

	INFORME DE EJECUCIÓN DE CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS		CÓDIGO: AP-CT-F-50		
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN CONTRACTUAL		VERSIÓN: 4		
		PÁGINA : 1 DE 1			
		FECHA: 07/11/2024			

ÁREA Y/O SERVICIO:	VIGILANCIA SANITARIA Y AMBIENTAL				UNIDAD:	Salud Publica Pic				
No. DE CONTRATO:	7757-2025	PERIODO CERTIFICADO			Día	Mes	Año	Día	Mes	Año
NOMBRE DEL SUPERVISOR:	SANDRA MIREYA SÁNCHEZ				1	10	2025	31	10	2025
NOMBRE DEL CONTRATISTA:	JUAN DANIEL GUARNIZO RAMIREZ	DOCUMENTO:			1015447739					
OBJETO DEL CONTRATO: Prestar servicio profesionales y de apoyo a la gestión como TECNÓLOGO - TÉCNICO EN SANEAMIENTO AMBIENTAL dentro de los diferentes procesos y procedimientos de la SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. de acuerdo a las necesidades de la institución.										
TOTAL DE EJECUCIÓN (%): 100										

OBLIGACIONES ESPECIFICAS	ACTIVIDADES REALIZADAS
1. Desarrollar las acciones previstas en los planes de trabajo de los Espacios y/o Procesos Transversales del PSPIC, de acuerdo a los requerimientos técnicos propios de cada línea.	Se realiza una planeación de 34 (treinta y cuatro) visitas de inspección, vigilancia y control según el factor de riesgo y punto crítico de acuerdo a la meta asignada por el líder operativo con el fin de mitigar y eliminar los posibles riesgos, promoviendo las buenas prácticas de manufactura, se asiste a una reunión de línea alimentos sanos y seguros.
2. Estructurar y desarrollar sesiones de información, educación y comunicación, con actores institucionales y comunitarios, caracterizados e identificados en los diferentes Espacios y/o Procesos Transversales del PSPIC.	Se socializaron 3 (tres) alertas sanitarias Invimu y 3 (tres) acuerdos en las visitas realizadas durante el mes de Octubre 2025
3. Implementar acciones de promoción, mantenimiento y recuperación para el cuidado de la salud familiar, así como apoyo a la asignación de citas a consulta, en articulación con la ruta de Promoción y Mantenimiento.	Se realiza una planeación de 34 (treinta y cuatro) visitas de inspección, vigilancia y control según el factor de riesgo y punto crítico de acuerdo a la meta asignada por el líder operativo con el fin de mitigar y eliminar los posibles riesgos, promoviendo las buenas prácticas de manufactura, se asiste a una reunión de línea alimentos sanos y seguros.
4. Diligenciamiento adecuado y oportuno de los formatos requeridos para el desarrollo de los productos, y entrega de los mismos a revisión de acuerdo a los requerimientos técnicos propios de cada línea.	Se realiza una planeación de 34 (treinta y cuatro) visitas de inspección, vigilancia y control según el factor de riesgo y punto crítico de acuerdo a la meta asignada por el líder operativo con el fin de mitigar y eliminar los posibles riesgos, promoviendo las buenas prácticas de manufactura, se asiste a una reunión de línea alimentos sanos y seguros.
5. Identificación, caracterización y evaluación del perfil de riesgo individual y colectivo en población de los diferentes cursos de vida, en el marco de la operativización de acciones de los Espacios y/o Procesos Transversales del PSPIC.	Se realiza una planeación de treinta y cuatro visitas de inspección, vigilancia y control según el factor de riesgo y punto crítico de acuerdo a la meta asignada por el líder operativo con el fin de mitigar y eliminar los posibles riesgos, promoviendo las buenas prácticas de manufactura.
6. Aplicación de los tamizajes definidos en cada línea de trabajo de los Espacios y/o procesos transversales.	De acuerdo a la planeación de visitas, se realizan 34 (treinta y cuatro) actividades de IVC en establecimientos de preparación de alimentos, expendios minoristas, expendios de bebidas alcohólicas, supermercados intermedios y supermercados-hipermercados-grandes superficies.
7. Promover en la población de los diferentes cursos de vida y sus familias el desarrollo de habilidades para la vida, como una herramienta que fomente prácticas de autocuidado y desarrollo integral, en las temáticas definidas por cada Espacio y/o Proceso Transversal.	Se realizaron 34 (treinta y cuatro) visitas de IVC con el fin de mitigar y eliminar los posibles riesgos, promoviendo las buenas prácticas de manufactura.
8. Realizar los acercamientos comunitarios e institucionales que se requieran, para el desarrollo de las acciones de cada Espacio y/o Proceso Transversal del PSPIC.	Se realizaron 34 (treinta y cuatro) visitas de IVC con el fin de mitigar y eliminar los posibles riesgos, promoviendo las buenas prácticas de manufactura.
9. Gestionar y/o apoyar el ejercicio de asignación de citas a consulta de los usuarios que lo requieran desde el componente de Gestión del Riesgo.	De acuerdo a la planeación de visitas, se realizan 34 (treinta y cuatro) actividades de IVC en establecimientos de preparación de alimentos, expendios minoristas, expendios de bebidas alcohólicas, supermercados intermedios y supermercados-hipermercados-grandes superficies.
10. Fortalecer los procesos de notificación, canalización y la búsqueda activa institucional, así como la gestión efectiva de respuestas sectorial e interinstitucional, de acuerdo a los alcances de cada Espacio y/o Proceso Transversal.	Se realizó atención a una (1) solicitud de visita en la Localidad de Chapinero UPZ Chapinero.
11. Realizar acciones de inspección, vigilancia y control en establecimientos, verificando condiciones higiénico-sanitarias, de acuerdo a la normatividad vigente y la programación del proceso transversal.	Se realiza una planeación de 34 (treinta y cuatro) visitas de inspección, vigilancia y control según el factor de riesgo y punto crítico de acuerdo a la meta asignada por el líder operativo con el fin de mitigar y eliminar los posibles riesgos, promoviendo las buenas prácticas de manufactura, se asiste a una reunión de línea alimentos sanos y seguros.
12. Dar respuesta a los requerimientos y solicitudes asignadas, de manera oportuna, clara y de acuerdo a los estándares de calidad de la Subred Norte.	Se realizó atención a una (1) solicitud de visita en la Localidad de Chapinero UPZ Chapinero.

