

## INFORME FINAL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES NO. 263 DE 2018

La información descrita a continuación pertenece a las actividades realizadas dentro del contrato No. 263 del 2018, el cual tiene como objeto "PRESTACION DE SERVICIOS PROFESIONALES PARA LA IMPLEMENTACION Y SEGUIMIENTO DE LAS BUENAS PRACTICAS DEL MANEJO DE ALIMENTOS, LAS MEDIDAS Y NORMAS HIGIENICO SANITARIAS APLICADAS A LAS PLAZAS DE MERCADO ADMINISTRADAS POR EL INSTITUTO PARA LA ECONOMIA SOCIAL-IPES. El presente contrato dio inició el 24 de enero de 2018 con fecha de terminación el 23 agosto de 2018. Descrito lo anterior, se relacionan a continuación las actividades y/o logros alcanzados durante el desarrollo del contrato, mencionándose las actividades realizadas por la obligación contractual correspondiente:

Obligación Contractual	Descripción de Actividades
1. Realizar la implementación de procesos sanitarios para garantizar la óptima calidad de los productos alimenticios en las plazas de mercado distritales, articulando estas acciones con las entidades distritales de vigilancia e inspección sanitaria.	> Participación en la formulación del Plan de saneamiento básico
	> Se realizó seguimiento a los hallazgos presentados en las visitas de Secretaría de Salud en las Plazas de Mercado Distritales así mismo se generan acciones de Gestión para la transformación de los hallazgos contando con el apoyo del equipo transversal.
	> Se realizó reunión con los comerciantes de las Plaza de Mercado para atender inquietudes respecto a las visitas de Secretaría de Salud que generan impacto en el desarrollo de cada actividad en su módulo comercial.
	> Se realiza seguimiento y socialización a los gerentes y asistentes administrativos de las PDM acerca de los hallazgos en visitas de inspección de Secretaría de Salud – SDS.
	> Se realiza la intervención a los comerciantes de las PMD para tener un manejo adecuado de las áreas comunes y mantener una limpieza y aseo frecuente dentro de los módulos comerciales.
	> Se realiza la intervención a los comerciantes de las plazas de mercado distrital para retirar productos que se encuentran en descomposición.
2. llevar a cabo la elaboración y ejecución de programas enfocados a las buenas prácticas de manufactura que reduzcan el desperdicio de alimentos y/o comercialización de alimentos en estado de descomposición.	> Se realizó verificación del Cumplimiento higiénico sanitario en las Plazas de Mercado Distritales priorizando la ejecución en cada uno de los locales comerciales enfocados primeramente en los cárnicos, restaurantes, cafeterías y lácteos.
	> Se Realizó capacitación en las Plazas de Mercado Distritales en temas de Manejo de Residuos, BPM, Aseo, Limpieza, inocuidad alimentaria.
	> Se plantean varios lineamientos para trazar el trabajo a desarrollar en las plazas de mercado por parte del equipo ambiental en donde se incluyen el apoyo a la supervisión del contrato de ruta selectiva.
	> Asesoramiento en la formulación y seguimiento para la aplicación del Plan de Saneamiento Básico y cumplimiento higiénico sanitario en los locales de las Plazas de Mercado Distritales.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Se realizaron visitas a las Plazas de mercado para continuar con el seguimiento a la formulación y aplicación de los planes de saneamiento básico en cada uno de los locales comerciales, se hace énfasis en el mercado campesino de las plazas de mercado para generar sensibilización en cuanto a la importancia del orden y aseo dentro de cada local; así mismo la buena presentación de los productos en venta.</li> <li>➤ Se realiza el acompañamiento a las Plazas de mercado Distritales en cuanto a intervenciones de aseo y limpieza.</li> <li>➤ Se lleva control en cuanto al proceso de fumigación para los vectores conforme a los lineamientos ambientales y sanitarios en las Plazas de mercado distritales.</li> <li>➤ Se realiza intervención a comerciantes de las PDM para generar nuevos hábitos de limpieza y aseo general y para un control efectivo de plagas y roedores dentro de sus locales.</li> <li>➤ Se realizan recomendaciones, ajustes y observaciones en las diferentes Plazas de Mercado para fortalecer las actividades de limpieza en áreas comunes e intervenciones en módulos desocupados.</li> </ul>
<p>3. Elaborar los informes técnicos requeridos por los organismos de control y demás entidades administrativas de acuerdo a los lineamientos institucionales en cuanto al manejo y manipulación de los alimentos en las plazas de mercado distritales.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Se realizaron listas de chequeo con el fin de hacer seguimiento a la implementación de los planes de saneamiento básico.</li> <li>➤ Realizar mediante memorando a la Subdirección de Diseño la matriz respectiva de requerimientos y/o hallazgos de mantenimiento por parte de la Secretaría de Salud en las plazas de mercado, para que se puedan intervenir rápidamente estos hallazgos, en el cual se soporta las necesidades de mantenimiento de la red eléctrica e hídrica de las plazas y se dé un consumo eficiente de los recursos.</li> <li>➤ Implementación de publicidad que permite la sensibilización y concientización del uso eficiente de este recurso, realizando el acompañamiento profesional a la estrategia enmarcada al ahorro y uso eficiente del recurso en las plazas de mercado.</li> <li>➤ Se llevó a cabo la publicación en su totalidad la campaña de sensibilización enmarcada al ahorro y uso eficiente del recurso en las plazas de mercado, se dirige la iniciativa para que cada gerente y asistente haga participe a los comerciantes en este proceso y poder así lograr un cambio significativo en el consumo mensual generado.</li> </ul>
<p>4. Realizar monitoreo e intervenciones en las plazas de mercado para garantizar la aplicación de procedimientos, instrumentos de control, normas sanitarias y seguimiento sobre la correcta manipulación, preparación, exhibición, almacenamiento conservación de alimentos en las</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Se identificó como problemática el tema de aceites usados en las Plazas de Mercado Distritales, proponiendo como solución la Gestión para llegar a un acuerdo para la recolección de estos por parte empresas que realicen su respectivo tratamiento, así mismo se evidencia que en algunas plazas se construirá nuevas instalaciones en el sector de restaurantes lo cual beneficiara a las Plazas en cuanto a vertimientos de aguas residuales..</li> <li>➤ Se continuo con la campaña de concientización y sensibilización para realizar la inscripción respectiva ante la autoridad ambiental para la buena disposición de aceites usados en las Plazas de Mercado Distritales y separación de residuos sólidos.</li> <li>➤ Se realiza socialización del Decreto 1500 en las Plaza de Mercado para sensibilizar sobre el manejo de residuos generados en cada uno de los locales de cárnicos.</li> </ul>

plazas de mercado distritales.	
5. Elaborar y socializar protocolos, procedimientos y demás instructivos que incluyan la línea de vida de los productos alimenticios comercializados para garantizar su óptima calidad en las plazas de mercado distritales	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Se Apoyó el seguimiento del servicio público de Agua de cada una de las plazas de mercado distritales, evaluando el Volumen M3 que cada una de ellas consume; analizando el comportamiento de su curva desde Enero/2017 hasta la fecha, proponiendo nuevas técnicas de uso para aplicarlas.</li> <li>➤ Se hace pública la campaña del uso eficiente de agua; así mismo utilizando el mecanismo de voz a voz entre los comerciantes.</li> <li>➤ Se llevó a cabo la publicación en su totalidad la campaña de sensibilización enmarcada al ahorro y uso eficiente del recurso en las plazas de mercado, se programan nuevas jornadas de capacitación a los comerciantes para generar conciencia sobre el uso sostenible de este recurso.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Se hace plan de trabajo con los Gerentes de algunas Plazas de Mercado para iniciar procesos de Gestión en cuanto a la sensibilización del uso y consumo sostenible; generando acciones que permitan con otras entidades dar un valor agregado a la materia prima que en estas plazas se generan.</li> <li>➤ Se realiza socialización con las personas que vienen desarrollando actividades de venta de productos alimenticios para conservar un buen manejo higiénico sanitario para procurar ofertar alimentos inocuos y de excelente calidad.</li> <li>➤ Ajustes concertados respecto al acuerdo de corresponsabilidad por parte del instituto y la empresa gestora en cuanto a la disposición adecuada del Aceite Vegetal Usado. y en la socialización de las empresas gestoras que participan para la inscripción de los comerciantes que generan residuos líquidos de aceites con la Secretaría distrital de Ambiente.</li> </ul>
6. Atender los demás requerimientos efectuados por el supervisor que tengan relación directa con el objeto contractual.	<p>Apoyo al festival de verano realizado en el parque Simón Bolívar</p> <p>Apoyo a evento pdm las cruces, grupo energía de Bogotá, contraloría distrital, cámara de comercio, plaza de Bolívar(mercado campesino) etc.</p> <p>Apoyo a diferentes festivales realizados tales como festival de verduras, pdm 7 de agosto, festivales gastronómicos.</p> <p>Apoyo a mantenimiento de huerta pdm Kennedy.</p> <p>Apoyo a plaza trinidad galán( Administración).</p> <p>Apoyo en cuanto al aseo, orden y limpieza de las diferentes pdm .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Apoyo en cuanto a actividades programadas de Feria alimentaria entre otras que tengan relación directa con el objeto contractual.</li> </ul>

Las actividades realizadas en el tiempo de ejecución del contrato fueron registrados mediante soportes, listados de asistencia, documentos los cuales se entregaron mensualmente a la supervisión del respectivo contrato por parte de la Subdirección SESEC. Firma de quien realiza el presente informe a los 3 días del mes de septiembre del 2018.



**ROBERTO FRANCISCO GOYES GUZMAN**  
C.C. 79707515  
INGENIERO DE ALIMENTOS



**CONTRATO NO. 263 DE 2018**  
**INSTITUTO PARA LA ECONOMÍA SOCIAL**  
**SUBDIRECCION SESEC**