | 6 | 19% | 25 | 81% |
| Educación y capacitación | | 0% | 31 | 100% |




*Grafica # 3 Resultados de inspección P.M La Concordia*

*Tabla # 4 Resultados de inspección P.M La Concordia*

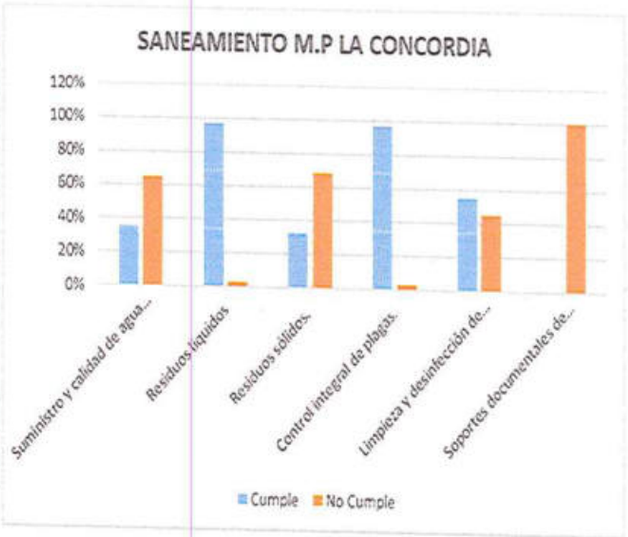
| REQUISITOS HIGIENICOS | C | % | NC | % |
|---|---|---|---|---|
| Control de materias primas e insumos | 31 | 100% | | 0% |
| Prevención de la contaminación cruzada. | 30 | 97% | 1 | 3% |
| Manejo de temperaturas | 22 | 71% | 9 | 29% |
| Condiciones de almacenamiento. | 30 | 97% | 1 | 3% |




*Grafica # 4 Resultados de inspección P.M La Concordia*

*Tabla # 5 Resultados de inspección P.M La Concordia*

| SANEAMIENTO | C | % | NC | % |
|---|---|---|---|---|
| Suministro y calidad de agua potable. | 11 | 35% | 20 | 65% |
| Residuos líquidos | 30 | 97% | 1 | 3% |
| Residuos sólidos. | 10 | 32% | 21 | 68% |
| Control integral de plagas. | 30 | 97% | 1 | 3% |
| Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. | 17 | 55% | 14 | 45% |
| Soportes documentales de saneamiento. | | 0% | 31 | 100% |




*Grafica # 5 Resultados de inspección P.M La Concordia*

Los hallazgos evidenciados más relevantes en los establecimientos visitados en la plaza de mercado La Concordia fueron:

- El **100 %** no cumple con el parámetro de ubicación ya que existen focos de insalubridad como empozamiento de aguas y basuras alrededor de la plaza de mercado.
- En la plaza de mercado La Concordia el **74 %** de los establecimientos no cumplen la condición de pisos ya que se videncia pisos con grietas y porosos sobre todo los puntos de venta de áreas comunes como lo son los expendios de verduras.
- El **81 %** no cumple con los requisitos de techo y ventilación ya que se observa claraboyas sin protección que evite el ingreso de plagas y el techo con falta de mantenimiento de pintura generalmente en los puntos de ventas del área general o espacios comunes como son los expendios de pan y de frutas y verduras.
- **El 81%** deben realizar mantenimiento de pintura en estantería, mayor limpieza en canastillas de exhibición de productos
- **El 90 %** no evidencian reconocimiento médico de aptitud de los manipuladores de alimentos.
- **El 81%** no cumplen con buenas prácticas higiénicas ya que los personales manipuladores de los alimentos no usan dotación de color claro, no usan protección del cabello y usan accesorios.
- **El 100 %** del personal manipulador de los alimentos no evidencia programa de capacitación continuo y permanente ni soportes de capacitaciones en manipulación adecuada de los alimentos.
- **El 29 %** de los establecimientos de preparación y expendio de alimentos de alto riesgo no cuentan con controles ni registros de temperaturas de refrigeración y cocción.
- **El 65 %** no cuentan con suministro de agua propio en cada punto de venta ni almacenamiento de agua para reserva de 1 día de trabajo.
- **El 45 %** evidencia suciedad en canastillas de exhibición, pisos debajo de estantería.
- **El 100 %** no evidencia Implementación y ejecución del Plan de Saneamiento básico.

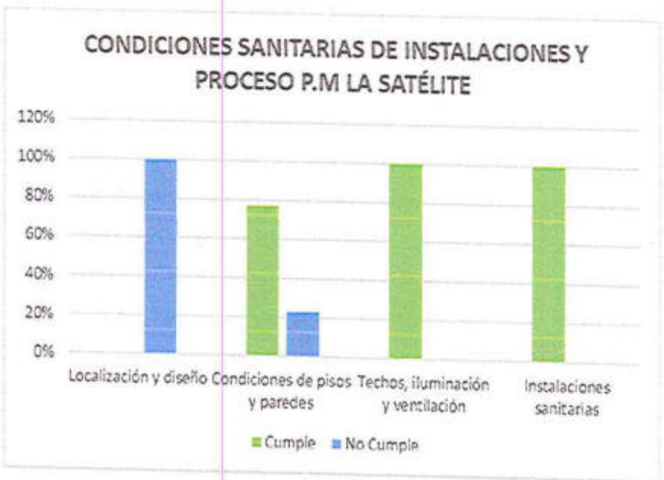
# FORMATO INFORME EJECUTIVO

**Plaza de mercado La Satelite:** Se visitaron 13 establecimientos, 6 visitas a adjudicataios de expendio de alimentos ( expendio de frutas y verduras, expendio de pan, de panela y salsamentarias etc) y 7 vistas a establecimientos de preparación de alimentos ( restaurantes, cafeterias, heladerias).

- ✓ Cumplimiento general de los requisitos normativos y sanitarios: cumplimiento del 65% incumplimiento del 35 % de los requisitos.

*Tabla # 6 Resultados de inspección P.M La Satélite*

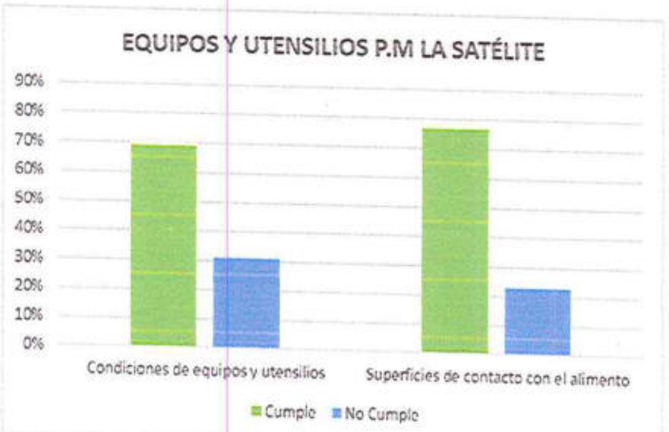
| CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO | C | % | NC | % |
|---|---|---|---|---|
| Localización y diseño. | | 0% | 13 | 100% |
| Condiciones de pisos y paredes. | 10 | 77% | 3 | 23% |
| Techos, iluminación y ventilación.) | 13 | 100% | | 0% |
| Instalaciones sanitarias. | 13 | 100% | | 0% |




*Grafica # 06 Resultados de inspección P.M La Satélite*

*Tabla # 7Resultados de inspección P.M La Satélite*

| EQUIPOS Y UTENSILIOS | C | % | NC | % |
|---|---|---|---|---|
| Condiciones de equipos y utensilios | 9 | 69% | 4 | 31% |
| Superficies de contacto con el alimento | 10 | 77% | 3 | 23% |

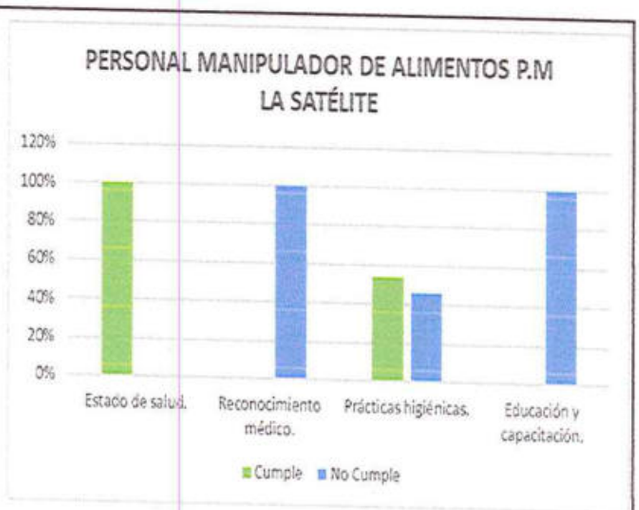



*Grafica # 07 Resultados de inspección P.M La Satélite*

# FORMATO INFORME EJECUTIVO

*Tabla # 8 Resultados de inspección P.M La Satélite*

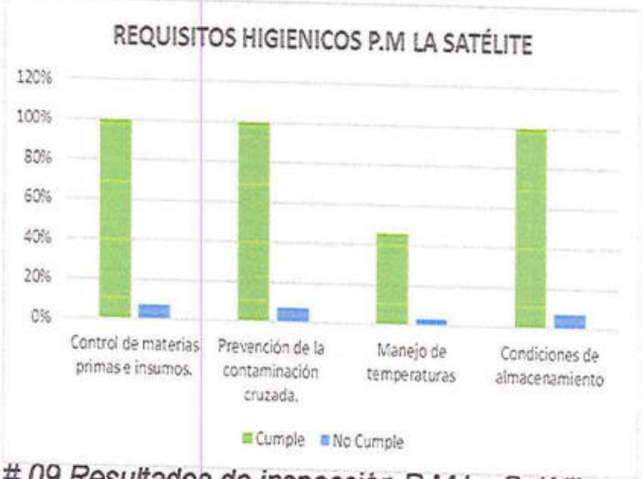
| PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | C | % | NC | % |
|---|---|---|---|---|
| Estado de salud. | 13 | 100% | | 0% |
| Reconocimiento médico. | | 0% | 13 | 100% |
| Prácticas higiénicas. | 7 | 54% | 6 | 46% |
| Educación y capacitación. | | 0% | 13 | 100% |




*Grafica # 08 Resultados de inspección P.M La Satélite*

*Tabla # 9 Resultados de inspección P.M La Satélite*

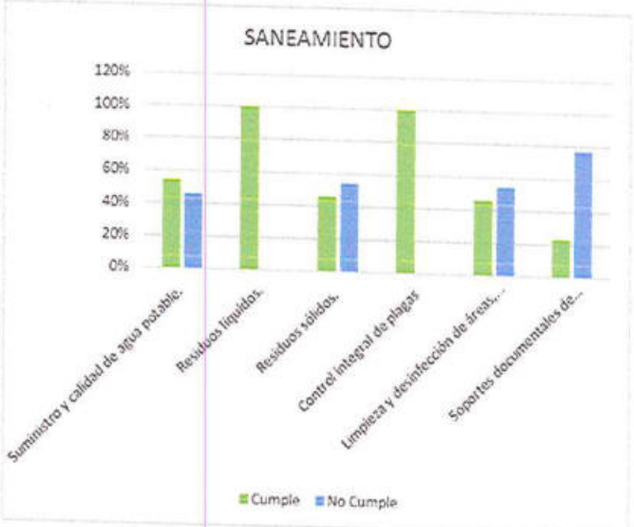
| REQUISITOS HIGIENICOS | C | % | NC | % |
|---|---|---|---|---|
| Control de materias primas e insumos. | 13 | 100% | | 0% |
| Prevención de la contaminación cruzada. | 13 | 100% | | 0% |
| Manejo de temperaturas | 6 | 46% | 7 | 54% |
| Condiciones de almacenamiento | 13 | 100% | | 0% |




*Grafica # 09 Resultados de inspección P.M La Satélite*

*Tabla # 10 Resultados de inspección P.M La Satélite*

| SANEAMIENTO | C | % | NC | % |
|---|---|---|---|---|
| Suministro y calidad de agua potable. | 7 | 54% | 6 | 46% |
| Residuos líquidos. | 13 | 100% | | 0% |
| Residuos sólidos. | 6 | 46% | 7 | 54% |
| Control integral de plagas | 13 | 100% | | 0% |
| Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. | 6 | 46% | 7 | 54% |
| Soportes documentales de saneamiento | 3 | 23% | 10 | 77% |




*Grafica # 10 Resultados de inspección P.M La Satélite*

# FORMATO INFORME EJECUTIVO

Los hallazgos evidenciados más relevantes en los establecimientos visitados en la plaza de mercado La Concordia fueron:

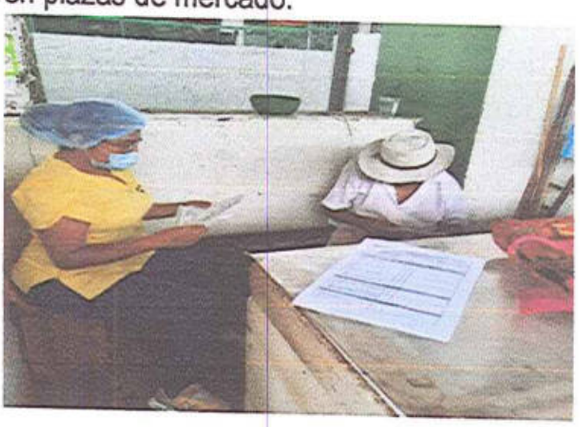
- El **100 %** no cumple con el parámetro de ubicación ya que existen focos de insalubridad como empozamiento de aguas y basuras alrededor de la plaza de mercado.
- **El 31%** deben realizar mantenimiento de pintura en estantería, mayor limpieza en canastillas de exhibición de productos
- **El 100 %** no evidencian reconocimiento médico de aptitud de los manipuladores de alimentos.
- **El 46%** no cumplen con buenas prácticas higiénicas ya que los personales manipuladores de los alimentos no usan dotación de color claro, no usan protección del cabello y usan accesorios.

- **El 100 %** del personal manipulador de los alimentos no evidencia programa de capacitación continuo y permanente ni soportes de capacitaciones en manipulación adecuada de los alimentos.
- **El 54 %** de los establecimientos de preparación y expendio de alimentos de alto riesgo no cuentan con controles ni registros de temperaturas de refrigeración y cocción.
- **El 54 %** no cuentan con recipientes con tapa para disposición de residuos sólidos..
- **El 46 %** no cuentan con suministro de agua propio en cada punto de venta ni almacenamiento de agua para reserva de 1 día de trabajo.
- **El 54 %** evidencia suciedad en canastillas de exhibición, estantería y pisos debajo de estantería
- **El 100 %** no evidencia Implementación y ejecución del Plan de Saneamiento básico.

Para subsanar los hallazgos en cada plaza de mercado se le entregará , socializará e instruira a cada adjudicatario la implementación de registros de control de cada programa del plan de saneamiento básico, de la msma forma la profesional diseñara y entregará el programa de capacitación para el año 2023.

Registro fotográfico de visitas a establecimientos en plazas de mercado.





# FORMATO INFORME EJECUTIVO



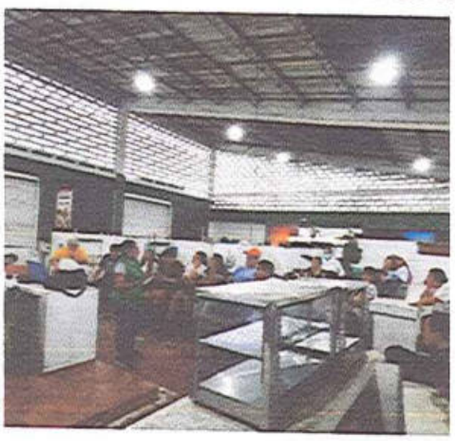


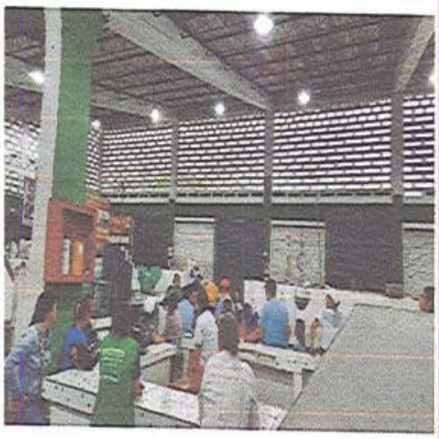
Como evidencia se anexan las listas de chequeo realizadas en cada establecimiento.

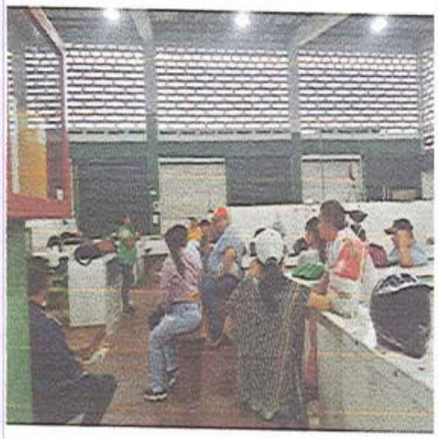
## ACTIVIDAD 4: CAPACITAR EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA A LOS PROPIETARIOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE LAS PLAZAS DE MERCADO DEL MUNICIPIO DE FLORENCIA

Durante el periodo comprendido entre el 10 de febrero al 09 de marzo de 2023

- ✓ El día 28 de febrero de 2023 se realizó capacitación a los adjudicatarios de la plaza de mercado La Satélite. La temática que se trato fue: **COMO PREPARARSE PARA UNA VISITA DE LA AUTORIDAD SANITARA** en la cual se contó con la asistencia de 34 adjudicatarios.







**Registro de presentaciones usadas en la capacitación.**






# FORMATO INFORME EJECUTIVO





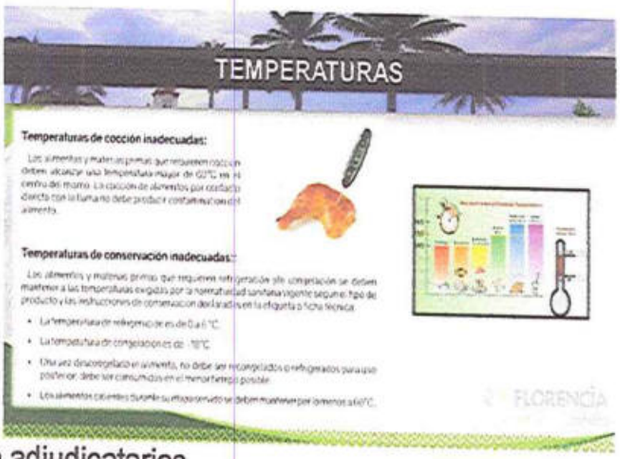










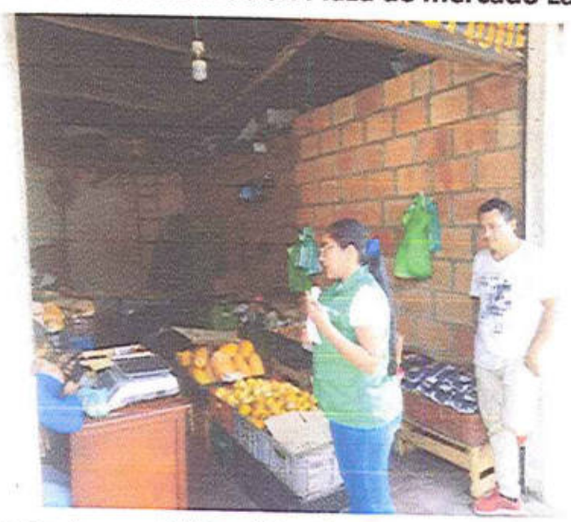



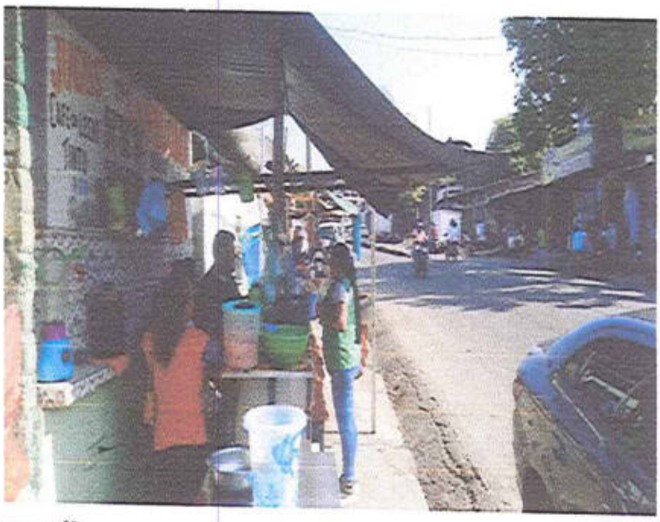

Como evidencia se anexa planillas de asistencia de adjudicatarios.

- ✓ La profesional participo en la jornada de sensibilización y socialización con los vendedores informales del espacio público la importancia de respetar los espacios públicos en las plazas de mercado la concordia y satelite para la adecuada circulación de los usuarios de los servicios prestados en las plazas, la importancia de garantizar la inouidad de los alimentos y la salubridad ambiental de los espacios a los alrededores de las plazas de mercado.

# FORMATO INFORME EJECUTIVO

**Jornada de sensibilización Plaza de mercado La Satélite**





**Jornada de sensibilización Plaza de mercado La Concordia**





**ACTIVIDAD 5: INTEGRAR COMITÉS DE EVALUACIÓN DENTRO DE LOS PROCESOS DE SELECCIÓN QUE SEAN REQUERIDOS POR EL SUPERVISOR DEL CONTRATO.**

Durante el periodo comprendido entre el 10 de febrero al 09 de marzo de 2023 la profesional no fue convocada integrar comités de evaluación dentro de los procesos de selección que sean requeridos por el supervisor del contrato.

FIRMA: _____

**MARLY JOHANNA LOSADA ORTIZ**
C.C. 30.509.479 de Florencia
Ing. De Alimentos- contratista