1. INFORMACION 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 septiembre al 16 de octubre de 2025	**Plazo de Ejecución:**	**Plazo inicial:** Ocho (08) meses + **Adición:** Dos (2) meses y tres (3) días. **Total:** Diez (10) meses y tres (3) días.
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) + **Adición:** Cinco millones ciento cuarenta y cinco mil pesos m/cte ($5.145.000 m/cte). **Total:** Veinticuatro millones setecientos cuarenta y cinco mil pesos m/cte ($24.745.000 m/cte)	**Valor del periodo informado**	Dos millones cuatrocientos cincuenta mil pesos m/cte ($2.450.000 m/cte)
Informe No.	Ocho (8)		

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. DESCRIPCION 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 septiembre al 16 de octubre 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: 17 visitas y **2.** Establecimientos de ensamble de alimentos y bebidas: 1 visita; y se reportan a su vez las siguientes actividades: 1. Atención a PQRSR: 0 visitas, 2. Visitas rurales: 7 visitas, y 3. Operativos asistidos (5/>): 4 operativos.

Es de aclarar que en el periodo informado se realizaron inspecciones a establecimientos educativos y establecimientos de ensamble de alimentos y bebidas, inspeccionando dieciocho (18) 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 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 sinesmalte, 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 periodo (Septiembre – Octubre 2025), se suministra semana a semana la documentación relacionada con el número de inspecciones sanitarias efectuadas en los establecimientos educativos y establecimientos de 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: LVC200-25 (1) y la LVC202-25 (1). **Total:** 2 visitas de inspección.
  - Establecimientos educativos privados: LVC187-25 a la LVC199-25 (13) y de la LVC203-25 a la LVC204-25 (2). **Total:** 15 visitas de inspección.
- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de ensamble de alimentos y bebidas: LVC201-25 (1). **Total:** 1 visita de inspección.

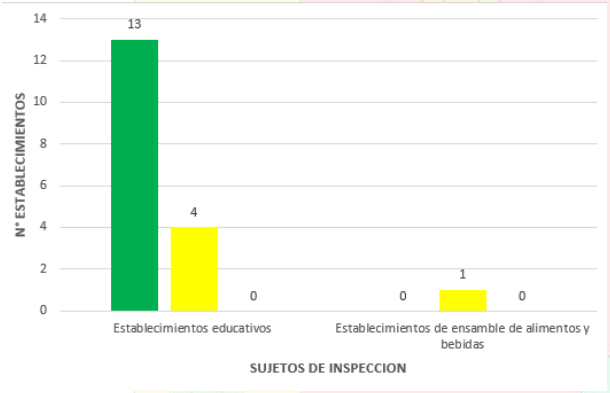
Las zonas o lugares en los que se realizaron las actividades de inspección sanitaria fueron:

- Comuna Centro, El Jardín y Rio Otún.
- Corregimiento Cerritos.

RESULTADOS:

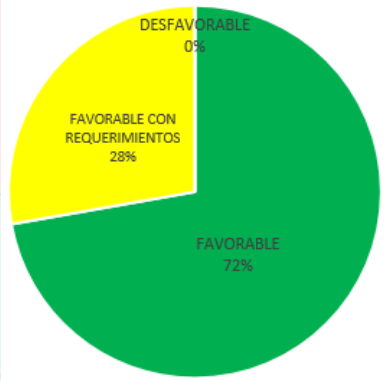
SUJETO	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO			N° DE ESTABLECIMIENTOS
	FAVORABLE	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	DESFAVORABLE	
Establecimientos educativos	13	4	0	17
Establecimientos de ensamble de alimentos y bebidas	0	1	0	1
TOTAL	13	5	0	18

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 28% por obtener un concepto sanitario **FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS** y un 72% 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).

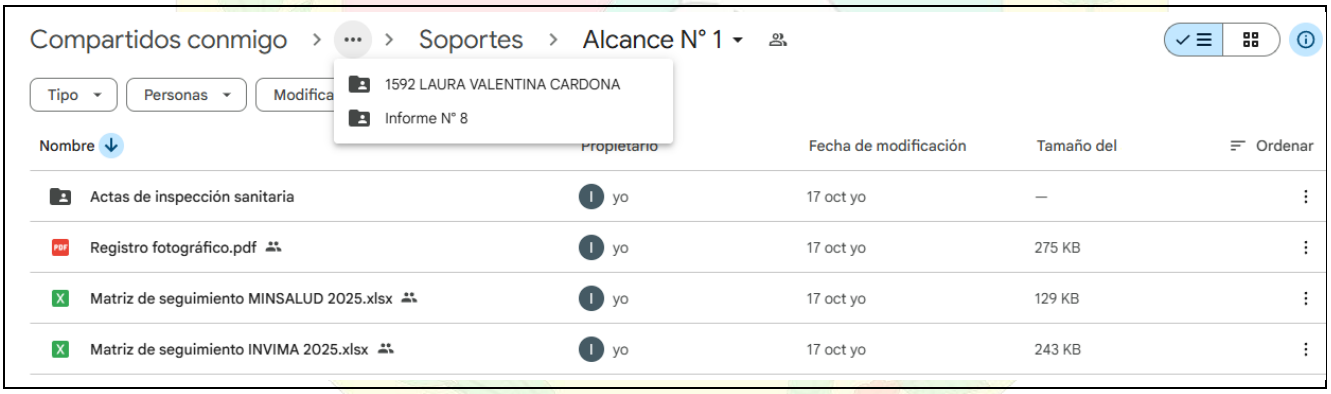
Establecimientos de ensamble de alimentos y bebidas:
Dentro de los hallazgos evidenciados en los establecimientos de ensamble de alimentos y bebidas, se encuentran:

- 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. 8 / Subcarpeta Alcance No. 1 / Las actas de inspección sanitaria escaneadas por sujeto de interés sanitario – 1. Establecimientos educativos: 17 actas y 2. Ensamble de alimentos y bebidas: 1 acta; la matriz de seguimiento INVIMA 2025, la matriz de seguimiento MINSALUD 2025 y el registro fotográfico (Anexo – 3 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 septiembre al 16 de octubre de 2025, se participa en cuatro (4) operativos convocados por la Secretaria 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, uñascortas, 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 en evento “Cerritos musical”.	Septiembre 20 de 2025
Operativo en evento “Partido de futbol Pereira vs Unión Magdalena”.	Septiembre 27 de 2025
Operativo en evento “Sabor del Pacifico”.	Octubre 10 de 2025
Operativo en evento “Partido de futbol Pereira vs Millonarios”.	Octubre 15 de 2025

Septiembre 20 de 2025: Operativo en evento “Cerritos musical”.

El día 20 de septiembre de 2025 siendo las 6:00 pm, 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 la Bahía Guacamayas al frente de Cerritos del mar estación de comercio P.H ubicado en la vía Pereira – Cerritos 200 metros antes de la entrada 7 Exco en la vereda Cerritos del corregimiento Cerritos del municipio de Pereira, como participación del evento “Cerritos musical”, 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 efectúa dos (2) inspecciones por el equipo de técnicos y profesionales que hicieron participe del operativo, en el corregimiento Cerritos, 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 levanta actas de diligencia.
Septiembre 27 de 2025: Operativo en evento “Partido de futbol Pereira vs Unión Magdalena”.

El día 27 de septiembre de 2025 siendo las 9:45 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 Unión Magdalena", 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 siete (7) 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.

Octubre 10 de 2025: Operativo en evento "Sabor del Pacifico".

El día 10 de octubre de 2025 siendo las 4:30 pm, 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 el parque Olaya Herrera de la comuna Boston del municipio de Pereira, como participación del evento "Sabor del Pacifico", 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 efectúa siete (7) inspecciones por el equipo de técnicos y profesionales que hicieron participe del operativo, en la comuna Boston, 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 levanta actas de diligencia.

Octubre 15 de 2025: Operativo en evento "Partido de futbol Pereira vs Millonarios".

El día 15 de octubre de 2025 siendo las 10:45 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 Millonarios", 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 diez (10) 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.

SOPORTES:

CD contrato 1592 / informe No. 8 / Subcarpeta Alcance No. 2 / Las actas escaneadas con las asistencias a los diferentes operativos 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 septiembre al 16 de octubre de 2025, se participó en una (1) reunión presencial convocada por el Líder del programa Factores de Riesgo por el Consumo de Alimentos y bebidas el día 01 de octubre, donde se socializaron temas de interés del equipo de trabajo, como programaciones de actividades de las semanas siguientes como operativos, reuniones, capacitaciones, entre otros. Así mismo, el mismo día 01 de octubre, se asiste a capacitación con FENAVI – FONAV.

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.

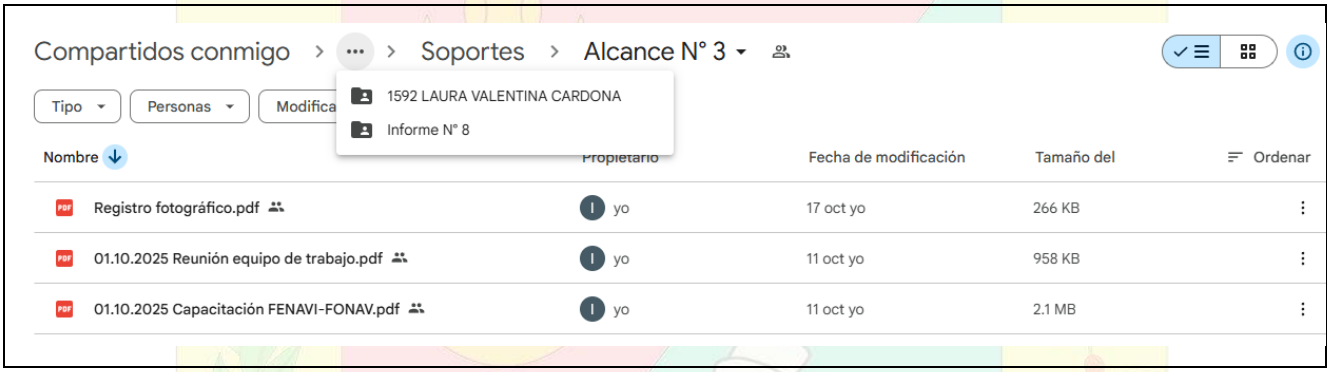
Las capacitaciones y socializaciones efectuadas al equipo técnico y profesional del programa factores de riesgo por el consumo de alimentos y bebidas tienen como finalidad la transmisión de nuevos saberes, el desarrollo de nuevas destrezas o el aprendizaje en el manejo de nuevas herramientas y conceptos.

FECHA	LUGAR	TEMA
Octubre 01 de 2025	Secretaria de Salud Pública y Seguridad Social de Pereira Calle 19 N° 5 – 33 sector plaza Simón Bolívar	Capacitación sobre normatividad sanitaria para carnes – Programa pollo a cargo de Lina María Murillo y Mónica Salamanca de la Federación Nacional de Avicultores de Colombia (FENAVI) – Fondo Nacional Avícola (FONAV), con el objetivo de abordar temas como generalidades del sector, normatividad sanitaria, procesamiento de pollo, rotulado de alimentos, etiquetado nutricional y frontal de alimentos y transporte. Y para culminar se escuchan y responden preguntas y se generan aclaraciones.

Octubre 01 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 señalar los errores administrativos por parte del abogado Carlos Andrés Toro, exponer el avance y evolución de las metas del plan de desarrollo del programa, y re- distribución de comunas y corregimientos al personal técnico de campo. Y para culminar se escuchan y responden preguntas y se generan aclaraciones.

SOPORTES:
CD contrato 1592 / informe No. 8 / Subcarpeta Alcance No. 3 / Las actas escaneadas con las asistencias a las diferentes reuniones y el registro fotográfico (Anexo - 1 foto).

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 Secretaria 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 septiembre al 16 de octubre de 2025, se ingresa toda la información a la plataforma “Sistema de Información de Salud Pública – SISAP” de las inspecciones realizadas a establecimientos educativos y establecimientos de ensamble de alimentos y bebidas, y toda la información a la plataforma “Sistema de Políticas Publicas – SPP” 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 Publicas – 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 Publicas – SPP”, y que fueron efectuadas en el periodo informado (Septiembre – Octubre de 2025), corresponden a los números LVC187-25 a la LVC204-25 (18).

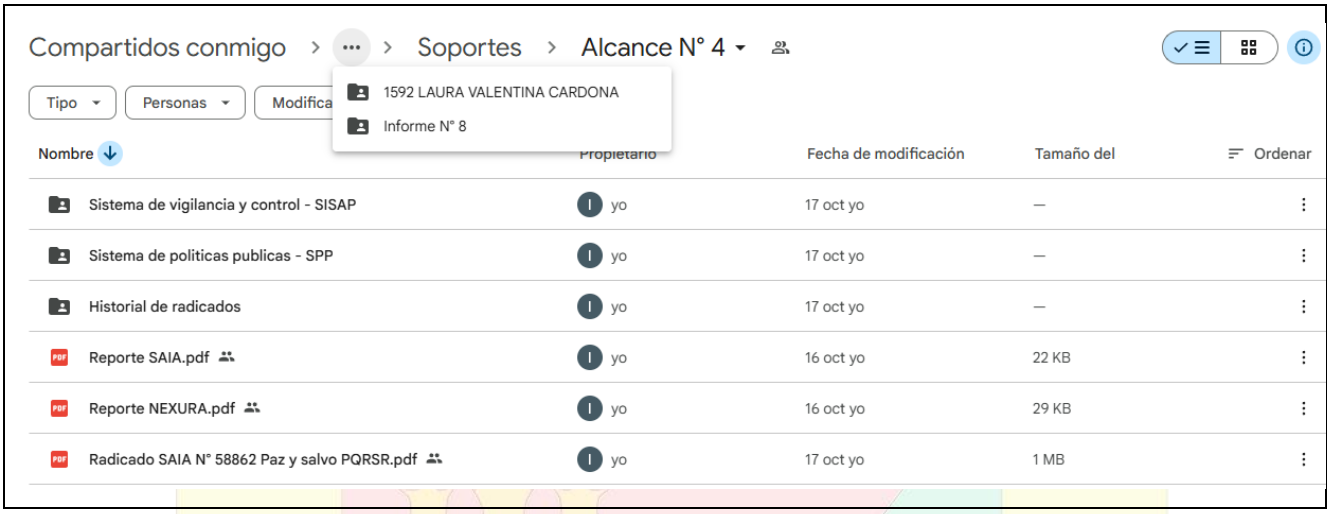
RADICADOS ATENDIDOS DURANTE EL PERIODO INFORMADO SEPTIEMBRE 17 A OCTUBRE 16 DE 2025				
RADICADO DE ENTRADA		**RADICADO DE SALIDA**		**TEMA**
N° RADICADO	**FECHA**	**N° RADICADO**	**FECHA**	
SAIA N° 41581	26.09.2025	-	-	Solicitud del interesado en inspección sanitaria del establecimiento denominado “CEDENORTE INSTITUCION TECNICA”.

NUMERO DE ACTAS DIGITADAS EN EL SISTEMA DE VIGILANCIA Y CONTROL - SISAP SEPTIEMBRE 17 A OCTUBRE 16 DE 2025		
N°	**ACTA**	**# ACTAS**
1	ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS SIN LABORATORIO SSPYSS 2019	17
2	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ENSAMBLE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	1
	TOTAL	**18**

ACTIVIDADES DIGITADAS EN EL SISTEMA DE POLITICAS PUBLICAS - SPP SEPTIEMBRE 17 A OCTUBRE 16 DE 2025 NO CARACTERIZADO		
N°	**ACTIVIDAD**	**TOTAL ACTIVIDADES**
1	OPERATIVOS PROGRAMA CONSUMO.	4
	TOTAL	**4**

SOPORTES:
CD contrato 1592 / informe No. 8 / 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 septiembre al 16 de octubre de 2025 y del consolidado del año – 17 de febrero al 16 de octubre 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 A VEINTISIETE (27) DÍAS DEL MES DE OCTUBRE DE 2025.

LAURA VALENTINA CARDONA GARCIA
CONTRATISTA

SARA MELISA BERNAL OSORIO
PROFESIONAL DE APOYO

JENNIFER ANDREA JARA LOAIZA
PROFESIONAL UNIVERSITARIO- SUPERVISORA