

	GOBERNACIÓN DE ARAUCA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE SALUD DE ARAUCA NIT 900.034.608 – 9	
	JURIDICA	CÓDIGO: FR-CTN-01
	ESTUDIO PREVIO	VERSIÓN: 01
		FECHA: 16-02-2021
		Página 1 de 23

1. DATOS GENERALES						
Fecha de elaboración:	10 de abril de 2023					
Dependencia:	Salud Pública – Dimensión Seguridad Alimentaria Y Nutricional – Programa Alimentos Y Bebidas Alcohólicas.					
Objeto a contratar	PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PROFESIONALES, TECNÓLOGOS Y TÉCNICOS PARA EL FORTALECIMIENTO DE ACCIONES EN SALUD PÚBLICA DEL PROGRAMA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA.					
Tipo de contrato Marque con una (X)	Compraventa	Prestación de servicios de salud	Prestación de servicios	Suministro	Interadministrativo	Otro (Especificar en el numeral 3.1)
	☐	☐	☒	☐	☐	☐
Presupuesto estimado:	[SESENTA Y CUATRO MILLONES DOSCIENTOS TREINTA MIL SETECIENTOS VEINTE PESOS M/CTE. (\$ 64.230.720)]					
Tipo de gasto	Inversión					
Imputación Presupuestal (Nombre, rubro y código,)	Rubro: 2.3.2.02.02.009.91122 Servicios de la administración pública relacionados con la salud. Valor: (\$ 64.230.720)					
	Código FUT 1: A.2.2.23.2.3 Vigilancia y control en salud publica inspección, vigilancia y control sanitario. (\$ 58.479.450) Código FUT 2: A.2.2.23.2.4 Vigilancia y control en salud publica otros gastos en vigilancia en salud pública. (\$ 5.751.270)					
Fuente	Fuente: SGP salud pública.					
Nombre del Proyecto	FORTALECIMIENTO DE ACCIONES EN SALUD PÚBLICA DEL PROGRAMA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA.					
Código BPIN del proyecto	2022005810221					
2. DESCRIPCION DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACION (Justificación)						
<p>La Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca debe cumplir con las competencias en salud como ente rector de la salud en el departamento de Arauca, tal como lo reza el artículo 43 de la ley 715 del 2001, el Plan Decenal de Salud Pública 2012 – 2021 reglamentado por la Resolución 1841 del 2013 y la Resolución 518 del 2015 la cual establece la Gestión de la Salud Pública y las directrices para la ejecución, seguimiento y evaluación del Plan de Intervenciones Colectivas; de acuerdo a lo anterior y a que la institución no cuenta con una planta de personal suficiente para garantizar la realización de las acciones de gestión de la salud pública, se hace necesario la contratación de personal operativo o de apoyo a la gestión idóneo que tenga experiencia en los distintos procesos para el desarrollo de acciones que hacen parte del Componente Operativo Anual de Inversión año 2023, en el marco de proyectos de inversión según lo establecido en el parágrafo 2 del artículo 20 de la Resolución 518 del 2015.</p> <p>El Plan Decenal de Salud Pública establece el abordaje de la salud a través de dos dimensiones transversales: Gestión diferencial de poblaciones vulnerables y el fortalecimiento de la autoridad sanitaria; y ocho dimensiones prioritarias: salud Ambiental, Vida Saludable y condiciones no transmisibles, convivencia</p>						



	GOBERNACIÓN DE ARAUCA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE SALUD DE ARAUCA NIT 900.034.608 – 9	
	JURIDICA	CÓDIGO: FR-CTN-01
	ESTUDIO PREVIO	VERSIÓN: 01
		FECHA: 16-02-2021
		Página 2 de 23

y salud mental, seguridad alimentaria y nutricional, sexualidad y derechos sexuales y reproductivos, vida saludable y enfermedades transmisibles, salud pública en emergencias y desastres, salud y ámbito laboral, con el fin de alcanzar los objetivos estratégicos que consisten en avanzar hacia el goce efectivo del derecho a la salud, mejorar las condiciones de vida y salud de los habitantes y mantener cero tolerancia con la mortalidad y discapacidad evitable.

En el marco de lo previsto en el Plan Decenal de Salud Pública 2022-2031, estipulado en la Resolución 1035 de 2022, la gestión de la salud pública se constituye en un proceso dinámico integral y participativo bajo el liderazgo de la autoridad sanitaria, orientado a que las políticas, planes, programas y proyectos de salud pública se realicen de manera efectiva y coordinada entre los diferentes actores del SGSSS, junto con otros sectores del gobierno, instituciones sociales y privadas y la comunidad, con el propósito de alcanzar los resultados en salud a través de la coordinación intersectorial, el desarrollo de capacidades, la gestión administrativa y financiera, gestión del aseguramiento, gestión del conocimiento, gestión de insumos de interés en salud pública, gestión del talento humano, gestión de intervenciones colectivas, gestión de prestación de servicios individuales, participación social, planeación integral en salud, vigilancia en salud pública e Inspección, vigilancia y control.

De acuerdo a las normas establecidas el Plan de Salud Territorial se rige en lo pertinente en materia de principios, procedimientos y mecanismos de elaboración, ejecución, seguimiento, evaluación y control por la Ley Orgánica del plan de Desarrollo, Ley 152 de 1994, así mismo, se rige por lo establecido en las leyes 715 de 2001, 1122 y 1151 de 2007, la Resolución 518 del 2015 la cual establece la Gestión de la Salud Pública y las directrices para la ejecución, seguimiento y evaluación del Plan de Intervenciones Colectivas, Resolución 1536 de 2015 por la cual se establecen disposiciones sobre el proceso de Planeación integral para la Salud, la Resolución 4505 de 2012 por la cual se establece el reporte relacionado con el registro de las actividades de Protección Específica, Detección Temprana y la aplicación de las Guías de Atención Integral para las enfermedades de interés en salud pública de obligatorio y las demás normas que las modifiquen, adicionen y sustituyan, igualmente garantizar el logro de las metas del sector salud, mediante el cumplimiento de las políticas y normas técnicas, científicas y administrativas que expida el Ministerio de Salud y protección Social.

El programa de “Alimentos y Bebidas alcohólicas” se fundamenta en los objetivos de la dimensión prioritaria de “Seguridad Alimentaria y Nutricional” y se consolida con los de la dimensión transversal “Fortalecimiento de la Autoridad Sanitaria” para la gestión de la salud del Plan Decenal de Salud Pública 2012 – 2021 reglamentado por la Resolución 1841 del 2013. Esta dimensión aplica estrategias enmarcadas en tres componentes, uno de los cuales es el de “Calidad e Inocuidad de los alimentos”, cuyas acciones buscan garantizar que los alimentos no causen daño al consumidor cuando se preparen o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan, con el fin de asegurar la salud de las personas y el derecho de los consumidores.

A través de éste programa y de acuerdo a lo estipulado en la Ley 09 de 1979, Resolución 1229 de 2013 y Resolución 2674 de 2013, se busca verificar el cumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios, locativos, de funcionamiento y manipulación exigidos en las normas sanitarias vigentes a través de las funciones de inspección, vigilancia y control en los establecimientos que preparan, almacenan, distribuyen, transportan y comercializan alimentos y bebidas (alcohólicas y no alcohólicas) para consumo humano, promoviendo la disminución en el consumo de alimentos y bebidas alcohólicas adulteradas, alteradas, falsificadas o contaminadas y así reducir la incidencia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos de acuerdo con el análisis de los riesgos asociados al consumo y contribuir a la calidad de vida de la población.

Las anteriores circunstancias hacen necesario que se fortalezcan acciones técnicas en los municipios para poder mejorar las condiciones de salud de la población del departamento de Arauca mediante la ejecución del proyecto “FORTALECIMIENTO DE ACCIONES EN SALUD PÚBLICA DEL PROGRAMA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA”.



3. DESCRIPCION DEL OBJETO A CONTRATAR CON SUS ESPECIFICACIONES (autorizaciones, permisos y licencias. Cuando se trate de diseño y construcción, especificar los documentos técnicos que se requieran para el desarrollo de proyecto)

Para la ejecución del **COMPONENTE 1** denominado **FORTALECIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES DE IVC, ASÍ COMO LAS POLÍTICAS DE CUMPLIMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA** del Proyecto **FORTALECIMIENTO DE ACCIONES EN SALUD PÚBLICA DEL PROGRAMA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA**, cuyos productos se describen a continuación se requiere de la realización de los siguientes contratos de prestación de servicios y apoyo a la gestión:

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PROFESIONALES, TECNÓLOGOS Y TÉCNICOS PARA EL FORTALECIMIENTO DE ACCIONES EN SALUD PÚBLICA DEL PROGRAMA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA.

COMPONENTE 1. FORTALECIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES DE IVC, ASÍ COMO LAS POLÍTICAS DE CUMPLIMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA.							
ITE MS	ACTIVIDAD	CODIGO Y NOMBRE DEL FUT	CANT	UNI MEDIDA	TIEM. MES	V/UNIT MES	V/TOTAL
1	PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PROFESIONAL EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS O MICROBIOLOGIA PARA EL FORTALECIMIENTO DE LAS ACCIONES DE LA SALUD PÚBLICA DEL PROGRAMA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA	A.2.2.23.2.3 VIGILANCIA Y CONTROL EN SALUD PUBLICA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO	1	MES	3 MESES	\$ 3.366.510	\$ 10.099.530
2	PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE TECNÓLOGO PARA EL FORTALECIMIENTO DE LAS ACCIONES DE GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA DEL PROGRAMA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA.	A.2.2.23.2.4 VIGILANCIA Y CONTROL EN SALUD PUBLICA OTROS GASTOS EN VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA	1	MES	3 MESES	\$ 1.917.090	\$ 5.751.270
3	PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE OCHO (8) TÉCNICOS PARA EL FORTALECIMIENTO DE LAS ACCIONES DE GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA DEL PROGRAMA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EL MUNICIPIO DE ARAUCA.	A.2.2.23.2.3 VIGILANCIA Y CONTROL EN SALUD PUBLICA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO	8	MES	3 MESES	\$ 1.653.330	\$ 39.679.920
4	PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE TÉCNICO PARA EL FORTALECIMIENTO DE LAS ACCIONES DE GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA DEL PROGRAMA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EL MUNICIPIO DE ARAUCA.	A.2.2.23.2.3 VIGILANCIA Y CONTROL EN SALUD PUBLICA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO	1	MES	3 MESES	\$ 2.900.000	\$ 8.700.000
TOTAL							\$ 64.230.720

DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR:

COMPONENTE 1: FORTALECIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES DE IVC, ASÍ COMO LAS POLÍTICAS DE CUMPLIMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA.

ACTIVIDAD 1 PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PROFESIONAL EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS PARA EL FORTALECIMIENTO DE ACCIONES DE LA SALUD PÚBLICA DEL PROGRAMA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA.



	GOBERNACIÓN DE ARAUCA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE SALUD DE ARAUCA NIT 900.034.608 – 9	
	JURIDICA	CÓDIGO: FR-CTN-01
	ESTUDIO PREVIO	VERSIÓN: 01
		FECHA: 16-02-2021
		Página 4 de 23

Actividad 1.1: GESTIÓN DEL CONOCIMIENTO que conduzca a generar información y evidencia suficiente para tomar decisiones ocasionadas en las actividades de IVC y vigilancia epidemiológica del “Programa de Alimentos y bebidas alcohólicas” del departamento de Arauca a través de elaboración de diagnóstico sanitario de la cadena de producción de carnes y productos cárnicos y seguimiento a las actividades establecidas en el Plan de Acción de IVC de la carne con información suministrada por todos los integrantes del Comité departamental de IVC de la carne.

- Descripción de la Actividad:
Solicitar información a todas las instituciones involucradas en el plan de acción de la carne y productos cárnicos comestibles a lo largo de la cadena de las actividades plasmadas en este para consolidar la información departamental y remitirla trimestralmente al INVIMA y Ministerio de Salud y Protección Social (Secretaría Técnica de la Comisión Nacional Intersectorial para la Coordinación y Orientación Superior del Beneficio de Animales Destinados para el Consumo Humano).

Metodología:

- ✓ Planeación: Solicitar a cada institución que conforma el Comité de IVC de la carne información relacionada en el Plan de acción de la carne para hacer su respectiva consolidación.
- Implementación:
- ✓ Alistamiento: Coordinación con todas las instituciones para la entrega de la información relacionada IVC de la cadena cárnica en el departamento de Arauca.
- ✓ Ejecución: Aplicación del instrumento de plan de acción de la carne realizado por el Comité de IVC de la carne.
- ✓ Notificación: Información trimestral al INVIMA y MSPS.
- Productos a Entregar: Informes mensuales de seguimiento y evaluación del Plan de Acción Anual con acta de aprobación por parte del Comité departamental de IVC, de acuerdo a lo establecido en el artículo 5 de la Resolución 3753 de 2013 (MSPS), que incluya las actividades desarrolladas en:
 - Aspectos de producción primaria y transporte de animales en pie
 - Aspectos en plantas de beneficio, desposte, desprese y acondicionamiento.
 - Aspectos en expendios, almacenamiento, transporte de carne y productos cárnicos comestibles
 - Estrategias de información, educación y comunicación (IEC).
 - Análisis de denuncias de manera integral de la cadena cárnica.
 - Operativos a desarrollar por cada entidad o de manera conjunta.
- Soportes de la Actividad:
 - Un (1) informe mensual de seguimiento sobre avances del diagnóstico y/o del Plan de acción anual y remitidos al Comité departamental de IVC de la carne (CDIVCC).

Actividad 1.2: GESTIÓN DEL CONOCIMIENTO que conduzca a generar información y evidencia suficiente para tomar decisiones ocasionadas en las actividades de IVC y vigilancia epidemiológica del “Programa de Alimentos y bebidas alcohólicas” del departamento de Arauca a través de participación activa en las reuniones y mesas de trabajo intersectoriales del Comité de Seguridad Alimentaria y Nutricional- CDSAN (Decreto 553 de 2012, Gobernación), fortaleciendo el componente de Calidad e inocuidad.

- Descripción de la Actividad:
Participar activamente en la articulación de actividades, formulación y ejecución de proyectos y programas enfocados al cumplimiento de las acciones y las líneas estratégicas plasmadas en el Plan departamental de Seguridad Alimentaria y Nutricional PDSAN.

Rendir informes mensuales o con la frecuencia que el Comité departamental de Seguridad Alimentaria y Nutricional- CDSAN establezca.

Metodología:

- ✓ Planeación: Considerar las acciones y metas descritas en la matriz de Plan de acción del Plan departamental de SAN.
- Implementación:
- ✓ Alistamiento: coordinar con el Programa de Nutrición de la UAESA y Secretaría de Desarrollo Agropecuario y Sostenible SEDAS la convocatoria a las reuniones del Comité y mesas de trabajo intersectoriales
- ✓ Ejecución: participar en las reuniones y mesas de trabajo como estrategia para la adecuada implementación de



	GOBERNACIÓN DE ARAUCA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE SALUD DE ARAUCA NIT 900.034.608 – 9	
	JURIDICA	CÓDIGO: FR-CTN-01
	ESTUDIO PREVIO	VERSIÓN: 01
		FECHA: 16-02-2021
		Página 5 de 23

- acciones en el departamento
- ✓ Notificación: informar sobre las acciones de IVC enfocadas a mantener la calidad e inocuidad de los alimentos en el departamento.
 - Productos a Entregar:
 - Participar en las reuniones (físicas o virtuales) convocadas por la Mesa Departamental.
 - Elaborar los informes sobre las acciones y compromisos realizados establecidos en las mesas de trabajo y reuniones del Comité SAN, sobre el componente de calidad e inocuidad.
 - Soportes de la Actividad:
 - Actas de reuniones del Comité y mesas intersectoriales.
 - Lista de asistencia a reuniones virtuales o físicas de la Mesa Departamental.
 - Un (1) informe mensual de las acciones y compromisos realizados establecidos en las mesas de trabajo y reuniones del Comité SAN

Actividad 1.3: GESTIÓN DEL CONOCIMIENTO que conduzca a generar información y evidencia suficiente para tomar decisiones ocasionadas en las actividades de IVC y vigilancia epidemiológica del “Programa de Alimentos y bebidas alcohólicas” del departamento de Arauca a través de capacitaciones en Buenas Prácticas de Manufactura y medidas de bioseguridad a formas asociativas, poblaciones vulnerables y /o establecimientos que desarrollen actividades de manipulación de alimentos, permitidas con requisitos de bioseguridad.

- Descripción de la Actividad: Capacitar en Buenas Prácticas de Manufactura y medidas de bioseguridad a formas asociativas, poblaciones vulnerables y /o establecimientos que desarrollen actividades de manipulación de alimentos.
- Metodología:
- ✓ Planeación: contar con material audiovisual y/o impreso para desarrollar conferencias (virtuales o físicas) sobre inocuidad de los alimentos.
- Implementación:
- ✓ Alistamiento: coordinar con alcaldías o cámaras de comercio las convocatorias a las conferencias.
 - ✓ Ejecución: desarrollar charlas y conferencias (Físicas o virtuales) sobre inocuidad y bioseguridad de los alimentos.
 - ✓ Notificación: informar al Programa de Alimentos y bebidas alcohólicas sobre las acciones realizadas.
 - Productos a Entregar:
 - incluir las actividades realizadas en los reportes.
 - Realizar capacitaciones o conferencias sobre inocuidad y protocolos de bioseguridad.
 - Soportes de la Actividad:
 - Lista de asistencia de capacitados en manipulación de alimentos.
 - Registro fotográfico

Actividad 1.4: GESTIÓN DEL CONOCIMIENTO que conduzca a generar información y evidencia suficiente para tomar decisiones ocasionadas en las actividades de IVC y vigilancia epidemiológica del “Programa de Alimentos y bebidas alcohólicas” del departamento de Arauca a través de diagnóstico sanitario de instituciones educativas en donde se realizan Programas de alimentación PAE,

- Descripción de la Actividad: Realizar un diagnóstico sanitario de los Programas de Alimentación escolar (PAE), Centros de Desarrollo Infantil (CDI), Atención integral a la primera infancia, programas de alimentación a adultos mayores, con información recopilada por el Programa de alimentos en el departamento.

- Metodología:
- ✓ Planeación: Solicitud de información a técnicos de alimentos de los municipios del departamento de Arauca para consolidar información y realizar un diagnóstico sanitario de las instituciones que ofrecen alimentación masiva.
- Implementación:
- ✓ Alistamiento: Recopilación de la información de conceptos sanitarios de instituciones donde se entrega alimentación masiva.
 - ✓ Ejecución: Realizar diagnóstico con la información recopilada por la oficina de alimentos de la UAESA.



	GOBERNACIÓN DE ARAUCA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE SALUD DE ARAUCA NIT 900.034.608 – 9	
	JURIDICA	CÓDIGO: FR-CTN-01
	ESTUDIO PREVIO	VERSIÓN: 01
		FECHA: 16-02-2021
		Página 6 de 23

- ✓ Notificación: Información del diagnóstico a las instituciones a cargo de los programas de alimentación masiva.
- ✓ Seguimiento: De acuerdo al Diagnóstico realizado se realiza priorización de instituciones, para hacer seguimiento de acuerdo al concepto obtenido y al nivel del riesgo presentado.
- Productos a Entregar: Un (01) Diagnóstico de instituciones que ofrecen Programas de Alimentación Escolar – PAE bimensual.
- Soportes de la Actividad:
 - Informe de diagnóstico de instituciones de alimentación masiva.

Actividad 1.5: GESTIÓN DEL CONOCIMIENTO que conduzca a generar información y evidencia suficiente para tomar decisiones ocasionadas en las actividades de IVC y vigilancia epidemiológica del “Programa de Alimentos y bebidas alcohólicas” del departamento de Arauca a través de seguimiento y evaluación a las actividades de monitoreo de alimentos programadas por el Laboratorio de Salud Pública.

- Descripción de la Actividad: Seguimiento y evaluación de las actividades programadas por el Laboratorio de Salud Pública para cada municipio del departamento de Arauca a realizar por el Programa de Alimentos y Bebidas Alcohólicas de la UAESA.

Metodología:

- ✓ Planeación: Entrega del cronograma de monitoreos de muestras de alimentos realizado por el Laboratorio de Salud Pública Fronterizo y recomendaciones para su correcta ejecución a todos los técnicos de alimentos del departamento de Arauca.
- ✓ Implementación:
- ✓ Alistamiento: Coordinación con todos los municipios para la ejecución de la correspondiente toma de muestra de alimentos de acuerdo al cronograma, preparación de documentos y material necesario para toma y remisión de muestras.
- ✓ Ejecución: Revisión de cumplimiento del cronograma de monitoreo por los técnicos del Programa de Alimentos y Bebidas Alcohólicas de la UAESA.
- ✓ Notificación: Retroalimentación de resultados de laboratorio obtenidos a través del monitoreo de alimentos a nivel departamental.
- ✓ Seguimiento: De acuerdo a los resultados obtenidos se coordina con los diferentes municipios para tomar las acciones correspondientes en cada caso, se priorizan las instituciones o alimentos con resultados rechazados para próximos monitoreos por análisis de riesgo.
- Productos a Entregar: Un (01) Consolidado de resultados de laboratorio de muestras de alimentos mensual
- Soportes de la Actividad:
 - Base de datos mensual de resultados de laboratorio realizado a muestras de alimentos.

Actividad 1.6: INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL (IVC) para identificar, eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana por el consumo de alimentos y bebidas a través de acciones de inspección, vigilancia y control a establecimientos donde se llevan a cabo los programas de alimentación masiva (restaurantes escolares, centros de desarrollo infantil, adulto mayor, etc.) en el departamento de Arauca.

- Descripción de la Actividad: Realizar las visitas de inspección, vigilancia y control a los restaurantes escolares, centros de desarrollo infantil, adulto mayor y otros establecimientos en donde se preparan alimentos masivamente.

Metodología:

- ✓ Planeación: Entrega de la programación semestral de visitas de inspección sanitaria a establecimientos de preparación, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos del Departamento.
- ✓ Implementación:
- ✓ Alistamiento: Revisión de agenda y cronograma de trabajo, preparación de los instrumentos y metodología para el desarrollo de las actividades.
- ✓ Ejecución: Aplicación del instrumento de IVC aprobado por la entidad.
- ✓ Notificación: Informar los resultados de la visita al interesado.
- ✓ Seguimiento: De acuerdo al resultado obtenido se reprograma la visita o se realiza monitoreo para análisis por



laboratorio.

- Productos a Entregar: Doce (12) visitas mensuales de IVC a establecimientos de programas de alimentación masiva.
- Soportes de la Actividad:
 - Actas de IVC y documentos técnicos anexos.

Actividad 1.7: GESTIÓN DEL CONOCIMIENTO que conduzca a generar información y evidencia suficiente para tomar decisiones ocasionadas en las actividades de IVC y vigilancia epidemiológica del “Programa de Alimentos y bebidas alcohólicas” del departamento de Arauca, a través apoyo a la elaboración y actualización mensual de consolidados de formatos, datos e informes de las actividades de IVC del programa, de todos los municipios del Departamento de Arauca.

- Descripción de la Actividad: Consolidación de información derivada de las actividades de IVC de cada municipio del departamento de Arauca por el Programa de Alimentos y Bebidas Alcohólicas de la UAESA.

Metodología:

- ✓ Planeación: Programar consolidación de la información de documentos en las bases de datos.
- Implementación:
- ✓ Alistamiento: Clasificación de documentos generados de las acciones de IVC.
- ✓ Ejecución: Digitar la información de los documentos en la base de datos.
- ✓ Notificación: Enviar base de datos de cada municipio a la oficina central.
- ✓ Seguimiento: Verificación de la información incluida en la base de datos y corrección si es necesario.

- Productos a Entregar: Un (1) consolidado de IVC de alimentos mensual.
- Soportes de la Actividad:
 - Bases de datos mensual de IVC a establecimientos de alimentos.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD ESPECÍFICA DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS Y APOYO A LA GESTION:

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PROFESIONAL EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS O MICROBIOLOGÍA PARA EL FORTALECIMIENTO DE ACCIONES DE LA SALUD PÚBLICA DEL PROGRAMA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA.

- PLAZO: 03 MESES
- PERFIL: Profesional ingeniero de alimentos o microbiólogo con título, con mínimo veinticuatro (24) meses de experiencia profesional.

ITEM	ACTIVIDAD	META	CANTIDAD
1	Desarrollo de capacidades a través de capacitaciones en Buenas Prácticas de Manufactura, a formas asociativas, poblaciones vulnerables y /o establecimientos que desarrollen actividades de manipulación de alimentos en el departamento de Arauca.	Realizar talleres programados de manipulación de alimentos y protocolos de bioseguridad en el Municipio.	<u>N° capacitaciones realizadas %</u> N° capacitaciones programadas
2	Coordinación sectorial e intersectorial para el desarrollo y seguimiento a los lineamientos y aplicación de la legislación sanitaria vigente necesarios para la consecución de objetivos estratégicos y misionales del Programa de inspección, vigilancia y control de alimentos en el departamento de Arauca, a través de convocatoria y participación en las reuniones que requieran la participación del programa de alimentos y bebidas alcohólicas y en el Comité de IVC de la Carne, para la coordinación, desarrollo y seguimiento a los lineamientos y aplicación de la Resolución 3753 del 2013 del programa de Alimentos y Bebidas Alcohólicas.	Realizar y asistir a las reuniones convocadas con los diferentes actores.	<u>N° de reuniones realizadas %</u> Número de reuniones convocadas



3	Gestión del conocimiento que conduzca a generar información y evidencia suficiente para tomar decisiones ocasionadas en las actividades de IVC y vigilancia epidemiológica del "Programa de Alimentos y bebidas alcohólicas" del departamento de Arauca, a través de apoyo a la elaboración y consolidación de la información de las actividades de IVC del Plan de Acción de la carne.	Presentar informe diagnóstico, estadístico y trimestral del desarrollo del Plan de Acción de la carne del Departamento.	<u>N° Actividades realizadas %</u> N° Actividades programadas
4	Gestión del conocimiento que conduzca a generar información y evidencia suficiente para tomar decisiones ocasionadas en las actividades de IVC y vigilancia epidemiológica del "Programa de Alimentos y bebidas alcohólicas" del departamento de Arauca, a través de elaboración de diagnóstico sanitario de la cadena de producción de carnes y productos cárnicos y seguimiento a las actividades establecidas en el Plan de Acción de IVC de la carne con información suministrada por todos los integrantes del Comité departamental de IVC de la carne.	Presentar diagnóstico sanitario de la cadena cárnica en el departamento y Plan de Acción de La Carne y avances de ejecución en el Departamento.	<u>N° de informes presentados %</u> N° de informes requeridos
5	Gestión del conocimiento que conduzca a generar información y evidencia suficiente para tomar decisiones ocasionadas en las actividades de IVC y vigilancia epidemiológica del "Programa de Alimentos y bebidas alcohólicas" del departamento de Arauca, a través de participación activa en las reuniones y mesas de trabajo intersectoriales del Comité De Seguridad Alimentaria Y Nutricional.	Elaborar los informes sobre las acciones y compromisos realizados establecidos en las mesas de trabajo y reuniones del Comité SAN, sobre el componente de calidad e inocuidad.	<u>N° de informes realizados %</u> N° informes programados
6	Inspección, vigilancia y control (IVC) para identificar, eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana por el consumo de alimentos y bebidas, a través de acciones con enfoque de riesgo a establecimientos donde se llevan a cabo los programas de alimentación masiva (restaurantes escolares, etc.), con énfasis en transporte, distribución, preparación y consumo de alimentos, en el departamento de Arauca.	Coordinar y realizar visitas de inspección a instituciones educativas y transporte asociado donde opera el PAE y programas de alimentación masiva con Actas de IVC de cada diligencia.	N° de informes presentados % No de informes requeridos
7	Coordinación sectorial e intersectorial para el desarrollo y seguimiento a los lineamientos y aplicación de la legislación sanitaria vigente necesarios para la consecución de objetivos estratégicos y misionales del Programa de inspección, vigilancia y control de alimentos en el departamento de Arauca, a través de convocatoria y participación en las reuniones que requieran la participación del programa de alimentos y bebidas alcohólicas.	Realizar y asistir a las reuniones convocadas con los diferentes actores.	<u>N° de reuniones realizadas %</u> Número de reuniones convocadas
8	Gestión del conocimiento que conduzca a generar información y evidencia suficiente para tomar decisiones ocasionadas en las actividades de IVC y vigilancia epidemiológica del "Programa de Alimentos y bebidas alcohólicas" del departamento de Arauca, a través de diagnóstico sanitario de instituciones educativas en donde se realizan Programas de alimentación PAE.	Realizar el 100% de los reportes de informes.	<u>N° de informes presentados %</u> N° de informes requeridos
9	Gestión del conocimiento que conduzca a generar información y evidencia suficiente para tomar decisiones ocasionadas en las actividades de IVC y vigilancia epidemiológica del "Programa de Alimentos y bebidas alcohólicas" del departamento de Arauca, a través de seguimiento y evaluación a las actividades de monitoreo de alimentos programadas por el Laboratorio de Salud pública.	Presentar informe de seguimiento a resultados de laboratorio de los monitoreos realizados en el Departamento.	<u>No Actividades realizadas %</u> No Actividades programadas
10	Gestión del conocimiento que conduzca a generar información y evidencia suficiente para tomar decisiones ocasionadas en las actividades de IVC y vigilancia epidemiológica del "Programa de Alimentos y bebidas alcohólicas" del departamento de Arauca, a través de apoyo a la elaboración y actualización mensual de consolidados de formatos, datos e informes de las actividades de IVC del programa, de todos los municipios del Departamento de Arauca.	Apoyar la elaboración y actualización mensual de las bases de datos en Excel producto de las actividades de IVC de alimentos y bebidas alcohólicas del Departamento de Arauca.	N° Reportes consolidados % N° Reportes programadas

ACTIVIDAD 2 PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE TECNÓLOGO PARA EL FORTALECIMIENTO DE ACCIONES DE GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA DEL PROGRAMA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA.

Actividad 2.1: GESTIÓN DEL CONOCIMIENTO que conduzca a generar información y evidencia suficiente para tomar decisiones ocasionadas en las actividades de IVC y vigilancia epidemiológica del “Programa de Alimentos y bebidas alcohólicas” del departamento de Arauca, a través de consolidados de formatos, datos e informes de las actividades de IVC y monitoreo de alimentos del programa, de todos los municipios del Departamento de Arauca.

- Descripción de la Actividad: Consolidación de información derivada de las actividades de IVC de cada municipio del departamento de Arauca por el Programa de Alimentos y Bebidas Alcohólicas de la UAESA.

Metodología:

- ✓ Planeación: Programar consolidación de la información de documentos en las bases de datos.
- Implementación:
- ✓ Alistamiento: Clasificación de documentos generados de las acciones de IVC.
- ✓ Ejecución: Digitar la información de los documentos en la base de datos.
- ✓ Notificación: Enviar base de datos de cada municipio a la oficina central.



- ✓ Seguimiento: Verificación de la información incluida en la base de datos y corrección si es necesario.
- Productos a Entregar: Un (1) consolidado de IVC de alimentos mensual.
- Soportes de la Actividad:
- Bases de datos mensual de IVC a establecimientos de alimentos.

Actividad 2.2: VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA para generar información sobre factores de riesgo del consumo que afecten la salud de la población y tomar las decisiones para la prevención y control de enfermedades transmitidas por los alimentos y el agua, a través de estudios de campo de los brotes de ETAS que se presenten, mediante visitas a establecimientos, viviendas y toma de muestras de alimentos involucrados, en el Municipio de Arauca, sustentados con sus respectivos informes preliminares, de 72 horas, fichas de notificaciones individuales y colectivas e informe final en el Municipio de Arauca.

- Descripción de la Actividad: Apoyar el seguimiento a los estudios de campo del 100% de los brotes de ETAS que se presenten en el Municipio de Arauca y realizar las notificaciones inmediatas y pertinentes a Epidemiología de la UAESA o en su defecto al Instituto Nacional de Salud.

Metodología:

- ✓ Planeación: Confirmar la recepción de fichas de ETA notificadas por el SIVIGILA.
- Implementación:
- ✓ Alistamiento: Preparación de documentos y material necesario para realizar estudio de campo.
- ✓ Ejecución: Recolección de información y de muestras de alimentos.
- ✓ Notificación: Envío de informes resultado de estudio de campo.
- ✓ Seguimiento: De acuerdo a la información obtenida se coordina para tomar las acciones correspondientes en cada caso.
- Productos a Entregar: Informes preliminar, de 72 horas y final de los brotes de ETA notificados al SIVIGILA.
- Soportes de la Actividad:
- Informes de brotes de ETA notificados.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD ESPECÍFICA DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS Y APOYO A LA GESTION:

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE TECNÓLOGO PARA EL FORTALECIMIENTO DE ACCIONES DE GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA DEL PROGRAMA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA.

- PLAZO: 03 MESES
- PERFIL: Tecnólogo en saneamiento, alimentos, salud pública o salud ambiental con título, con treinta y seis (36) meses de experiencia relacionada con IVC de alimentos y bebidas alcohólicas.

ITEM	ACTIVIDAD	META	INDICADOR
1	Gestión del conocimiento que conduzca a generar información y evidencia suficiente para tomar decisiones ocasionadas en las actividades de IVC y vigilancia epidemiológica del "Programa de Alimentos y bebidas alcohólicas" del departamento de Arauca, a través de consolidados de formatos, datos e informes de las actividades de IVC y monitoreo de alimentos del programa, de todos los municipios del Departamento de Arauca.	Consolidar el 100% de la documentación recibida y mantener actualizada la base de datos ocasionada en las actividades de IVC y toma de muestras de alimentos del Departamento de Arauca.	$\frac{\text{N}^{\circ} \text{ Actividades realizadas}}{\text{N}^{\circ} \text{ Actividades programadas}} \%$
2	Gestión del conocimiento que conduzca a generar información y evidencia suficiente para tomar decisiones ocasionadas en las actividades de IVC y vigilancia epidemiológica del "Programa de Alimentos y bebidas alcohólicas" del departamento de Arauca a través del desarrollo y seguimiento al Plan de Acción en Salud del programa de Alimentos y Bebidas Alcohólicas.	Mantener actualizados los Planes de Acción, sistematizando las novedades pertinentes.	$\frac{\text{N}^{\circ} \text{ Actividades realizadas}}{\text{N}^{\circ} \text{ Actividades programadas}} \%$



3	Gestión del conocimiento que conduzca a generar información y evidencia suficiente para tomar decisiones ocasionadas en las actividades de IVC y vigilancia epidemiológica del “Programa de Alimentos y bebidas alcohólicas” del departamento de Arauca a través del consolidado de datos e informes solicitados por el Ministerio de la Salud y Protección Social, de todos los municipios del Departamento de Arauca.	Consolidar el 100% de las solicitudes recibidas en el Departamento de Arauca.	<div>N° Actividades realizadas %</div> <div>N° Actividades programadas</div>
4	Gestión del conocimiento que conduzca a generar información y evidencia suficiente para tomar decisiones ocasionadas en las actividades de IVC y vigilancia epidemiológica del “Programa de Alimentos y bebidas alcohólicas” del departamento de Arauca, a través de apoyo en la elaboración trimestral del informe de gestión del programa.	Consolidar la información para elaborar el informe trimestral de gestión del programa.	<div>N° de informes realizados %</div> <div>N° de informes programados</div>
5	Planeación integral en salud a través de apoyo en la elaboración de los proyectos de inversión y estudios previos del programa.	Apoyar la elaboración del 100% de los proyectos y estudios previos del programa que sean requeridos.	<div>N° de Proyectos - EP apoyados %</div> <div>N° de proyectos requeridos</div>
6	Planeación integral en salud a través de consolidado de información de evaluación trimestral de ejecución de actividades de gestión de salud pública del programa.	Realizar trimestralmente el consolidado de la información para la evaluación de ejecución de actividades de gestión de salud pública del programa.	<div>N° de evaluaciones apoyadas %</div> <div>N° de evaluaciones programadas</div>
7	Vigilancia en salud pública para generar información sobre factores de riesgo del consumo que afecten la salud de la población y tomar las decisiones para la prevención y control de enfermedades transmitidas por los alimentos y el agua, a través de estudios de campo de los brotes de ETAS que se presenten, mediante visitas a establecimientos, viviendas y toma de muestras de alimentos involucrados, en el Municipio de Arauca, sustentados con sus respectivos informes preliminares, de 72 horas, fichas de notificaciones individuales y colectivas e informe final en el Municipio de Arauca.	Apoyar el seguimiento a los estudios de campo del 100% de los brotes de ETAS que se presenten en el Municipio de Arauca y realizar las notificaciones inmediatas y pertinentes a Epidemiología de la UAESA o en su defecto al Instituto Nacional de Salud.	<div>N° Actividades apoyadas %</div> <div>N° Actividades programadas</div>

ACTIVIDAD 3 PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE TÉCNICO PARA EL FORTALECIMIENTO DE LAS ACCIONES DE LA SALUD PÚBLICA DEL PROGRAMA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EL MUNICIPIO DE (ARAUCA, ARAUQUITA, CRAVO NORTE, FORTUL, SARAVERA Y TAME).

Actividad 3.1: GESTIÓN DEL CONOCIMIENTO que conduzca a generar información y evidencia suficiente para tomar decisiones ocasionadas en las actividades de IVC y vigilancia epidemiológica del “Programa de Alimentos y bebidas alcohólicas” del departamento de Arauca, a través del consolidado de la información de las actividades de IVC y toma de muestras de alimentos y bebidas alcohólicas realizadas mensualmente en el Municipio.

- Descripción de la Actividad: Consolidación de información derivada de las actividades de IVC de cada municipio del departamento de Arauca por el Programa de Alimentos y Bebidas Alcohólicas de la UAESA.

Metodología:

- ✓ Planeación: Programar consolidación de la información de documentos en las bases de datos.
- Implementación:
- ✓ Alistamiento: Clasificación de documentos generados de las acciones de IVC.
- ✓ Ejecución: Digitar la información de los documentos en la base de datos.
- ✓ Notificación: Enviar base de datos de cada municipio a la oficina central.
- ✓ Seguimiento: Verificación de la información incluida en la base de datos y corrección si es necesario.

- Productos a Entregar: Cinco (05) consolidados de IVC de alimentos mensual.
- Soportes de la Actividad:
- Bases de datos mensual de IVC a establecimientos, expendios de carne, leche cruda, vehículos transportadores de carne y vehículos transportadores de alimentos.

Actividad 3.2: DESARROLLO DE CAPACIDADES para fortalecer habilidades, actitudes y conocimientos del personal de los establecimientos comercializadores de alimentos del departamento de Arauca, a través de programación y realización de capacitación a manipuladores de alimentos en cada uno de los Municipios del Departamento.

- Descripción de la Actividad: Realizar talleres programados de buenas prácticas de manufactura para manipuladores de alimentos en cada uno de los Municipios.



	GOBERNACIÓN DE ARAUCA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE SALUD DE ARAUCA NIT 900.034.608 – 9	
	JURIDICA	CÓDIGO: FR-CTN-01
	ESTUDIO PREVIO	VERSIÓN: 01
		FECHA: 16-02-2021
		Página 11 de 23

Metodología:

- ✓ Planeación: Programar capacitación en cada uno de los municipios.
 - Implementación:
 - ✓ Alistamiento: Coordinación de logística, preparación de documentos y material necesario para realizar capacitación.
 - ✓ Ejecución: Dictar capacitación a manipuladores de alimentos.
 - ✓ Seguimiento: Verificación cumplimiento de cronograma de actividades.
- Productos a Entregar: Un (1) taller de capacitación en buenas prácticas de manufactura–BPM a manipuladores de alimentos del Departamento mensual.
 - Soportes de la Actividad:
 - Listas de asistencia.

Actividad 3.3: VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA para generar información sobre factores de riesgo del consumo que afecten la salud de la población y tomar las decisiones para la prevención y control de enfermedades transmitidas por los alimentos y el agua, a través de estudios de campo de los brotes de ETAS que se presenten, mediante visitas a establecimientos, viviendas y toma de muestras de alimentos involucrados, en el Municipio de Arauca, sustentados con sus respectivos informes preliminares, de 72 horas, fichas de notificaciones individuales y colectivas e informe final en el Municipio de Arauca.

- Descripción de la Actividad: Realizar estudios de campo al 100% de los brotes de ETAS notificados por el SIVIGILA que se presenten en cada uno de los Municipios.

Metodología:

- ✓ Planeación: Confirmar la recepción de fichas de ETA notificadas por el SIVIGILA.
 - Implementación:
 - ✓ Alistamiento: Preparación de documentos y material necesario para realizar estudio de campo.
 - ✓ Ejecución: Recolección de información y de muestras de alimentos.
 - ✓ Notificación: Envío de informes resultado de estudio de campo.
 - ✓ Seguimiento: De acuerdo a la información obtenida se coordina para tomar las acciones correspondientes en cada caso.
- Productos a Entregar: Informes preliminar, de 72 horas y final de cada brote que sea notificado por el SIVIGILA.
 - Soportes de la Actividad:
 - Informes de brotes de ETA.

Actividad 3.4: INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL (IVC) para identificar, eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana por el consumo de alimentos y bebidas, a través de visitas de inspección, vigilancia y control sanitario con enfoque de riesgo a establecimientos con énfasis en comercialización, transporte, distribución, preparación y consumo de alimentos y bebidas alcohólicas en el departamento de Arauca.

- Descripción de la Actividad: Realizar visitas de inspección, vigilancia y control sanitario en cada uno de los municipios a establecimientos (con énfasis en comercialización, distribución, preparación y consumo de productos susceptibles a cólera, EDA y ETA) que funcionan en horarios diurnos y nocturnos, establecimientos donde se llevan a cabo los programas de alimentación masiva (restaurantes escolares, adulto mayor y otros).

Metodología

- ✓ Planeación: entrega de la programación de visitas de inspección sanitaria a establecimientos en donde se prepare, distribuya y comercialicen alimentos en el Departamento.
- Implementación:
- ✓ Alistamiento: revisión de agenda y cronograma de trabajo, preparación de los instrumentos y metodología para el desarrollo de las actividades.



	GOBERNACIÓN DE ARAUCA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE SALUD DE ARAUCA NIT 900.034.608 – 9	
	JURIDICA	CÓDIGO: FR-CTN-01
	ESTUDIO PREVIO	VERSIÓN: 01
		FECHA: 16-02-2021
		Página 12 de 23

- ✓ Ejecución: aplicación del instrumento de IVC aprobado por la entidad.
- ✓ Notificación: informar los resultados de la visita al interesado.
- ✓ Seguimiento: De acuerdo al resultado obtenido se reprograma la visita o se realiza monitoreo para análisis por laboratorio.
- Producto a entregar:
 - ✓ Visitas mensuales de IVC a establecimientos de alimentos y bebidas alcohólicas así:
 - ✓ 150 en el Municipio de Arauca,
 - ✓ 40 en el Municipio de Arauquita,
 - ✓ 25 en el Municipio de Cravo Norte,
 - ✓ 40 en el Municipio de Fortul,
 - ✓ 25 en el municipio de Puerto Rondón,
 - ✓ 40 en el Municipio de Saravena y
 - ✓ 40 en el Municipio de Tame.
- Soporte de la actividad:
 - Actas de IVC y documentos técnicos anexos

Actividad 3.5: INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL (IVC) para identificar, eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana por el consumo de alimentos y bebidas, a través de visitas de inspección, vigilancia y control sanitario con enfoque de riesgo a establecimientos y vehículos asociados al Plan de acción de la carne y productos cárnicos comestibles a lo largo de la cadena.

- Descripción de la Actividad: Realizar mensualmente inspección, vigilancia y control sanitario a expendios de carne y vehículos transportadores de carne en cada uno de los municipios.

Metodología

- ✓ Planeación: entrega de la programación semestral de visitas de inspección sanitaria a expendios de carne y vehículos transportadores de carne del Departamento.
- Implementación:
- ✓ Alistamiento: revisión de agenda y cronograma de trabajo, preparación de los instrumentos y metodología para el desarrollo de las actividades.
- ✓ Ejecución: aplicación del instrumento de IVC aprobado por la entidad.
- ✓ Notificación: informar los resultados de la visita al interesado.
- ✓ Seguimiento: De acuerdo al resultado obtenido se reprograma la visita.
- Producto a entregar:
 - inspección sanitaria mensual a expendios de carne, así:
 - ✓ 38 inspecciones en el Municipio de Arauca
 - ✓ 5 inspecciones en el Municipio de Arauquita.
 - ✓ 4 inspecciones en el Municipio de Cravo Norte.
 - ✓ 8 inspecciones en el Municipio de Fortul.
 - ✓ 5 inspecciones en el Municipio de Puerto Rondón.
 - ✓ 15 inspecciones en el Municipio de Saravena.
 - ✓ 15 inspecciones en el Municipio de Tame.
- Soporte de la actividad:
 - Actas de IVC y documentos técnicos anexos

Actividad 3.6: INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL (IVC) para identificar, eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana por el consumo de alimentos y bebidas, a través de visitas de inspección, vigilancia y control sanitario en cada uno de los municipios a las plazas de mercado.

- Descripción de la Actividad: Realizar mensualmente inspección, vigilancia y control sanitario a plazas de mercado en cada uno de los municipios.



	GOBERNACIÓN DE ARAUCA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE SALUD DE ARAUCA NIT 900.034.608 – 9	
	JURIDICA	CÓDIGO: FR-CTN-01
	ESTUDIO PREVIO	VERSIÓN: 01
		FECHA: 16-02-2021
		Página 13 de 23

Metodología

- ✓ Planeación: entrega de la programación de visitas de inspección sanitaria a plazas de mercado en el Departamento.
 - Implementación:
 - ✓ Alistamiento: revisión de agenda y cronograma de trabajo, preparación de los instrumentos y metodología para el desarrollo de las actividades.
 - ✓ Ejecución: aplicación del instrumento de IVC aprobado por la entidad.
 - ✓ Notificación: informar los resultados de la visita al interesado.
 - ✓ Seguimiento: De acuerdo al resultado obtenido se reprograma la visita o se realiza monitoreo para análisis por laboratorio.
- Producto a entregar:
 - visita mensual de IVC a Plazas de mercado así:
 - ✓ 1 visitas en el Municipio de Arauca,
 - ✓ 1 visitas en el Municipio de Arauquita,
 - ✓ 1 visitas en el Municipio de Fortul,
 - ✓ 1 visitas en el Municipio de Saravena y
 - ✓ 1 visitas en el Municipio de Tame.
 - Soporte de la actividad:
 - Actas de IVC y documentos técnicos anexos

Actividad 3.7: INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL (IVC) para identificar, eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana por el consumo de alimentos y bebidas, a través de visitas de inspección, vigilancia y control sanitario en cada uno de los municipios a vehículos transportadores de alimentos.

- Descripción de la Actividad: Realizar mensualmente inspección, vigilancia y control sanitario a vehículos transportadores de alimentos en cada uno de los municipios.

Metodología

- ✓ Planeación: entrega de la programación de inspección sanitaria a vehículos de transporte, distribución y comercialización de alimentos del Departamento.
 - Implementación:
 - ✓ Alistamiento: revisión de agenda y cronograma de trabajo, preparación de los instrumentos y metodología para el desarrollo de las actividades.
 - ✓ Ejecución: aplicación del instrumento de IVC aprobado por la entidad.
 - ✓ Notificación: informar los resultados de la visita al interesado.
 - ✓ Seguimiento: De acuerdo al resultado obtenido se reprograma la inspección.
- Producto a entregar:
 - Inspección sanitaria mensual a vehículos transportadores de alimentos, así:
 - ✓ 9 inspecciones en el Municipio de Arauca
 - ✓ 3 inspecciones en el Municipio de Arauquita.
 - ✓ 2 inspecciones en el Municipio de Cravo Norte.
 - ✓ 3 inspecciones en el Municipio de Fortul.
 - ✓ 2 inspecciones en el Municipio de Puerto Rondón.
 - ✓ 3 inspecciones en el Municipio de Saravena.
 - ✓ 3 inspecciones en el Municipio de Tame.
 - Soporte de la actividad:
 - Actas de IVC y documentos técnicos anexos

Actividad 3.8: INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL (IVC) para identificar, eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana por el consumo de alimentos y bebidas, a través de monitoreo de alimentos de acuerdo a la programación y cumplir con cronograma específico para vigilancia y



control de alimentos del Laboratorio de Salud Pública en los Municipios del Departamento de Arauca y entrega de resultados de laboratorio a cada uno de los establecimientos.

- Descripción de la Actividad: Realizar el monitoreo de alimentos cumpliendo con cronograma específico para vigilancia y control de alimentos del Laboratorio de Salud Pública en los Municipios del Departamento de Arauca y entrega de resultados de laboratorio a cada uno de los establecimientos.

Metodología

- ✓ Planeación: entrega del cronograma de monitoreo de alimentos y bebidas del Departamento, de acuerdo a lo programado por el Laboratorio de Salud Pública Fronterizo.
- Implementación:
- ✓ Alistamiento: revisión de agenda y cronograma de trabajo, preparación de los instrumentos y metodología para el desarrollo de las actividades.
- ✓ Ejecución: Toma de muestras y aplicación del instrumento aprobado por la entidad.
- ✓ Notificación: Entrega de resultados de laboratorio en los establecimientos.
- ✓ Seguimiento: De acuerdo al resultado obtenido se coordina para tomar las acciones correspondientes en cada caso.
- Producto a entregar:
monitoreos mensuales de alimentos, así:
 - ✓ 5 Monitoreos en el Municipio de Arauca
 - ✓ 5 Monitoreos en el Municipio de Arauquita.
 - ✓ 4 Monitoreos en el Municipio de Cravo Norte.
 - ✓ 4 Monitoreos en el Municipio de Fortul.
 - ✓ 4 Monitoreos en el Municipio de Puerto Rondón.
 - ✓ 5 Monitoreos en el Municipio de Saravena.
 - ✓ 4 Monitoreos en el Municipio de Tame.
- Soporte de la actividad:
- Actas de IVC y documentos técnicos anexos

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD ESPECÍFICA DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS Y APOYO A LA GESTION:

PARA LA REALIZACION DE ESTAS ACTIVIDADES SE REQUIERE LA CONTRATACIÓN DE OCHO TÉCNICOS PARA EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA DISTRIBUIDOS DE LA SIGUIENTE MANERA:

1. SIETE DISTRIBUIDOS ASÍ: TRES TÉCNICOS PARA EL MUNICIPIO DE ARAUCA, UNO PARA ARAUQUITA, UNO PARA FORTUL, UNO PARA SARAVERA Y UNO PARA TAME, CUYO OBJETO ES:

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE TÉCNICO PARA EL FORTALECIMIENTO DE ACCIONES DE LA SALUD PÚBLICA DEL PROGRAMA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EL MUNICIPIO DE..... (ARAUCA, ARAUQUITA, CRAVO NORTE, FORTUL, SARAVERA Y TAME)

- PLAZO: 03 MESES
- PERFIL: Técnicos en saneamiento, alimentos, salud pública o salud ambiental con título, con dieciocho (18) meses de experiencia relacionada en IVC de alimentos y bebidas alcohólicas.

ITEM	ACTIVIDAD	META	INDICADOR
1	Gestión del conocimiento que conduzca a generar información y evidencia suficiente para tomar decisiones ocasionadas en las actividades de IVC y vigilancia epidemiológica del “Programa de Alimentos y bebidas alcohólicas” del departamento de Arauca, a través del consolidado de la información de las actividades de IVC y toma de muestras de alimentos y bebidas alcohólicas realizadas mensualmente en el Municipio.	Consolidar el 100% de las actividades de IVC y de toma de muestras de alimentos en el Municipio.	N° consolidados realizadas % N° Consolidados programados



2	Desarrollo de capacidades para fortalecer habilidades, actitudes y conocimientos del personal de los establecimientos comercializadores de alimentos del departamento de Arauca, a través de programación y realización de capacitación a manipuladores de alimentos en cada uno de los Municipios del Departamento.	Realizar talleres programados de manipulación de alimentos en el Municipio.	<u>N° capacitaciones realizadas %</u> N° capacitaciones programadas
3	Vigilancia en salud pública para generar información sobre factores de riesgo del consumo que afecten la salud de la población y tomar las decisiones para la prevención y control de enfermedades transmitidas por los alimentos y el agua, a través de estudios de campo de los brotes de ETAS que se presenten, mediante visitas a establecimientos, viviendas y toma de muestras de alimentos involucrados, en el Municipio de Arauca, sustentados con sus respectivos informes preliminares, de 72 horas, fichas de notificaciones individuales y colectivas e informe final en el Municipio de Arauca.	Realizar estudios de campo al 100% de los brotes de ETAS notificados por el SIVIGILA que se presenten en el Municipio.	<u>N° Brotes atendidos %</u> N° Brotes notificados
4	Inspección, vigilancia y control (IVC) para identificar, eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana por el consumo de alimentos y bebidas, a través de visitas de inspección, vigilancia y control sanitario con enfoque de riesgo a establecimientos con énfasis en comercialización, transporte, distribución, preparación y consumo de alimentos y bebidas alcohólicas en el departamento de Arauca.	Realizar visitas de inspección, vigilancia y control, aplicar las medidas sanitarias y notificar a la oficina jurídica el cumplimiento de la normatividad a establecimientos de alto riesgo en el Municipio.	<u>N° IVC realizadas %</u> N° IVC programadas
5	Inspección, vigilancia y control (IVC) para identificar, eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana por el consumo de alimentos y bebidas, a través de visitas de inspección, vigilancia y control sanitario con enfoque de riesgo a establecimientos y vehículos asociados al Plan de acción de la carne y productos cárnicos comestibles a lo largo de la cadena.	Realizar visitas de inspección, vigilancia y control, aplicar las medidas sanitarias y notificar a la oficina jurídica el cumplimiento de la normatividad a riesgo a establecimientos y vehículos asociados al Plan de acción de la carne y productos cárnicos comestibles a lo largo de la cadena, en el Municipio.	<u>N° IVC realizadas %</u> N° IVC programadas
6	Inspección, vigilancia y control (IVC) para identificar, eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana por el consumo de alimentos y bebidas, a través de visitas de inspección, vigilancia y control sanitario en cada uno de los municipios a las plazas de mercado.	Realizar el 100% de las visitas programadas en el Municipio.	<u>N° IVC realizadas %</u> N° IVC programadas
7	Inspección, vigilancia y control (IVC) para identificar, eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana por el consumo de alimentos y bebidas, a través de visitas de inspección, vigilancia y control sanitario en cada uno de los municipios a vehículos transportadores de alimentos.	Realizar inspecciones de vehículos transportadores de alimentos (pescados, lácteos y otros) en el Municipio.	<u>N° IVC realizadas %</u> N° IVC programadas
8	Inspección, vigilancia y control (IVC) para identificar, eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana por el consumo de alimentos y bebidas, a través de actividades relacionadas con el cumplimiento de la Guía técnica del MSPS para la preparación y manejo en salud de las aglomeraciones de público de acuerdo con la programación de festividades o eventos oficializados por las administraciones municipales.	Realizar el 100% de las de actividades programadas de seguimiento sanitario en eventos de participación masiva en cada uno de los municipios.	<u>N° Actividades realizadas %</u> N° Actividades programadas
9	Inspección, vigilancia y control (IVC) para identificar, eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana por el consumo de alimentos y bebidas, a través de la aplicación de medidas sanitarias de seguridad (MSS) a los establecimientos y vehículos objeto de IVC asociados con el incumplimiento a la normatividad sanitaria vigente y/o relacionadas con los resultados obtenidos en el monitoreo por LSPF.	Aplicar el 100% de las MSS a establecimientos y vehículos asociados al incumplimiento a la normatividad sanitaria.	N° MSS aplicadas
10	Inspección, vigilancia y control (IVC) para identificar, eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana por el consumo de alimentos y bebidas, a través de visitas de seguimiento a la comercialización de alimentos y bebidas alcohólicas provenientes de fábricas de alimentos objeto de MSS aplicadas por el INVIMA de acuerdo al reporte mensual.	Realizar el 100% de las de actividades programadas de seguimiento sanitario reportadas por INVIMA	<u>N° Actividades realizadas %</u> N° Actividades programadas
11	Inspección, vigilancia y control (IVC) para identificar, eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana por el consumo de alimentos y bebidas, a través de visitas de inspección, vigilancia y control sanitario en cada uno de los municipios a establecimientos asociados a peticiones, quejas, reclamos, solicitudes oficiales y/o procesos sancionatorios.	Atender el 100% de las quejas sanitarias que se reciben mediante visitas de inspección con el objeto de verificar condiciones inadecuadas en el manejo sanitario y ambiental en el Municipio.	<u>N° PQRD atendidas %</u> N° PQRD solicitadas
12	Inspección, vigilancia y control (IVC) para identificar, eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana por el consumo de alimentos y bebidas, a través de monitoreo de alimentos de acuerdo a la programación y cumplir con cronograma específico para vigilancia y control de alimentos del Laboratorio de Salud Pública en los Municipios del Departamento de Arauca y entrega de resultados de laboratorio a cada uno de los establecimientos.	Realizar el 100% del monitoreo de alimentos de acuerdo a la programación del Laboratorio de Salud Pública en el Municipio.	<u>N° monitoreos realizadas %</u> N° monitoreos programadas
13	Inspección, vigilancia y control (IVC) para identificar, eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana por el consumo de alimentos y bebidas, a través actividades de seguimiento a la distribución y comercialización de leche cruda para dar aplicación al Decreto 1880 de 2011.	Realizar el 100% de las actividades programadas de seguimiento sanitario a comercialización de leche cruda	<u>N° Actividades realizadas %</u> N° Actividades programadas
14	Inspección, vigilancia y control (IVC) para identificar, eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana por el consumo de alimentos y bebidas, a través actividades de seguimiento de establecimientos y vehículos de alimentos y bebidas alcohólicas para evidenciar cumplimiento a normatividad sobre publicidad (Decreto 1397 de 1992, Res. 1893 de 2001).	Realizar el 100% de las actividades programadas de seguimiento sanitario para evidenciar cumplimiento a normatividad sobre publicidad	<u>N° Actividades realizadas %</u> N° Actividades programadas



2. UN TÉCNICO PARA EL MUNICIPIO DE CRAVO NORTE CUYO OBJETO ES:
- PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE TÉCNICO PARA EL FORTALECIMIENTO DE ACCIONES DE LA SALUD PÚBLICA DEL PROGRAMA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EL MUNICIPIO DE CRAVO NORTE.**
- PLAZO: 03 MESES
 - PERFIL: Técnicos en saneamiento, alimentos, salud pública o salud ambiental con título, con dieciocho (18) meses de experiencia relacionada en IVC de alimentos y bebidas alcohólicas.

ITEM	ACTIVIDAD	META	INDICADOR
1	Gestión del conocimiento que conduzca a generar información y evidencia suficiente para tomar decisiones ocasionadas en las actividades de IVC y vigilancia epidemiológica del “Programa de Alimentos y bebidas alcohólicas” del departamento de Arauca, a través del consolidado de la información de las actividades de IVC y toma de muestras de alimentos y bebidas alcohólicas realizadas mensualmente en el Municipio.	Consolidar el 100% de las actividades de IVC y de toma de muestras de alimentos en el Municipio.	$\frac{\text{N}^{\circ} \text{ consolidados realizadas \%}}{\text{N}^{\circ} \text{ Consolidados programados}}$
2	Desarrollo de capacidades para fortalecer habilidades, actitudes y conocimientos del personal de los establecimientos comercializadores de alimentos del departamento de Arauca, a través de programación y realización de capacitación a manipuladores de alimentos en cada uno de los Municipios del Departamento.	Realizar talleres programados de manipulación de alimentos en el Municipio.	$\frac{\text{N}^{\circ} \text{ capacitaciones realizadas \%}}{\text{N}^{\circ} \text{ capacitaciones programadas}}$
3	Vigilancia en salud pública para generar información sobre factores de riesgo del consumo que afecten la salud de la población y tomar las decisiones para la prevención y control de enfermedades transmitidas por los alimentos y el agua, a través de estudios de campo de los brotes de ETAS que se presenten, mediante visitas a establecimientos, viviendas y toma de muestras de alimentos involucrados, en el Municipio de Arauca, sustentados con sus respectivos informes preliminares, de 72 horas, fichas de notificaciones individuales y colectivas e informe final en el Municipio de Arauca..	Realizar estudios de campo al 100% de los brotes de ETAS notificados por el SIVIGILA que se presenten en el Municipio.	$\frac{\text{N}^{\circ} \text{ Brotes atendidos \%}}{\text{N}^{\circ} \text{ Brotes notificados}}$
4	Inspección, vigilancia y control (IVC) para identificar, eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana por el consumo de alimentos y bebidas, a través de visitas de inspección, vigilancia y control sanitario con enfoque de riesgo a establecimientos con énfasis en comercialización, transporte, distribución, preparación y consumo de alimentos y bebidas alcohólicas en el departamento de Arauca.	Realizar visitas de inspección, vigilancia y control, aplicar las medidas sanitarias y notificar a la oficina jurídica el cumplimiento de la normatividad a establecimientos de alto riesgo en el Municipio.	$\frac{\text{N}^{\circ} \text{ IVC realizadas \%}}{\text{N}^{\circ} \text{ IVC programadas}}$
5	Inspección, vigilancia y control (IVC) para identificar, eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana por el consumo de alimentos y bebidas, a través de visitas de inspección, vigilancia y control sanitario con enfoque de riesgo a establecimientos y vehículos asociados al Plan de acción de la carne y productos cárnicos comestibles a lo largo de la cadena.	Realizar visitas de inspección, vigilancia y control, aplicar las medidas sanitarias y notificar a la oficina jurídica el cumplimiento de la normatividad a riesgo a establecimientos y vehículos asociados al Plan de acción de la carne y productos cárnicos comestibles a lo largo de la cadena, en el Municipio.	$\frac{\text{N}^{\circ} \text{ IVC realizadas \%}}{\text{N}^{\circ} \text{ IVC programadas}}$
6	Inspección, vigilancia y control (IVC) para identificar, eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana por el consumo de alimentos y bebidas, a través de visitas de inspección, vigilancia y control sanitario en cada uno de los municipios a vehículos transportadores de alimentos.	Realizar inspecciones de vehículos transportadores de alimentos (pescados, lácteos y otros) en el Municipio.	$\frac{\text{N}^{\circ} \text{ IVC realizadas \%}}{\text{N}^{\circ} \text{ IVC programadas}}$
7	Inspección, vigilancia y control (IVC) para identificar, eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana por el consumo de alimentos y bebidas, a través de actividades relacionadas con el cumplimiento de la Guía técnica del MSPS para la preparación y manejo en salud de las aglomeraciones de público de acuerdo con la programación de festividades o eventos oficializados por las administraciones municipales.	Realizar el 100% de las de actividades programadas de seguimiento sanitario en eventos de participación masiva en cada uno de los municipios.	$\frac{\text{N}^{\circ} \text{ Actividades realizadas \%}}{\text{N}^{\circ} \text{ Actividades programadas}}$
8	Inspección, vigilancia y control (IVC) para identificar, eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana por el consumo de alimentos y bebidas, a través de la aplicación de medidas sanitarias de seguridad (MSS) a los establecimientos y vehículos objeto de IVC asociados con el incumplimiento a la normatividad sanitaria vigente y/o relacionadas con los resultados obtenidos en el monitoreo por LSPF.	Aplicar el 100% de las MSS a establecimientos y vehículos asociados al incumplimiento a la normatividad sanitaria.	N° MSS aplicadas
9	Inspección, vigilancia y control (IVC) para identificar, eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana por el consumo de alimentos y bebidas, a través de visitas de seguimiento a la comercialización de alimentos y bebidas alcohólicas provenientes de fábricas de alimentos objeto de MSS aplicadas por el INVIMA de acuerdo al reporte mensual.	Realizar el 100% de las de actividades programadas de seguimiento sanitario reportadas por INVIMA	$\frac{\text{N}^{\circ} \text{ Actividades realizadas \%}}{\text{N}^{\circ} \text{ Actividades programadas}}$



10	Inspección, vigilancia y control (IVC) para identificar, eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana por el consumo de alimentos y bebidas, a través de visitas de inspección, vigilancia y control sanitario en cada uno de los municipios a establecimientos asociados a peticiones, quejas, reclamos, solicitudes oficiales y/o procesos sancionatorios.	Atender el 100% de las quejas sanitarias que se reciben mediante visitas de inspección con el objeto de verificar condiciones inadecuadas en el manejo sanitario y ambiental en el Municipio.	<u>N° PORD atendidas %</u> <u>N° PQRD solicitadas</u>
11	Inspección, vigilancia y control (IVC) para identificar, eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana por el consumo de alimentos y bebidas, a través de monitoreo de alimentos de acuerdo a la programación y cumplir con cronograma específico para vigilancia y control de alimentos del Laboratorio de Salud Pública en los Municipios del Departamento de Arauca y entrega de resultados de laboratorio a cada uno de los establecimientos.	Realizar el 100% del monitoreo de alimentos de acuerdo a la programación del Laboratorio de Salud Pública en el Municipio.	<u>N° monitoreos realizadas %</u> <u>N° monitoreos programadas</u>
12	Inspección, vigilancia y control (IVC) para identificar, eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana por el consumo de alimentos y bebidas, a través actividades de seguimiento a la distribución y comercialización de leche cruda para dar aplicación al Decreto 1880 de 2011.	Realizar el 100% de las actividades programadas de seguimiento sanitario a comercialización de leche cruda	<u>N° Actividades realizadas %</u> <u>N° Actividades programadas</u>
13	Inspección, vigilancia y control (IVC) para identificar, eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana por el consumo de alimentos y bebidas, a través actividades de seguimiento de establecimientos y vehículos de alimentos y bebidas alcohólicas para evidenciar cumplimiento a normatividad sobre publicidad (Decreto 1397 de 1992, Res. 1893 de 2001).	Realizar el 100% de las actividades programadas de seguimiento sanitario para evidenciar cumplimiento a normatividad sobre publicidad	<u>N° Actividades realizadas %</u> <u>N° Actividades programadas</u>
SALUD AMBIENTAL			
14	Coordinación Sectorial e Intersectorial para la formulación y socialización de la Política de Salud Ambiental en departamento de Arauca, mediante la asistencia a reuniones convocadas y que requiera la participación del programa de Salud Ambiental.	Asistencia del 100% a reuniones convocadas y que requiera la participación del programa de Salud Ambiental.	<u>N° de reuniones asistidas.</u>
15	Desarrollo de Capacidades mediante actividades de capacitación en temas sanitarios y ambientales dirigidos a instituciones educativas, comunidades indígenas y población residente en poblaciones indígenas y asentamiento legales.	Realizar el 100% de las capacitaciones programadas.	<u>N° capacitaciones realizadas %</u> <u>N° capacitaciones programadas</u>
16	Vigilancia en Salud Pública que permita la identificación, minimización y eliminación de los factores sanitarios y ambientales que afecten la Salud pública en el departamento de Arauca, mediante la ejecución de acciones de seguimiento de eventos de interés en Salud Pública contempladas en los protocolos de vigilancia de intoxicaciones por plaguicidas u otras sustancias químicas.	Realizar el 100% de los estudios de campo de las notificaciones realizadas de intoxicaciones por plaguicidas	<u>N° Brotes atendidos %</u> <u>N° Brotes notificados</u>
17	Inspección, Vigilancia y Control que permitan contribuir al mejoramiento de la calidad de vida y salud de la población del departamento de Arauca, mediante la vigilancia del agua para consumo humano distribuida a la población del departamento de Arauca, por las empresas prestadoras de servicio de acueducto, para los análisis fisicoquímicos y microbiológicos, de flúor, Giardia y Cryptosporidium, en el área urbana del municipio de Cravo Norte.	Realizar el 100% toma de muestras de agua dentro del proceso IVC en Salud Pública	<u>N° monitoreos realizadas %</u> <u>N° monitoreos programadas</u>
18	Inspección, Vigilancia y Control de las condiciones sanitarias permitan contribuir al mejoramiento de la calidad de vida y salud de la población del departamento de Arauca, mediante visitas de inspección sanitaria y aplicación de medidas de sanitarias en establecimientos comerciales con enfoque ambiental	Realizar el 100% de visitas IVC a establecimientos de interés sanitario con enfoque ambiental	<u>N° IVC realizadas %</u> <u>N° IVC programadas</u>
ZOONOSIS			
19	Participar del 100% de las reuniones, comités de vigilancia y demás comités donde se requiera del Programa de zoonosis.	Participar en el 100% de las reuniones programadas	<u>N° de reuniones asistidas.</u>
20	Realizar actividades de capacitación, dirigidas a la comunidad estudiantil en materia de prevención y control de zoonosis.	Capacitar al 100% de los centros educativos programados	<u>N° capacitaciones realizadas %</u> <u>N° capacitaciones programadas</u>
21	Reporte de informes y análisis de información para toma de decisiones en salud del Programa de Zoonosis	Realizar el 100% de los informes requeridos del Programa de Zoonosis	<u>N° de informes presentados %</u> <u>N° de informes requeridos</u>
22	Realizar las acciones necesarias para garantizar la cadena de frío de los biológicos y la disponibilidad de los insumos del programa	Realizar el 100% de las acciones para garantizar los insumos del programa	<u>N° Actividades realizadas %</u> <u>N° Actividades programadas</u>
23	Realizar las acciones de vigilancia enmarcadas en protocolos y lineamientos de los eventos de interés en salud pública, relacionadas con la enfermedad de la rabia y otras zoonosis.	Realizar el 100% de acciones según lineamientos de los eventos de interés en SP - enfermedades zoonóticas	<u>N° Actividades realizadas %</u> <u>N° Actividades programadas</u>
24	Realizar visitas de inspección, vigilancia y control relacionadas con las zoonosis a establecimientos veterinarios y afines.	Realizar 100% de las visitas de IVC a establecimientos veterinarios y afines programadas.	<u>N° IVC realizadas %</u> <u>N° IVC programadas</u>

ACTIVIDAD 4 PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE TÉCNICO PARA EL FORTALECIMIENTO DE ACCIONES DE LA SALUD PÚBLICA DEL PROGRAMA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA.

Actividad 4.1: INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL (IVC) para identificar, eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana por el consumo de alimentos y bebidas a través de acciones de inspección, vigilancia y control a establecimientos donde se llevan a cabo los programas de alimentación masiva (restaurantes escolares del área rural) en el departamento de Arauca.



- Descripción de la Actividad: Realizar inspección, vigilancia y control (IVC) para identificar, eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana por el consumo de alimentos y bebidas, realizando seguimiento y evaluación a las acciones de inspección, vigilancia y control a establecimientos donde se llevan a cabo los programas de alimentación masiva (restaurantes escolares del área rural) en el departamento de Arauca.

Metodología:

- ✓ Planeación: Entrega de la programación semestral de visitas de inspección sanitaria a restaurantes escolares del área rural del Departamento.
 - Implementación:
 - ✓ Alistamiento: Revisión de agenda y cronograma de trabajo, preparación de los instrumentos y metodología para el desarrollo de las actividades.
 - ✓ Ejecución: Aplicación del instrumento de IVC aprobado por la entidad.
 - ✓ Notificación: Informar los resultados de la visita al interesado.
 - ✓ Seguimiento: De acuerdo al resultado obtenido se reprograma la visita o se realiza monitoreo para análisis por laboratorio.
- Productos a Entregar: Cuarenta (40) visitas de IVC a establecimientos de programas de alimentación masiva mensuales.
 - Soportes de la Actividad:
 - Actas de IVC y documentos técnicos anexos.

Actividad 4.2: GESTIÓN DEL CONOCIMIENTO que conduzca a generar información y evidencia suficiente para tomar decisiones ocasionadas en las actividades de IVC y vigilancia epidemiológica del “Programa de Alimentos y bebidas alcohólicas” del departamento de Arauca, a través del consolidado de la información de las actividades de IVC y toma de muestras de alimentos y bebidas alcohólicas realizadas mensualmente en el Departamento.

- Descripción de la Actividad: Consolidación de información derivada de las actividades de IVC de cada municipio del departamento de Arauca por el Programa de Alimentos y Bebidas Alcohólicas de la UAESA.

Metodología:

- ✓ Planeación: Programar consolidación de la información de documentos en las bases de datos.
 - Implementación:
 - ✓ Alistamiento: Clasificación de documentos generados de las acciones de IVC.
 - ✓ Ejecución: Digitar la información de los documentos en la base de datos.
 - ✓ Notificación: Enviar base de datos de cada municipio a la oficina central.
 - ✓ Seguimiento: Verificación de la información incluida en la base de datos y corrección si es necesario.
- Productos a Entregar: Dos (02) Consolidados de IVC de alimentos mensual.
 - Soportes de la Actividad:

Bases de datos mensual de IVC a establecimientos del PAE y a vehículos transportadores de alimentos del PAE.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD ESPECÍFICA DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS Y APOYO A LA GESTION:

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE TECNICO PARA EL FORTALECIMIENTO DE ACCIONES DE GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA DEL PROGRAMA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA.

- PLAZO: 03 MESES
- PERFIL: Técnico en saneamiento, alimentos, salud pública o salud ambiental con título, con dieciocho (18) meses de experiencia relacionada en IVC de alimentos y bebidas alcohólicas..



ITEM	ACTIVIDAD	META	INDICADOR
1	Gestión del conocimiento que conduzca a generar información y evidencia suficiente para tomar decisiones ocasionadas en las actividades de IVC y vigilancia epidemiológica del “Programa de Alimentos y bebidas alcohólicas” del departamento de Arauca, a través del consolidado de la información de las actividades de IVC y toma de muestras de alimentos, realizadas mensualmente en el departamento.	Consolidar el 100% de las actividades de IVC y de toma de muestras de alimentos en el departamento.	<u>N° consolidados realizadas %</u> N° Consolidados programados
2	Inspección, vigilancia y control (IVC) para identificar, eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana por el consumo de alimentos y bebidas, a través de acciones con enfoque de riesgo a establecimientos donde se llevan a cabo los programas de alimentación masiva (restaurantes escolares, etc.), con énfasis en transporte, distribución, preparación y consumo de alimentos, en el departamento de Arauca.	Coordinar y realizar visitas de inspección a instituciones educativas y transporte asociado donde opera el PAE y programas de alimentación masiva con Actas de IVC de cada diligencia.	<u>N° de informes presentados %</u> No de informes requeridos
3	Inspección, vigilancia y control (IVC) para identificar, eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana por el consumo de alimentos y bebidas, a través de la aplicación de medidas sanitarias de seguridad (MSS) a los establecimientos y vehículos objeto de IVC asociados con el incumplimiento a la normatividad sanitaria vigente y/o relacionadas con los resultados obtenidos en el monitoreo por LSPF.	Aplicar el 100% de las MSS a establecimientos y vehículos asociados al incumplimiento a la normatividad sanitaria.	N° MSS aplicadas
4	Vigilancia en salud pública para generar información sobre factores de riesgo del consumo que afecten la salud de la población y tomar las decisiones para la prevención y control de enfermedades transmitidas por los alimentos y el agua, a través de estudios de campo de los brotes de ETAS que se presenten, mediante visitas a establecimientos, viviendas y toma de muestras de alimentos involucrados, en el Municipio de Arauca, sustentados con sus respectivos informes preliminares, de 72 horas, fichas de notificaciones individuales y colectivas e informe final en el departamento de Arauca.	Realizar estudios de campo al 100% de los brotes de ETAS notificados por el SIVIGILA que le sean asignados.	<u>N° Brotes atendidos %</u> N° Brotes notificados

3.1. IDENTIFICACION DEL CONTRATO A CELEBRAR (Tipo de contrato)

Contrato de Prestación de Servicios profesionales y apoyo a la gestión

4. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA - FUNDAMENTOS JURÍDICOS

- Constitución Política de Colombia.
- Ley 80 de 1993 y sus decretos reglamentarios
- Ley 1150 de 2007
- Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto Único Reglamentario No. 1082 de 2015 establece en el Artículo 2.2.1.2.1.4.9. La modalidad de Contratación DIRECTA para los contratos de prestación de servicios profesionales.

5. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y SU JUSTIFICACION

Explique los criterios del cálculo y sopórtelos, cotizaciones, estudios o metodologías que se utilizaron para establecer el valor del contrato (Incluir cuadros de análisis.)

Para la determinación de los valores de honorarios de los profesionales para la ejecución del proyecto **FORTALECIMIENTO DE ACCIONES EN SALUD PÚBLICA DEL PROGRAMA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA**; se tomó como referencia los valores de honorarios del personal de contrato de prestación de servicios y de apoyo a la gestión; determinado de acuerdo al histórico y al reglamentado en el acto administrativo Resolución No 003 de 02 de Enero 2020 mediante la cual se fijan los honorarios de contrato de prestación de servicios y de apoyo de a la gestión de la Unidad Administrativa especial de salud de Arauca:



Tabla de Honorarios

NIVEL ASESOR	✓ Título Profesional ✓ Título posgrado en maestría ✓ Veinticuatro (24) meses de experiencia profesional.	\$4.500.000
	✓ Título profesional. ✓ posgrado en especialización. ✓ Sesenta (60) meses de experiencia profesional.	
NIVEL ASESOR EXTERNO REPRESENTACIÓN JUDICIAL	✓ Título Profesional en derecho. ✓ Título posgrado en especialización ✓ Sesenta (60) meses de experiencia profesional.	\$3.800.000
ESTUDIANTE PROFESIONAL CON TERMINACIÓN DE MATERIAS	✓ Certificación de terminación de materias. ✓ Certificación de terminación de judicatura o prácticas.	\$2.100.000
MEDICO AUDITOR	✓ Título profesional en medicina. ✓ Especialización en auditoria médica. ✓ Sesenta (60) meses de experiencia profesional.	\$4.827.000
ESTUDIANTE EN ETAPA DE PRACTICAS CON CONVENIO	✓ Certificación de terminación de materias expedida por la Universidad de una carrera profesional.	\$1.500.000
	✓ Certificación de terminación de materias expedida por una institución educativa acreditada como técnica o tecnólogo.	\$850.000
PROFESIONAL ESPECIALIZADO	✓ Título Profesional ✓ Título posgrado en especialización ✓ Mínimo veinticuatro (24) meses de experiencia profesional.	\$3.702.930
	✓ Título Profesional ✓ Sesenta (60) meses de experiencia profesional o en su defecto Cuarenta y ocho (48) meses de experiencia profesional relacionada.	
PROFESIONAL UNIVERSITARIO	✓ Título Profesional. ✓ Veinticuatro (24) meses de experiencia profesional.	\$3.366.510
	✓ Título Profesional.	\$2.625.000
TECNÓLOGO	✓ Título de tecnólogo ✓ Treinta y seis (36) meses de experiencia relacionada.	\$1.917.090
	✓ Certificación de cursar como ✓ mínimo octavo semestre de una carrera profesional. ✓ Treinta y seis (36) meses de experiencia relacionada.	
	✓ Título de tecnólogo	\$1.659.000
TÉCNICO	✓ Título de técnico ✓ dieciocho meses (18) meses de experiencia relacionada.	\$1.653.330
	✓ Certificación de cursar como mínimo sexto semestre de una carrera profesional. ✓ Veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada.	
	✓ Título de técnico	\$1.449.000
AUXILIAR	✓ Título de auxiliar en cualquier área del conocimiento.	\$1.437.870
	✓ Título Bachiller	
	✓ Seis (6) meses de experiencia laboral relacionada.	

De igual forma se estableció el costo de logística integral basados en el estudio de mercado realizado:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANT IDAD	YUDI GONZALEZ	YOHANA SUAREZ	JOSE ALBEN DIAZ	VALOR PROMEDIO
1	Prestación de servicios de profesional especializado de apoyo a la Gestión, para la ejecución de actividades de Gestión de la Salud Pública (incluye realizar un (1) desplazamiento a otro municipio del departamento de Arauca).	Mes	1	\$ 4.000.000	\$ 3.950.000	\$ 4.050.000	\$ 4.000.000
2	Prestación de servicios de profesional especializado de apoyo a la Gestión, para la ejecución de actividades de Gestión de la Salud Pública (incluye realizar dos (2) desplazamientos a otros municipios del departamento de Arauca).	Mes	1	\$ 4.100.000	\$ 4.200.000	\$ 4.300.000	\$ 4.200.000
3	Prestación de servicios de profesional especializado de apoyo a la Gestión, para la ejecución de actividades de Gestión de la Salud Pública (incluye realizar tres (3) desplazamientos a otros municipios del departamento de Arauca).	Mes	1	\$ 4.500.000	\$ 4.300.000	\$ 4.400.000	\$ 4.400.000



COMPONENTE 1. FORTALECIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES DE IVC, ASÍ COMO LAS POLÍTICAS DE CUMPLIMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA.					
Item	Actividad	Unidad Medida	Cant.	V/Unit	V/total
1	Profesional Ingeniero de alimentos o especialista en áreas de la salud, con título profesional y sesenta (60) meses de experiencia profesional o en su defecto cuarenta y ocho (48) meses de experiencia profesional relacionada en IVC de alimentos.	MES	5 meses	\$ 4.200.000	\$ 21.000.000
1	Profesional ingeniero de alimentos o microbiólogo con título, con mínimo veinticuatro (24) meses de experiencia profesional.	MES	3 meses	\$ 3.366.510	\$ 10.099.530
2	Tecnólogo en saneamiento con título, con treinta y seis (36) meses de experiencia relacionada en IVC de alimentos.	MES	3 meses	\$ 1.917.090	\$ 5.751.270
3	Técnicos (8) en saneamiento, alimentos, salud pública o salud ambiental con título, con dieciocho (18) meses de experiencia relacionada en IVC de alimentos.	MES	3 meses	\$ 1.653.330	\$ 39.679.920
4	Técnico en saneamiento, alimentos, salud pública o salud ambiental con título, con dieciocho (18) meses de experiencia relacionada en IVC de alimentos.	MES	3 meses	\$ 2.900.000	\$ 8.700.000
TOTAL					\$ 64.230.720

6. CRITERIOS DE SELECCIÓN DE LA OFERTA MAS FAVORABLE

Decreto 1082 de 2015. Artículo 2.2.1.2.1.4.9. **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...”

Con fundamento en lo anterior la idoneidad del contratista se determinará bajo los siguientes criterios:

- Un profesional Ingeniero de Alimentos o Microbiólogo con título, con mínimo veinticuatro (24) meses de experiencia profesional.
- Un Tecnólogo en saneamiento, alimentos, salud pública o salud ambiental con título, con treinta y seis (36) meses de experiencia relacionada con IVC de alimentos y bebidas alcohólicas.
- Nueve técnicos en saneamiento, alimentos, salud pública o salud ambiental con título, con dieciocho (18) meses de experiencia relacionada en IVC de alimentos y bebidas alcohólicas.

7. ANALISIS DE RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

No.	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia	Probabilidad	Impacto	Valoración	categoría	¿A quién se le Asigna?	Tratamiento / Controles a ser Implementados	Impacto después del Tratamiento				Responsable por Implementar el	Monitoreo y Revisión		
													Probabilidad	Impacto	Valoración del	categoría	Afecta a	Ejecución del	Como Se Realiza el Monitoreo	Periodicidad
1	General	Interno	Planeación	Operacional	Estimación Inadecuada de los costos	Demora y/o incumplimiento de obligaciones contractuales	posible	moderado	3	bajo	Contratista	Control por parte del supervisor del contrato.	2	menor	2	Bajo	si	Unidad ejecutora	Informes de la labor encomendada	Mensualmente durante la etapa de ejecución.



2	General	Interno	ejecución	económico	Demoras en los pagos de los honorarios pactados	Incumplimiento del contrato	posible	moderado	3	medio	Entidad contratista	Control por parte de la Secretaría de Hacienda en los trámites de pagos de honorarios.	2	menor	2	Bajo	si	Secretaría de Hacienda	Solicitudes respetuosas a la entidad	Cada vez que se presente el riesgo.
3	General	Interno	ejecución	operacional	Negligencia, imprudencia o temeridad en la ejecución de las actividades encomendadas	Demora y/o incumplimiento de las obligaciones contractuales.	posible	moderado	3	bajo	contratista	Control por parte del supervisor del contrato.	2	menor	2	Bajo	si	Unidad ejecutora	Informes de labor encomendada	Mensualmente durante la etapa de ejecución.
4	General	Interno	ejecución	operacional	Uso indebido de la información de la Entidad	Incumplimiento a la cláusula de confidencialidad	raro	moderado	3	bajo	contratista	Control de la información y documentación que reposa en la Entidad	3	menor	1	bajo	si	Supervisor del contrato y personal de seguridad	Control de la entrada y salida del personal y documentación de la entidad.	Cada vez que se requiera
5	General	Interno	ejecución	operacional	Accidentes de trabajo, enfermedades profesionales y/o comunes.	Incumplimiento de las obligaciones contractuales	posible	medio	4	medio	contratista	Solicitar vinculación y pago al momento de la vinculación y durante la ejecución del contrato al régimen de seguridad social y ARL.	5	medio	2	medio	si	Unidad ejecutora y supervisor del contrato	Solicitar pagos del sistema de seguridad social y ARL junto con los informes de gestión	Mensualmente durante la etapa de ejecución
6	General	Interno	ejecución	operacional	Falta de calidad en el servicio prestado	Incumplimiento del contrato	posible	moderado	3	bajo	contratista	Control por parte del supervisor del contrato.	3	menor	1	bajo	si	supervisor del contrato	Informes de labor encomendada	Mensualmente durante la etapa de ejecución.
7	General	externo	ejecución	operacional	Impuestos que afectan a todos los contribuyentes	Desequilibrio económico	raro	moderado	2	bajo	contratista	Seguimiento por parte del contratista	3	menor	1	bajo	si	contratista	Seguimiento por el contratista	Durante toda la ejecución del contrato

8.LAS GARANTIAS EXIGIBLES EN EL PROCESO DE CONTRATACION

[De conformidad con el Artículo 2.2.1.2.1.4.5. Del Decreto 1082 del 2015, la entidad no exigirá garantías para celebrar esta contratación.]

9. CONDICIONES ESENCIALES DEL POSIBLE CONTRATO

PLAZO Tres (03) meses.

FORMA DE PAGO

El pago será cancelado de forma mensual, previa cumplimiento de los siguientes requisitos:

- Informe de actividades
- Certificación de cumplimiento del contrato expedida por el Supervisor.
- Recibo de pago de la E.P.S, Fondo de Pensiones y ARL debidamente cancelados, en el que exista una correcta relación entre el monto cancelado y las sumas que debieron haber sido cotizadas desde el primer día de ejecución del contrato.
- Pago de Estampillas

TOTAL PRESUPUESTO	VALOR EN LETRAS	VALOR EN NUMEROS
	SESENTA Y CUATRO MILLONES DOSCIENTOS TREINTA MIL SETECIENTOS VEINTE PESOS M/CTE.	(\$ 64.230.720)

LUGAR DE EJECUCIÓN Departamento de Arauca

10. SUPERVISION:	MARQUE CON UNA (X)	DESCRIBA
	☐	La supervisión será adelantada por la Profesional Especializada de Salud Pública de la Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca o por quien ésta designe para tal fin.

11. INTERVENTORIA:	MARQUE CON UNA (X)	DESCRIBA
	☐	



	GOBERNACIÓN DE ARAUCA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE SALUD DE ARAUCA NIT 900.034.608 – 9		
	JURIDICA		CÓDIGO: FR-CTN-01
	ESTUDIO PREVIO		VERSIÓN: 01
			FECHA: 16-02-2021
		Página 23 de 23	

12. OBLIGACIONES TECNICAS DEL CONTRATISTA

1.) Responder por los bienes y/o elementos que le sean asignados por la Unidad para el desarrollo del objeto contractual. 2.) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y entramamientos en su ejecución. 3.) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de hacer u omitir algún hecho; 4.) Presentar a fin de mes, informes de las actividades realizadas en el cumplimiento del objeto del contrato en medio físico y magnético, si así se requiere. 5.) El contratista deberá acreditar al supervisor del contrato los pagos de los aportes a los Sistemas de Seguridad Social Integral (Pensión, Salud y Riesgos laborales) desde el primer día de ejecución del contrato. 6.) Presentar toda la documentación anexa al contrato de forma legítima y auténtica.7.) Usar en todo momento la Tarjeta de Identidad de la Misión Médica y hacer entrega de la misma al líder de misión medica una vez deje de laborar con la institución. 8.) Asistir, a los talleres de capacitación en los conocimientos Resolución 4481 del 28 de diciembre de 2012, expedido por el Ministerio de Protección Social, el cual desarrolla el manual del uso del emblema protector de Misión Médica. 9.) Que sus actividades relacionadas con Misión Médica estén certificadas debidamente por el supervisor del Contrato. 10.) Cumplir con el sistema integrado de gestión compuesto por el Modelo Estándar de Control Interno –MECI-, la Gestión de Calidad, comprometiéndose a mantenerse informado, a participar activamente en las actividades que adelante la entidad y a conocer de forma integral las normas pertinentes para su cumplimiento. 11.) Elaborar y entregar de manera oportuna los informes y solicitados por el supervisor de acuerdo a la clasificación, ordenación y descripción que establece la Ley general de archivos; así mismo tener en forma ordenada y al día el archivo de los documentos que se generen durante la ejecución del contrato. 12.) Garantizar el cumplimiento de las normas de bioseguridad en la ejecución del objeto contractual.

13. INDICAR SI EL PROCESO DE CONTRATACION ESTA COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL	SI	NO
	☐	☒

14. RESPONSABLE DE LA PUBLICACION	Oficina de Sistemas
--	---------------------

15. FIRMA RESPONSABLE DE LA PRESENTACIÓN DEL ESTUDIO PREVIO

INGRID JOHANA OQUENDO VARGAS
Profesional Especializado Salud Pública

	Nombre	Firma	Cargo	Anexos:
Proyectó:	Carlos Alberto Sierra Limas		Profesional Especializado Alimentos y Bebidas A.	
Revisó aspectos jurídicos:	Sandra Elena Martínez Archila		Jefe oficina asesora jurídica.	

