1. INFORMACIÓN GENERAL DEL CONTRATO:

Componente: Bienestar social y calidad de vida para la familia pereirana.		**Subproceso:** Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social.	
Actividad: Dirección Operativa de Salud Pública.		**Eje estratégico:** Salud Ambiental.	
Número del Contrato:	No. 1592 del 14 de febrero de 2025	**Programa:** Factores de riesgo por el consumo de alimentos y bebidas.	
Periodo al que corresponde el presente informe:	17 de julio al 16 de agosto de 2025	**Plazo de Ejecución:**	Ocho (08) meses
Contratista:	Laura Valentina Cardona García	**Supervisora:**	Jennifer Andrea Jara Loaiza
Valor Total del Contrato	Diecinueve millones seiscientos mil pesos m/cte ($19.600.000 m/cte)	**Valor del periodo informado**	Dos millones cuatrocientos cincuenta mil pesos m/cte ($2.450.000 m/cte)
Informe No.	Seis (6)		

2. METAS A LAS QUE CONTRIBUYE EL CONTRATO:

Política Pública	Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional.
Plan Desarrollo	● Mantener por debajo de 4 el número de brotes por enfermedades transmitidas por alimentos en municipio de Pereira. ● Incremento de la cobertura de inspección, vigilancia y control a los establecimientos de alto riesgo.
Plan Territorial de Salud	● Mantener por debajo de 4 el número de brotes por enfermedades transmitidas por alimentos en municipio de Pereira. ● Incremento de la cobertura de inspección, vigilancia y control a los establecimientos de alto riesgo.
Plan de acción municipal (proyectos)	● Realizar el 100% de los operativos de control a establecimientos de alto y mediano riesgo epidemiológico. ● Realizar Inspección, Vigilancia y Control al 100% de los puntos de servido del programa de Alimentación escolar. ● Realizar inspección, vigilancia y control a las plantas que presten servicio de alimentación ● Realizar acciones de inspección, vigilancia y control al 100% de las instituciones educativas públicas y privadas priorizadas del municipio de Pereira. ● Realizar acciones de inspección, vigilancia y control a los establecimientos de servicios sociales y educativos para la primera infancia (Centros de Desarrollo Infantil, Hogares y jardines Infantiles). ● Realizar acciones de Inspección, vigilancia y control a los establecimientos de servicios sociales para adultos priorizados (ONG, Centro de Protección Social para el Adulto Mayor (CPSAM) y Hogares de paso). ● Realizar acciones de Inspección, vigilancia y control a los establecimientos de carnes de bovinos, porcinos y derivados cárnicos, aves, huevos, pescado, moluscos, lácteos y derivados, salsamentarias, queseras y distribuidoras de huevos. ● Realizar acciones de inspección, vigilancia y control a los establecimientos priorizados como supermercados, depósitos de alimentos, tiendas de barrio, tiendas naturistas, expendio de bebidas alcohólicas bares, billares, bingos.

	● Realizar acciones de inspección, vigilancia y control a los establecimientos de priorizados de preparación y consumo de alimentos: restaurantes, cafeterías, panaderías, comidas rápidas. ● Visitas integrales de inspección, vigilancia y control a las centrales minoristas y mayoristas de alimentos en Pereira. (4 establecimientos). ● Realizar acciones inspección, vigilancia y control al 100% de los vehículos transportadores de alimentos y productos cárnicos que lo soliciten. ● Realizar acciones de Inspección, vigilancia y control al 100% de los establecimientos penitenciarios, cuartelarios y batallón del municipio de Pereira. ● Realizar acciones de Inspección, vigilancia y control al 100% de los escenarios culturales priorizados. ● Capacitar a los manipuladores de alimentos en Buenas Prácticas de manufactura de alimentos a través de la Secretaría de Salud. ● Jornadas de capacitación a personal que labora en los establecimientos cárnicos sobre la implementación de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). ● Jornada de capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos a vendedores de alimentos en vía pública.

3. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES EJECUTADAS:

ALCANCES DEL CONTRATO

ALCANCE 1.
Apoyar en la realización de visitas sanitarias mensuales efectivas a los sujetos de inspección sanitaria asignados por el coordinador y/o líder de la dimensión, ubicados en el municipio de Pereira. La cantidad será establecida desde la coordinación del programa y/o líder de dimensión.

ACTIVIDADES EJECUTADAS:
Durante el periodo comprendido entre el 17 de julio al 16 de agosto de 2025, se apoya la realización de las visitas sanitarias mensuales efectivas a los sujetos de inspección sanitaria asignados por el coordinador del programa “Factores de riesgo por el consumo de alimentos y bebidas” y con ello la meta establecida, inspeccionado los siguientes sujetos: **1.** Establecimientos educativos: 15 visitas, **2.** Establecimientos de preparación de alimentos: 1 visita, **3.** Establecimientos de ensamble de alimentos y bebidas: 5 visitas y **4.** Actas de diligencia: 1 visita; y se reportan a su vez las siguientes actividades: 1. Atención a PQRSR: 0 visitas, 2. Visitas rurales: 9 visitas, y 3. Operativos asistidos (5/>): 5 operativos.

Es de aclarar que en el periodo informado se realizaron inspecciones a establecimientos educativos, establecimientos de preparación y ensamble de alimentos y bebidas, inspeccionando veintidós (22) establecimientos de acuerdo a la normatividad sanitaria legal vigente – Ley 9 de 1979, decreto 1575 de 2007, decreto 2157 de 2017, resolución 2115 de 2007, resolución 14861 de 1985, resolución 2674 de 2013, resolución 5109 de 2005, resolución 683 de 2012, resolución 2184 de 2019, resolución 4142 de 2012, resolución 4143 de 2012, resolución 1506 de 2011, resolución 834 de 2013 y resolución 835 de 2013.

Las inspecciones donde se realiza el diligenciamiento del “Acta de inspección, vigilancia y control sanitario a establecimientos educativos” se ejecutan mediante inspección visual de:

- Revisión documental (documento de sistema de seguridad y salud en el trabajo, programa de control de plagas con concepto sanitario favorable expendido por la autoridad sanitaria del área de jurisdicción, y listado de inventario de insumos químicos empleados en las labores de mantenimiento sanitario).
- Condiciones locativas y áreas (localización y diseño, condiciones de pisos y paredes, techos, iluminación y ventilación, escaleras y rampas, instalaciones y redes eléctricas, áreas de circulación y condiciones generales de aulas de clase y mobiliario).

- Condiciones sanitarias (servicios sanitarios en buen estado con dotación de mecanismos y elementos de higiene personal, adecuación de servicios sanitarios para población con capacidades diferentes, programa de limpieza y desinfección documentado e implementado, y sistemas de mantenimiento sanitario de implementos de aseo).
- Condiciones de saneamiento (abastecimiento de agua, manejo y disposición de vertimientos, manejo de residuos sólidos, y manejo integrado de plagas).
- Condiciones de seguridad – gestión del riesgo (plan de gestión del riesgo de desastres documentado e implementado, señalización de áreas y secciones, alarma de emergencia, extintores cargados y señalizados, área de enfermería y botiquín dotado).

Las inspecciones donde se realiza el diligenciamiento del "Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos" y "Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de ensamble de alimentos y bebidas" se ejecutan mediante inspección visual de:

- Las condiciones generales de la construcción donde se lleva a cabo la actividad comercial (localización y diseño, condiciones de pisos y paredes, techos, iluminación y ventilación e instalaciones sanitarias).
- Las condiciones de equipos, utensilios, y superficies en contacto con el alimento.
- El personal manipulador (uso de tapabocas y protección para cubrir cabello, uñas cortas, limpias y sin esmalte, no uso de joyas, uniformes claros, calzado cerrado, claro e impermeable).
- Adopción de Buenas Practicas Higiénicas por parte del personal manipulador: No comer, beber o masticar, fumar o escupir).
- Implementación del plan de capacitación continua en manejo higiénico de los alimentos y la tenencia de certificados médicos de manipuladores que consten la aptitud o no para manipular alimentos.
- Evaluación de los requisitos higiénicos (control de materias primas e insumos, prevención de la contaminación cruzada, manejo de temperaturas y condiciones de almacenamiento).
- El Plan de saneamiento básico del lugar (suministro y calidad del agua potable, residuos líquidos, residuos sólidos, control integral de plagas y, limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios) con sus soportes documentales correspondientes.

También, durante este período (Julio – Agosto 2025), se suministra semana a semana la documentación relacionada con el número de inspecciones sanitarias efectuadas en los establecimientos educativos, establecimientos de preparación y ensamble de alimentos y bebidas, diligenciando actas para cada tipo de sujeto y valorando los diferentes aspectos sanitarios. Lo anteriormente descrito, se relaciona en la matriz de seguimiento INVIMA 2025 y matriz de seguimiento MINSALUD 2025.

Las anteriores actas de inspección sanitaria van desde la numeración:

- Acta de inspección, vigilancia y control sanitario a establecimientos educativos:
  - Establecimientos educativos públicos: LVC146-25 a la LVC148-25 (3), LVC150-25 (1), LVC153-25 a la LVC154-25 (2) y de la LVC156-25 a la LVC157-25 (2). **Total:** 8 visitas de inspección.
  - Establecimientos educativos privados: LVC159-25 a la LVC165-25 (7). **Total:** 7 visitas de inspección.
- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos: LVC145-25 (1). **Total:** 1 visita de inspección.
- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de ensamble de alimentos y bebidas: LVC149-25 (1), LVC151-25 a la LVC152-25 (2), LVC155-25 (1) y la LVC158-25 (1). **Total:** 5 visitas de inspección.
- Acta de visita – Diligencia de inspección, vigilancia y control: LVC143-25 (1). **Total:** 1 visita de inspección.

Las zonas o lugares en los que se realizaron las actividades de inspección sanitaria fueron:

- Comuna Cuba, Rio Otún, Del Café, El Oso, El Jardín y Centro.

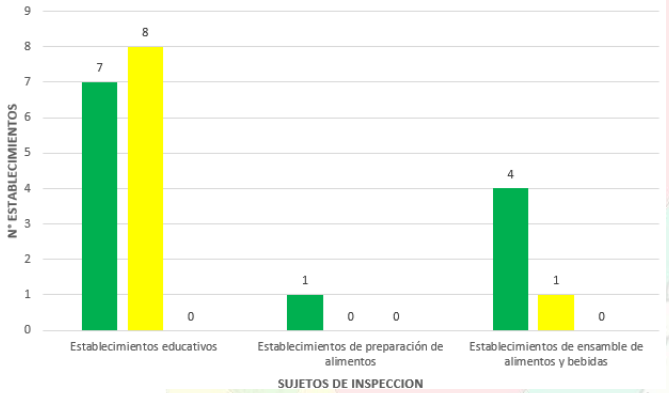
- Corregimiento Caimalito y Puerto Caldas.

RESULTADOS:

SUJETO	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO			N° DE ESTABLECIMIENTOS
	FAVORABLE	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	DESFAVORABLE	
Establecimientos educativos	7	8	0	15
Establecimientos de preparación de alimentos	1	0	0	1
Establecimientos de ensamble de alimentos y bebidas	4	1	0	5
TOTAL	12	9	0	21

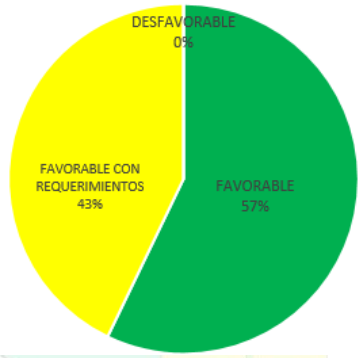
Nota: Un (1) acta de inspección no cuenta con concepto sanitario, y es resultado de las actividades de inspección y vigilancia: LVC143-25.

CONCEPTOS SANITARIOS EMITIDOS POR SUJETO DE INSPECCION



El grafico representa los tipos de sujetos inspeccionados y su cuantía en terminos de emicion del concepto sanitario.

PORCENTAJE DE CONCEPTOS SANITARIOS DEL TOTAL DE LOS SUJETOS DE INSPECCIÓN



El grafico representa la tendencia de los establecimientos en un 43% por obtener un concepto sanitario **FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS** y un 57% por obtener un concepto sanitario **FAVORABLE**.

Establecimientos educativos:

Dentro de los hallazgos evidenciados en los establecimientos educativos, se encuentran:

- Algunas de las paredes, presentan signos de filtración y/o humedad, desprendimiento superficial, fisuras e irregularidades y falencias de pintura, de manera que no se evita a generación de polvo y suciedad, e impide las tareas de limpieza y desinfección. (Ley 9 de 1979, Articulo 195).
- Algunos de los falsos techos, presentan manchas y defectos originados por signos de filtración, fisuras e irregularidades y desprendimiento superficial, de manera que no se evita a generación de polvo y suciedad. (Ley 9 de 1979, Articulo 195).
- Algunos de los pisos ubicados, presentan grietas, defectos e irregularidades de manera que no ofrecen continuidad para evitar tropiezos y accidentes. (Ley 9 de 1979, Articulo 193 y 194).
- Algunas de las escaleras y rampas de acceso no cuentan con pasamanos o barandas a ambos lados de manera que impida el riesgo el accidente. (Resolución 14861 de 1985, Articulo 47 y 48).
- Las áreas de circulación como escaleras, rampas, escalones u otras irregularidades, no están claramente demarcadas y provistas de la señalización y color de seguridad adecuado: amarillo, y demás medidas necesarias para evitar accidentes y permitir el tránsito seguro. (Resolución 14861 de 1985, Articulo 46).
- Algunos de los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas, no están diseñados, construidos, instalados, mantenidos, accionados y señalizados de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión. (Ley 9 de 1979, Articulo 117).
- Algunas de las luminarias, no son funcionales de manera que estos espacios no se proveen de suficiente y

adecuada iluminación que prevengan efectos nocivos en la salud y garanticen adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad. (Ley 9 de 1979, Articulo 196).

- El establecimiento educativo cuenta con algunos servicios sanitarios a disposición de la población estudiantil en deficientes condiciones para su uso: presencia de signos de humedad y/o filtración, desprendimiento superficial, perdida o ausencia de material sanitario en paredes y pisos, divisiones sanitarias con corrosión, unidades sanitarias sin puertas, unidades sanitarias con ausencia de piezas y/o inhabilitados. Lo anterior, exponiendo a los mismos a la adquisición de enfermedades causadas por microorganismos. (Ley 9 de 1979, Articulo 212).
- El establecimiento educativo no cuenta con servicios sanitarios para la población de movilidad reducida. (Resolución 14861 de 1985, Articulo 50).
- El establecimiento educativo no cuenta con un programa de limpieza y desinfección para las instalaciones, equipos y mobiliario documentado e implementado que incluya como mínimo los siguientes aspectos: procedimientos, planillas y/o registros, agentes y sustancias utilizadas, concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto, fichas técnicas de seguridad, los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección. (Ley 9 de 1979, Articulo 207).
- El establecimiento educativo no dispone de tanques de almacenamiento de agua potable, debidamente protegidos y con capacidad suficiente para garantizar el suministro en la totalidad de sus instalaciones. (Decreto 1575 de 2007, Articulo 10).
- El establecimiento educativo no cuenta con un plan de gestión integral de residuos documentado e implementado que incluya como mínimo los siguientes aspectos: objetivos claramente definidos, alcances, definiciones, marco legal, responsabilidades, recursos humanos y físicos, los procedimientos para la separación en fuente, la clasificación, las rutas de recolección, el almacenamiento, la disposición final y la cuantificación de residuos, así como los registros que soporten el cumplimiento y ejecución del mismo. (Ley 9 de 1979, Articulo 31).
- El establecimiento educativo cuenta con recipientes para el manejo de residuos de material impermeable y provistos de tapa, sin embargo, estos no se encuentran identificados y ajustados en cumplimiento al código de colores: verde, blanco y negro demarcado en la normatividad ambiental legal vigente. (Resolución 2184 de 2019, Articulo 4).
- El establecimiento educativo no tiene claramente señalizadas de manera visible las diferentes áreas y secciones en cuanto a vías de escape y circulación de personas como elementos visuales de evacuación frente a alguna ocurrencia de un evento peligroso: rutas de evaluación, salidas de emergencia y puntos de encuentro. (Resolución 14861 de 1985, Articulo 52).
- El establecimiento educativo no tiene alarma de emergencia audible, entendible, claramente señalizada y correctamente ubicada, como sistema de advertencia publica frente a alguna ocurrencia de un evento peligroso. (Resolución 14861 de 1985, Articulo 52 y 53).
- El establecimiento educativo no cuenta con extintores o gabinetes contra incendios ubicados en lugares de fácil acceso, cargados, señalizados y en perfecto estado de conservación y de funcionamiento. (Resolución 14861 de 1985, Articulo 52 y 54).
- El establecimiento educativo no cuenta con un espacio apropiado para la prestación de primeros auxilios, señalizado de acuerdo al color de seguridad adecuado: verde y dotado con los elementos necesarios para la atención: camilla tipo enfermería y botiquín. (Resolución 14861 de 1985, Articulo 214).
- El establecimiento educativo no cuenta con un botiquín completo de primeros auxilios. (Resolución 14861 de 1985, Articulo 127).

Establecimientos de preparación de alimentos:

Dentro de los hallazgos evidenciados en los establecimientos de preparación de alimentos, se encuentran:

- La edificación no está diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 6 N° 2.1).
- Los pisos de las áreas de elaboración están construidos con materiales que generan sustancias o contaminantes tóxicos, no resistentes, porosos, permeables, absorbentes, deslizantes y con acabados no libres de grietas o defectos que dificultan la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 7 N° 1.1 y Articulo 33 N° 1).
- Las paredes de las áreas de elaboración están construidas con materiales no resistentes, permeables,

absorbentes y con colores no claros, y con acabados no lisos y no libres de grietas o defectos que dificultan la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 7 N° 2.1 y Articulo 33 N° 3).

- Los techos de las áreas de elaboración están diseñados y construidos con materiales no resistentes, permeables, absorbentes y con acabados no lisos de manera que no evita la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial, además impiden la limpieza y el mantenimiento. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 7 N° 3.1, y Articulo 33 N° 4).
- No se encuentran instalados lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas para la higiene del personal que participa en la manipulación de los alimentos. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 6 N° 6.3).
- Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos no están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 9 N° 1).
- Algunas de las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos no tienen superficies lisas, con bordes sin aristas y no están construidas en su totalidad con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 9 N° 10).
- El personal manipulador de alimentos no cuenta con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 11 N° 1).
- El personal manipulador de alimentos no usa vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 14 N° 2).
- El personal manipulador de alimentos no hace uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 14 N° 9).
- Las materias primas utilizadas para las actividades de preparación de alimentos no están debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 16 N° 1).
- El establecimiento no dispone de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, que garantice la potabilidad de la misma. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 6 N° 3.5).
- El proceso de preparación de alimentos, así como las operaciones de almacenamiento no se realizan en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y desinfección y con los controles necesarios para reducir el crecimiento de microorganismos y evitar la contaminación del alimento. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 18 N° 1).
- La persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que realiza actividades de elaboración de alimentos no tiene implementado y desarrollado un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos, el cual deberá estar por escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; y que incluya como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: 1. limpieza y desinfección, 2. desechos sólidos, 3. control de plagas y 4. abastecimiento o suministro de agua**.** (Resolución 2674 de 2013, Articulo 26).

Establecimientos de ensamble de alimentos y bebidas:

Dentro de los hallazgos evidenciados en los establecimientos de ensamble de alimentos y bebidas, se encuentran:

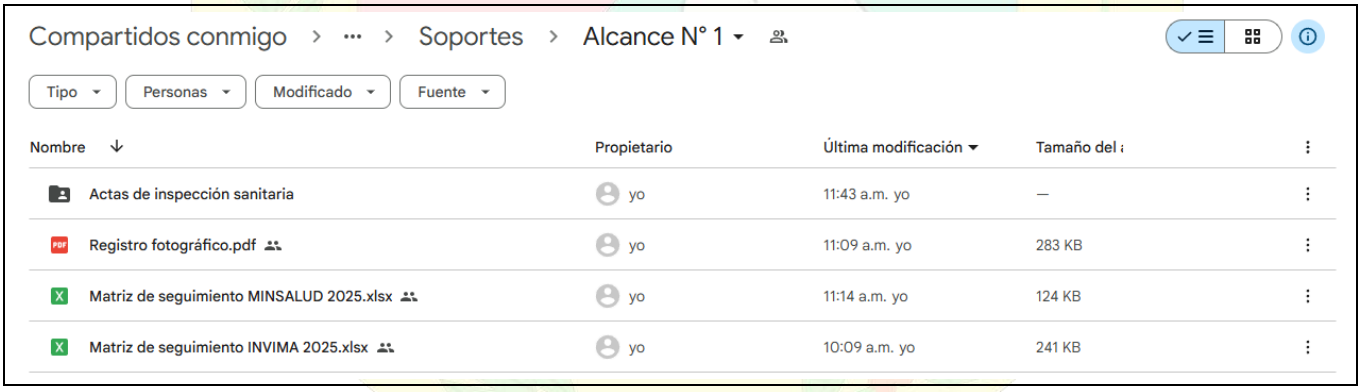
- La edificación no está diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de servido e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 6 N° 2.1).
- Los pisos de las áreas de servido están construidos con materiales que generan sustancias o contaminantes tóxicos, no resistentes, porosos, permeables, absorbentes, deslizantes y con acabados no libres de grietas o defectos que dificultan la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 7 N° 1.1 y Articulo 33 N° 1).
- Las paredes de las áreas de servido están construidas con materiales no resistentes, permeables, absorbentes y con colores no claros, y con acabados no lisos y no libres de grietas o defectos que dificultan

la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 7 N° 2.1).

- Los techos de las áreas de servido están diseñados y construidos con materiales no resistentes, permeables, absorbentes y con acabados no lisos de manera que no evita la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial, además impiden la limpieza y el mantenimiento. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 7 N° 3.1, y Articulo 33 N° 4).
- Las ventanas que comunican con el ambiente exterior y se encuentran ubicadas en las áreas de servido, no están diseñadas de tal manera que se evite el ingreso de plagas y otros contaminantes, y no están provistas con malla anti-insecto de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la limpieza y la manipulación. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 7 N° 4.2).
- Las instalaciones eléctricas no están diseñadas y no presentan un acabado de manera que impidan la acumulación de suciedades y el albergue de plagas. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 7 N° 6.3).
- No se encuentran instalados lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de servido o próximos a éstas para la higiene del personal que participa en la manipulación de los alimentos. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 6 N° 6.3).
- Algunas de las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos no tienen superficies lisas, con bordes sin aristas y no están construidas en su totalidad con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 9 N° 10).
- El proceso de servido de alimentos, no se realizan en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y desinfección y con los controles necesarios para reducir el crecimiento de microorganismos y evitar la contaminación del alimento. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 18 N° 1).

SOPORTES:
CD contrato 1592 / informe No. 6 / Subcarpeta Alcance No. 1 / Las actas de inspección sanitaria escaneadas por sujeto de interés sanitario – 1. Establecimientos educativos: 15 actas, 2. Preparación de alimentos: 1 acta, 3. Ensamble de alimentos y bebidas: 5 actas y 4. Actas de diligencia: 1 acta; la matriz de seguimiento INVIMA 2025, la matriz de seguimiento MINSALUD 2025 y el registro fotográfico (Anexo - 4 fotos).

REGISTRO FOTOGRÁFICO:



ALCANCE 2.
Participar mensualmente en los operativos de control y/o en eventos de Aglomeración de Público de manera mensual a los que sea convocado. La cantidad será establecida desde la coordinación del programa y/o líder de dimensión.

ACTIVIDADES EJECUTADAS:
Durante el periodo comprendido entre el 17 de julio al 16 de agosto de 2025, se participa en cinco (5) operativos convocados por la Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social y el Programa Factores de Riesgo por el Consumo de Alimentos y Bebidas, y Entidades de la Alcaldía de Pereira, rindiendo informe a la profesional líder o de apoyo del programa al terminar cada evento y/u operativo.

Los operativos se realizan mediante la verificación del cumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios, locativos, de funcionamiento y manipulación exigidos en las normas sanitarias a través de las funciones de inspección, vigilancia y control en los establecimientos que preparan, almacenan, distribuyen y comercializan alimentos y bebidas (alcohólicas y no alcohólicas) para consumo humano enmarcada en los enfoques de riesgo y prevención.

Las inspecciones se realizan mediante observación de las condiciones generales de la construcción, en donde se lleva a cabo la actividad comercial, las condiciones de equipos, utensilios, y superficies en contacto con el alimento; el personal manipulador (uso de tapabocas y protección para cubrir cabello, uñas cortas, limpias y sin esmalte, no uso de joyas, vestimenta de colores claros, calzado cerrado, claro e impermeable, la adopción de prácticas higiénicas y medidas de protección por parte del personal manipulador como por ejemplo: No comer, beber o masticar, fumar o escupir), la implementación del plan de capacitación continua en manejo higiénico de los alimentos y la tenencia de certificados médicos de manipuladores que consten la aptitud o no para manipular alimentos. Así mismo el plan de saneamiento del lugar con sus respectivos soportes documentales.

Los operativos a establecimientos con actividades de preparación, expendio y almacenamiento de alimentos y bebidas se enfocarán, entre otros aspectos, en lo relacionado con la trazabilidad de materias primas, almacenamiento y conservación de los alimentos y rotulado, dirigido a encontrar productos adulterados, alterados, contaminados o fraudulentos que constituyan un riesgo para la salud pública.

Los operativos en espacio público se realizarán solo cuando se solicite apoyo por parte de las entidades competentes para la vigilancia de este; en el marco de las competencias establecidas, se emitirá solamente un peritaje de los alimentos que se encuentran en la vía pública comercializados al momento de la intervención. Así mismo, los operativos donde se concurre al seguimiento a las alertas sanitarias emitidas por el INVIMA y/o reportes de resultados analíticos de alimentos con concepto RECHAZADO emitidos por el laboratorio de Salud Pública, consisten en la búsqueda activa en posibles establecimientos con actividades de almacenamiento, expendio y/o comercialización de los productos descritos en los informes de seguridad del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, y el laboratorio de salud pública de Risaralda.

RESULTADOS:

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD	FECHA
Operativo interinstitucional.	Julio 17 de 2025
Operativo en evento “Partido de futbol Pereira vs Nacional”.	Julio 22 de 2025
Operativo en evento “Partido de futbol Pereira vs Once Caldas”.	Agosto 03 de 2025
Operativo en evento “Partido de futbol Pereira vs América”.	Agosto 14 de 2025
Operativo en evento “Gran concierto de la cosecha y apertura de las fiestas”.	Agosto 15 de 2025

Julio 17 de 2025: Operativo interinstitucional.

El día 17 de julio de 2025 siendo las 3:00 pm, el equipo de técnicos contratistas del programa Factores de Riesgo por el consumo de Alimentos y Bebidas en acompañamiento de personal técnico de la Secretaria de Gobierno y funcionarios de la policía nacional, asisten a la plaza Simón Bolívar de la comuna Centro del municipio de Pereira, con el objetivo de intervenir las ventas de alimentos y bebidas en la vía pública en especial los denominados “Tinteros”, en contexto sanitario: resolución 604 de 1993, resolución 2674 de 2013 y resolución 5109 de 2005, y constitución y legalidad de la actividad comercial efectuada en el lugar en cumplimiento a los requisitos establecidos en el artículo 87 de la ley 1801 de 2016.
Dentro de las actividades realizadas, se efectúan diez (10) inspecciones por el equipo de técnicos y profesionales que hicieron participe del operativo, en la comuna Centro, no se toman o emiten medidas sanitarias de seguridad relacionadas a clausuras o suspensiones, y/o destrucción o desnaturalización de materias primas o productos terminados cuyas características hubiesen sido modificadas, alteradas o adulteradas.

Nota: En el operativo se participa en las inspecciones a los sujetos de control revisando los factores de riesgo que pudiesen afectar la inocuidad de los alimentos y la salud de la población, se levanta acta de diligencia N° LVC144-25 (1).

Julio 22 de 2025: Operativo en evento “Partido de futbol Pereira vs Nacional”.

El día 22 de julio de 2025 siendo las 12:45 pm, el equipo de técnicos contratistas del programa Factores de Riesgo por el consumo de Alimentos y Bebidas, asisten a los establecimientos de preparación y expendio de alimentos y bebidas, ubicados dentro de las instalaciones del estadio Hernán Ramírez Villegas situado en la Villa Olímpica de la comuna Olímpica del municipio de Pereira, como participación del evento “Partido de futbol Pereira vs Nacional”, con el objetivo realizar actividades de inspección y vigilancia en contexto sanitario acorde a la normatividad sanitaria legal vigente: Resolución 2674 de 2013 y resolución 5109 de 2005.

Dentro de las actividades realizadas, se efectúan quince (15) inspecciones por el equipo de técnicos y profesionales que hicieron participe del operativo, en el estadio Hernán Ramírez Villegas, no se toman o emiten medidas sanitarias de seguridad relacionadas a clausuras o suspensiones, y/o destrucción o desnaturalización de materias primas o productos terminados cuyas características hubiesen sido modificadas, alteradas o adulteradas.

Nota: En el operativo se participa en la revisión de los alimentos que ingresan al escenario deportivo y en las inspecciones a los sujetos de control revisando los factores de riesgo que pudiesen afectar la inocuidad de los alimentos y la salud de la población, no se levantan actas de diligencia.

Agosto 03 de 2025: Operativo en evento “Partido de futbol Pereira vs Once Caldas”.

El día 03 de agosto de 2025 siendo las 7:00 am, el equipo de técnicos contratistas del programa Factores de Riesgo por el consumo de Alimentos y Bebidas, asisten a los establecimientos de preparación y expendio de alimentos y bebidas, ubicados dentro de las instalaciones del estadio Hernán Ramírez Villegas situado en la Villa Olímpica de la comuna Olímpica del municipio de Pereira, como participación del evento “Partido de futbol Pereira vs Once Caldas”, con el objetivo realizar actividades de inspección y vigilancia en contexto sanitario acorde a la normatividad sanitaria legal vigente: Resolución 2674 de 2013 y resolución 5109 de 2005.

Dentro de las actividades realizadas, se efectúan quince (15) inspecciones por el equipo de técnicos y profesionales que hicieron participe del operativo, en el estadio Hernán Ramírez Villegas, no se toman o emiten medidas sanitarias de seguridad relacionadas a clausuras o suspensiones, y/o destrucción o desnaturalización de materias primas o productos terminados cuyas características hubiesen sido modificadas, alteradas o adulteradas.

Nota: En el operativo se participa en la revisión de los alimentos que ingresan al escenario deportivo y en las inspecciones a los sujetos de control revisando los factores de riesgo que pudiesen afectar la inocuidad de los alimentos y la salud de la población, no se levantan actas de diligencia.

Agosto 14 de 2025: Operativo en evento “Partido de futbol Pereira vs América”.

El día 14 de agosto de 2025 siendo las 10:00 am, el equipo de técnicos contratistas del programa Factores de Riesgo por el consumo de Alimentos y Bebidas, asisten a los establecimientos de preparación y expendio de alimentos y bebidas, ubicados dentro de las instalaciones del estadio Hernán Ramírez Villegas situado en la Villa Olímpica de la comuna Olímpica del municipio de Pereira, como participación del evento “Partido de futbol Pereira vs América”, con el objetivo realizar actividades de inspección y vigilancia en contexto sanitario acorde a la normatividad sanitaria legal vigente: Resolución 2674 de 2013 y resolución 5109 de 2005.

Dentro de las actividades realizadas, se efectúan quince (15) inspecciones por el equipo de técnicos y profesionales que hicieron participe del operativo, en el estadio Hernán Ramírez Villegas, no se toman o emiten medidas sanitarias de seguridad relacionadas a clausuras o suspensiones, y/o destrucción o desnaturalización

de materias primas o productos terminados cuyas características hubiesen sido modificadas, alteradas o adulteradas.

Nota: En el operativo se participa en la revisión de los alimentos que ingresan al escenario deportivo y en las inspecciones a los sujetos de control revisando los factores de riesgo que pudiesen afectar la inocuidad de los alimentos y la salud de la población, no se levantan actas de diligencia.

Agosto 15 de 2025: Operativo en evento “Gran concierto de la cosecha y apertura de las fiestas”.

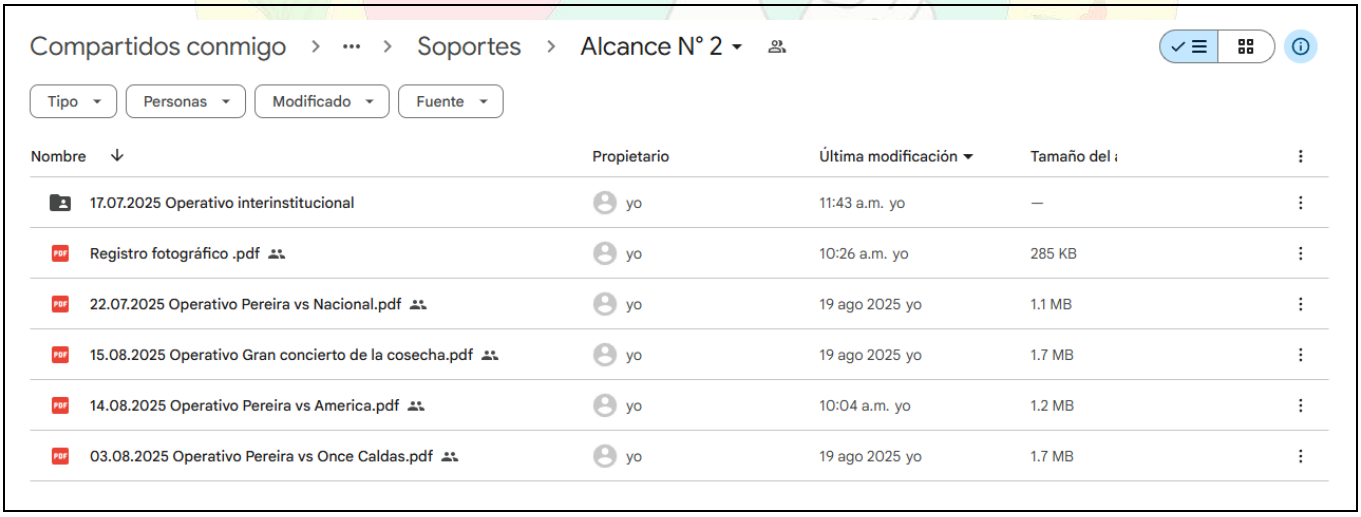
El día 15 de agosto de 2025 siendo las 9:00 am, el equipo de técnicos contratistas del programa Factores de Riesgo por el consumo de Alimentos y Bebidas, asisten a las ventas de alimentos y bebidas en la vía pública, ubicadas en los alrededores de la plaza cívica Ciudad Victoria ubicada en el sector Galería central de la comuna Centro del municipio de Pereira, como participación del evento “Gran concierto de la cosecha y apertura de las fiestas”, con el objetivo realizar actividades de inspección y vigilancia en contexto sanitario acorde a la normatividad sanitaria legal vigente: Resolución 604 de 1993, resolución 2674 de 2013 y resolución 5109 de 2005.

Dentro de las actividades realizadas, se efectúan veinte (20) inspecciones por el equipo de técnicos y profesionales que hicieron participe del operativo, en la comuna Centro, no se toman o emiten medidas sanitarias de seguridad relacionadas a clausuras o suspensiones, y/o destrucción o desnaturalización de materias primas o productos terminados cuyas características hubiesen sido modificadas, alteradas o adulteradas.

Nota: En el operativo se participa en las inspecciones a los sujetos de control revisando los factores de riesgo que pudiesen afectar la inocuidad de los alimentos y la salud de la población, no se levantan actas de diligencia.

SOPORTES:
CD contrato 1592 / informe No. 6 / Subcarpeta Alcance No. 2 / Las actas escaneadas con las asistencias a los diferentes operativos, las actas de inspección sanitaria escaneadas por sujeto de interés sanitario y el registro fotográfico (Anexo - 4 fotos).

REGISTRO FOTOGRÁFICO:



ALCANCE 3.
Asistir mensualmente a reuniones, socializaciones, encuentros y/o actividades masivas del equipo a las que sea convocado. La cantidad será establecida desde la coordinación del programa y/o líder de dimensión.

ACTIVIDADES EJECUTADAS:

Durante el periodo comprendido entre el 17 de julio al 16 de agosto de 2025, se participó en dos (2) reuniones presenciales convocadas por el Líder del programa Factores de Riesgo por el Consumo de Alimentos y bebidas el día 18 de julio y 13 de agosto, donde se socializaron temas de interés del equipo de trabajo, como programaciones de actividades de las semanas siguientes como operativos, reuniones, capacitaciones, entre otros.

Las reuniones de equipo del programa factores de riesgo por el consumo de alimentos y bebidas tienen como finalidad el evaluar el progreso de los objetivos y acciones del plan de acción municipal establecidos para el programa, la generación de ideas, la planificación, la resolución de problemas, la toma de decisiones y el intercambio de información importante sobre un tema en particular.

Las capacitaciones y socializaciones efectuadas al equipo técnico y profesional del programa factores de riesgo por el consumo de alimentos y bebidas tienen como finalidad la transmisión de nuevos saberes, el desarrollo de nuevas destrezas o el aprendizaje en el manejo de nuevas herramientas y conceptos.

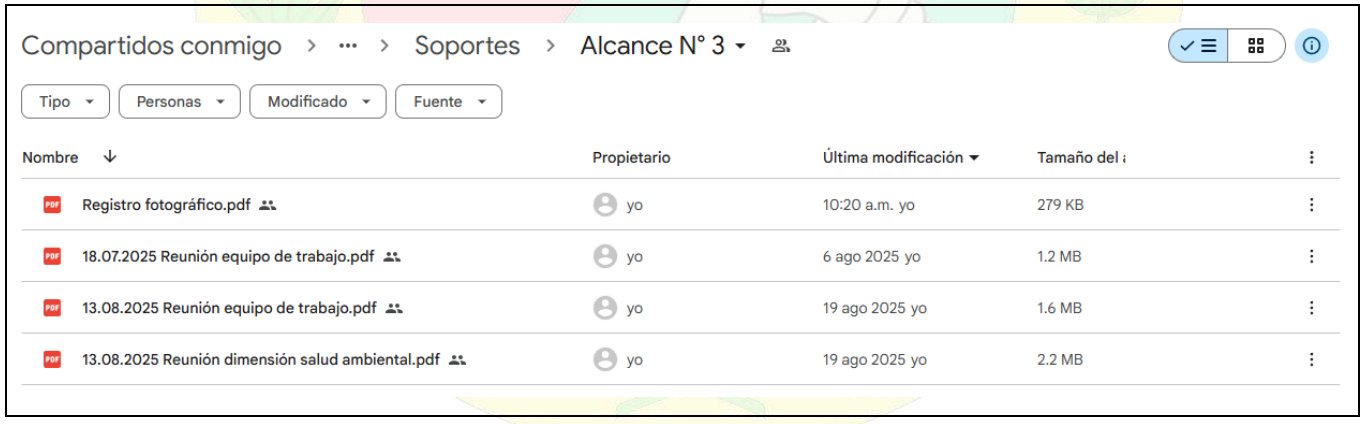
RESULTADOS:

FECHA	LUGAR	TEMA
Julio 18 de 2025	Secretaria de Salud Pública y Seguridad Social de Pereira Calle 19 N° 5 – 33 sector Plaza Simón Bolívar	Reunión de equipo de trabajo a cargo del profesional líder del programa Arley Copete Mosquera, con el objetivo de exponer la necesidad de diligenciar el “Formato de verificación de rotulado”, enfatizar en el correcto diligenciamiento de las actas de IVC y aclarar requisitos específicos de la norma, y por último, exteriorizar “denuncia” allegada por anónimo frente a inconformidades con el programa de manera que estas se pueden evaluar y escuchar las personal técnico. Y para culminar se escuchan y responden preguntas y se generan aclaraciones.
Agosto 13 de 2025	Teatro Santiago Londoño Carrera 12 N° 18 – 13 sector Galería Central	Reunión de equipo de trabajo a cargo del profesional líder del programa Arley Copete Mosquera y Jennifer Andrea Jara Loaiza líder de la dimensión de salud ambiental, con el objetivo de recordar la no emisión de concepto sanitario a establecimientos sin documentación de constitución, enfatizar en el respeto y la notificación de inconformidades por los medios adecuados; capacitar al personal técnico de los programas Agua y Saneamiento, Riesgo químico y Riesgo laboral frente a las inspecciones sanitarias que se realizarán durante los eventos de la fiesta de la cosecha; notificar sobre la entrega de copia del acta a los establecimientos inspeccionados, resonar sobre la responsabilidad en los eventos con el uso de los elementos institucionales, capacitación sobre accidentes laborales y su reacción frente a su ocurrencia y capacitación en salud mental. Y para culminar se escuchan y responden preguntas y se generan aclaraciones.
Agosto 13 de 2025	Teatro Santiago Londoño Carrera 12 N° 18 – 13 sector Galería Central	Durante la reunión del equipo del Programa de Consumo se sometió a consideración el orden del día, el cual fue aprobado sin observaciones. Se retomó lo pendiente de la última sesión, en especial lo relacionado con el Programa Factores de Riesgo. Se explicó

		que recientemente llegó un comunicado en el que se cuestionaba si debían o no realizarse visitas a establecimientos que no están legalmente constituidos, señalando incluso que la Coordinación del Programa estaría omitiendo funciones. Frente a ello, se aclaró que no es cierto que exista una directriz de no inspeccionar estos lugares: los establecimientos sin matrícula en Cámara de Comercio sí son atendidos, pero únicamente mediante la elaboración de un acta de diligencia y la aplicación de las normas correspondientes, sin que pueda emitirse un concepto sanitario. Esta decisión no es nueva, sino que corresponde a lineamientos que ya venían aplicándose desde la Secretaría de Gobierno. Se hizo un llamado a los asistentes a transmitir la información correcta a los vigilados y a evitar comentarios o denuncias sin sustento, ya que estas situaciones generan desgaste, confusión y afectan la imagen del programa y del equipo de trabajo.

SOPORTES:
CD contrato 1592 / informe No. 6 / Subcarpeta Alcance No. 3 / Las actas escaneadas con las asistencias a las diferentes reuniones y el registro fotográfico (Anexo - 2 fotos).

REGISTRO FOTOGRÁFICO:



ALCANCE 4.
Digitar el ingreso de la totalidad de la información correspondiente a las visitas en los Sistemas de información establecidos por la Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social SGI – VYC, Políticas Públicas, además de emitir y cargar en el sistema las respuestas a PQRS al SAIA, NEXURA y demás que se requieran, para lo cual el Contratista debe aportar mensualmente el reporte del sistema con la información cargada en dicho periodo evaluado, el reporte acumulado del avance del Contrato, expediente completo de la PQR asignada y el certificado de paz y salvo de PQRS debidamente firmado por el responsable.

ACTIVIDADES EJECUTADAS:

Durante el periodo comprendido entre el 17 de julio al 16 de agosto de 2025, se ingresa toda la información a la plataforma "Sistema de Información de Salud Pública – SISAP" de las inspecciones realizadas a establecimientos educativos, establecimientos de preparación y ensamble de alimentos y bebidas, y toda la información a la plataforma "Sistema de Políticas Públicas – SPP" de las inspecciones realizadas en operativos de control a alimentos e inspecciones fallidas o no ejecutadas, así como de los operativos de acompañamiento y/o ejecutados por el programa.

El ingreso de la información de las actas al "Sistema de Información de Salud Pública – SISAP" es de acuerdo a todas las inspecciones realizadas como resultado de programación, operativos, atención de peticiones, quejas, reclamos y/o solicitudes de "visita". Se adjunta "Reporte de actas – SISAP" a la fecha de corte de cada informe.

El ingreso de la información de las actas al "Sistema de Políticas Públicas – SPP" es de acuerdo a todas las inspecciones realizadas en seguimiento a alertas sanitarias emitidas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA y seguimiento a reportes de resultados analíticos de alimentos con concepto RECHAZADO, atención a molestias sanitarias, apoyo a operativos de inspección de alimentos, inspección a establecimientos con incumplimiento sanitario, inspección a ventas de alimentos en vía pública, inspección de seguimiento a establecimientos, notificación de resultados de muestras de alimentos, seguimiento a productos importados reportados por el INVIMA y visitas fallidas a establecimientos. Se adjunta "Reporte de actividades individuales – SPP" a la fecha de corte de cada informe.

Las actas digitadas en las plataformas "Sistema de Información de Salud Pública – SISAP" y "Sistema de Políticas Públicas – SPP", y que fueron efectuadas en el periodo informado (Mayo – Junio de 2025), corresponden a los números LVC143-25 a la LVC165-25 (23).

RADICADOS ATENDIDOS DURANTE EL PERIODO INFORMADO JULIO 17 A AGOSTO 16 DE 2025				
RADICADO DE ENTRADA		RADICADO DE SALIDA		TEMA
N° RADICADO	FECHA	N° RADICADO	FECHA	
NEXURA N° 1802025	07/07/2025	-	-	Solicitud del interesado en inspección sanitaria del establecimiento denominado "CENTRO DE ENSEÑANZA CAFÉ DE CUBA".
SAIA N° 31185	25.07.2025	-	-	Solicitud del interesado en inspección sanitaria del establecimiento denominado "LICEO TEATRIN DE SUEÑOS".

NÚMERO DE ACTAS DIGITADAS EN EL SISTEMA DE VIGILANCIA Y CONTROL - SISAP JULIO 17 A AGOSTO 16 DE 2025		
N°	ACTA	# ACTAS
1	ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS SIN LABORATORIO SSPYSS 2019	15
2	ACTA INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS	1
3	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ENSAMBLE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	5
	TOTAL	21

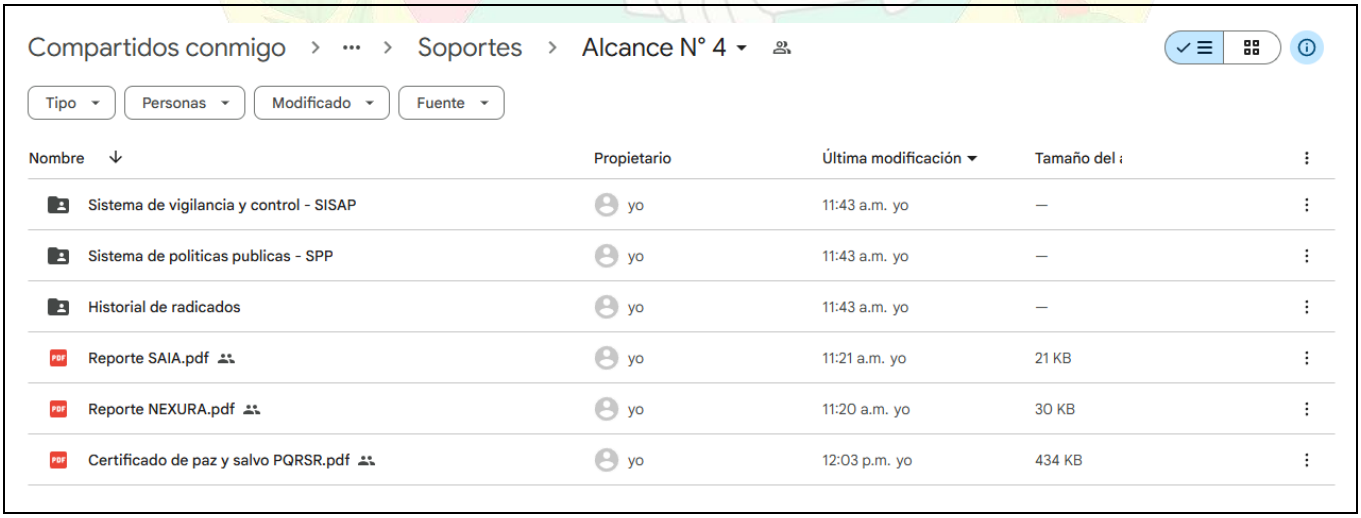
ACTIVIDADES DIGITADAS EN EL SISTEMA DE POLÍTICAS PÚBLICAS - SPP JULIO 17 A AGOSTO 16 DE 2025 CARACTERIZADO		
N°	**ACTIVIDAD**	**TOTAL BENEFICIARIOS**
1	APOYO OPERATIVO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS - INDIVIDUAL.	1
2	VISITA DE INSPECCIÓN NO EJECUTADA O FALLIDA.	1
	TOTAL	**2**

Nota: Veintiun (21) actas de inspección se digitarón por la plataforma Sistema de vigilancia y control - SISAP y dos (2) actas de inspección se digitarón por la plataforma Sistema de politicas publicas – SPP para un total de veintitres (23) actas de inspeccion sanitaria efectuadas en el periodo informado.

ACTIVIDADES DIGITADAS EN EL SISTEMA DE POLITICAS PUBLICAS - SPP JULIO 17 A AGOSTO 16 DE 2025 NO CARACTERIZADO		
N°	**ACTIVIDAD**	**TOTAL ACTIVIDADES**
1	OPERATIVOS PROGRAMA CONSUMO.	4
2	OPERATIVOS ACOMPAÑAMIENTO DE CONSUMO.	1
	TOTAL	**5**

SOPORTES:
CD contrato 1592 / informe No. 6 / Subcarpeta Alcance No. 4 / El reporte del Sistema de Vigilancia y Control – SISAP y el reporte del Sistema de Políticas Publicas – SPP del periodo informado comprendido entre el 17 de julio al 16 de agosto de 2025 y del consolidado del año – 17 de febrero al 16 de agosto de 2025, el expediente de la PQRS asignada (oficio y respuesta con número de radicado), el certificado de paz y salvo de PQRS, el reporte de la plataforma SAIA y el reporte de la plataforma NEXURA.

REGISTRO FOTOGRÁFICO:



PARA CONSTANCIA EL PRESENTE INFORME SE FIRMA EL DÍA (1) DEL MES DE SEPTIEMBRE DE 2025.

LAURA VALENTINA CARDONA GARCIA
CONTRATISTA

SARA MELISA BERNAL OSORIO
PROFESIONAL DE APOYO

JENNIFER ANDREA JARA LOAIZA
PROFESIONAL UNIVERSITARIO- SUPERVISORA