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:	1488 del 19 de enero de 2026	**Programa:** Factores de riesgo por el consumo de alimentos y bebidas.	
Periodo al que corresponde el presente informe:	20 de enero al 19 de febrero de 2026	**Plazo de Ejecución:**	Cinco (5) meses
Contratista:	Laura Valentina Cardona García	**Supervisora:**	Jennifer Andrea Jara Loaiza
Valor Total del Contrato	Trece millones de pesos m/cte ($13.000.000 m/cte)	**Valor del periodo informado**	Dos millones seiscientos mil pesos m/cte ($2.600.000 m/cte)
Informe No.	Uno (1)		

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, salsamentarías, 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.
Ejecutar y documentar visitas sanitarias a los sujetos de inspección sanitaria que sean priorizados y asignados por la coordinación del programa y/o el líder del eje estratégico, ubicados en el municipio de Pereira, así mismo, debe presentar la planificación mensual de las actividades a realizar. La cantidad será establecida desde la coordinación del programa y/o líder del eje estratégico.

ACTIVIDADES EJECUTADAS:
Durante el periodo comprendido entre el 20 de enero al 19 de febrero de 2026, 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: 13 visitas, **2.** Establecimientos de ensamble de alimentos y bebidas: 5 visitas, **3.** Preparación de alimentos: 6 visitas y **4.** Actas de diligencia: 1 visita; y se reportan a su vez las siguientes actividades: 1. Atención a PQRSR: 2 visitas, 2. Visitas rurales: 1 visita, y 3. Operativos asistidos (5/>): 2 operativos.

Es de aclarar que en el periodo informado se realizaron inspecciones a establecimientos educativos y establecimientos de ensamble y preparación de alimentos y bebidas, inspeccionando veinticinco (25) 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" y "Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos" 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 periodo (Enero - Febrero 2026), se suministra semana a semana la documentación relacionada con el número de inspecciones sanitarias efectuadas en los establecimientos educativos y establecimientos de ensamble y preparación 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 2026 y matriz de seguimiento MINSALUD 2026.

Las anteriores actas de inspección sanitaria van desde la numeración:

- Acta de inspección, vigilancia y control sanitario a establecimientos educativos:

  - Establecimientos educativos públicos: LVC013-26 a la LVC014-26 (2), LVC016-26 (1), LVC020-26 (1) y la LVC025-26 (1). **Total:** 5 visitas de inspección.

  - Establecimientos educativos privados: LVC018-26 (1), LVC021-26 a la LVC024-26 (4) y de la LVC027-26 a la LVC029-26 (3). **Total:** 8 visitas de inspección.

- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de ensamble de alimentos y bebidas: LVC012-26 (1), LVC015-26 (1), LVC017-26 (1), LVC019-26 (1) y la LVC026-26 (1). **Total:** 5 visitas de inspección.

- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos: LVC005-26 a la LVC009-26 (5) y la LVC011-26 (1). **Total:** 6 visitas de inspección.

- Acta de visita – Diligencia de inspección, vigilancia y control: LVC010-26 (1). **Total:** 1 visita de inspección.

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

- Comuna Olímpica, Centro, El Poblado, Boston, Rio Otún, Cuba y El Oso.
- Corregimiento La Florida.

RESULTADOS:

SUJETO	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO			N° DE ESTABLECIMIENTOS
	FAVORABLE	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	DESFAVORABLE	
Establecimientos educativos	9	4	0	13
Establecimientos de ensamble de alimentos y bebidas	4	1	0	5
Establecimientos de preparación de alimentos	5	1	0	6
TOTAL	18	6	0	24

Nota: Un (1) acta de inspección: LVC010-26, no cuenta con concepto sanitario, y es resultado de las actividades de inspección y vigilancia.

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).

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).
- 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).
- 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 almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se no se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 28 N° 3).
- 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).

SOPORTES:
Carpeta Drive contrato 1488 / Informe N° 1 / Subcarpeta Alcance N° 1 / documentos en PDF: Las actas de inspección sanitaria escaneadas por sujeto de interés sanitario – 1. Establecimientos educativos: 13 actas, 2. Ensamble de alimentos y bebidas: 5 actas, 3. Preparación de alimentos: 6 actas y 4. Actas de diligencia: 1 acta; la matriz de seguimiento INVIMA 2026, plan de trabajo Enero – Febrero 2026 y el registro fotográfico (Anexo – 4 fotos).

REGISTRO FOTOGRÁFICO:



ALCANCE 2.
Participar en operativos de inspección, vigilancia y control y/o en actuaciones relacionadas con eventos de aglomeración de público cuando sea convocado. La cantidad será establecida desde la coordinación del programa y/o líder del eje estratégico.

ACTIVIDADES EJECUTADAS:
Durante el periodo comprendido entre el 20 de enero al 19 de febrero de 2026, se participa en dos (2) 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, 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 en evento “Concierto Blessd 2026”.	Enero 30 de 2026
Operativo ante alerta sanitaria INVIMA.	Febrero 02 de 2026

Enero 30 de 2026: Operativo en evento “Concierto Blessd 2026”.

El día 30 de enero de 2026 siendo las 3:00 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 centro de convenciones y exposiciones de Pereira – Expofuturo ubicado en la carrera 19 N° 93 – 02 del barrio Villa Olímpica de la comuna Olímpica del municipio de Pereira, como participación del evento “Concierto Blessd 2026”, 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 centro de convenciones y exposiciones de Pereira - Expofuturo, 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.

Febrero 02 de 2026: Operativo ante alerta sanitaria INVIMA.

El día 02 de febrero de 2026 siendo las 9:00 am, el equipo de técnicos contratistas del programa Factores de Riesgo por el consumo de Alimentos y Bebidas en acompañamiento de personal técnico de planta, asisten a las droguerías y tiendas de expendio de productos para bebes ubicados en la comuna Centro y Cuba del municipio de Pereira. El operativo tuvo como objetivo realizar acciones de inspección y vigilancia en los establecimientos donde se pudiese comercializar, distribuir y/o almacenar los productos “Fórmulas infantiles ALULA GOLD PREMIUM y ALULA GOLD COMFORT PREMIUM, reportados por alerta sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA con número 007 del año 2026.

Dentro de las actividades realizadas, se efectúan cuarenta y un (41) inspecciones a droguerías y tiendas de expendio de productos para bebes, dentro de los cuales se realiza la toma de medida sanitaria de seguridad consistente en la destrucción y/o desnaturalización de 18 unidades de los productos descritos en la alerta sanitaria N° 007 del año 2026: Fórmulas infantiles ALULA GOLD PREMIUM y ALULA GOLD COMFORT PREMIUM.

Nota: En el operativo se participa en la búsqueda activa de los productos descritos en las alertas sanitas emitidas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, se levanta actas de diligencia N° LVC001-26 a la LVC004-26 (4).

SOPORTES:
Carpeta Drive contrato 1488 / Informe N° 1 / Subcarpeta Alcance N° 2 / documentos en PDF: Las actas escaneadas con las asistencias a los diferentes operativos y el registro fotográfico (Anexo - 2 fotos).

REGISTRO FOTOGRÁFICO:

NARISTIZABALG-02461105171426-5151414-010599286-A
JDIAZV-02461106101758-5151414-010603980-A



ALCANCE 3.
Participar en reuniones técnicas, socializaciones, encuentros y/o actividades masivas del equipo. La cantidad será establecida desde la coordinación del programa y/o líder del eje estratégico.

ACTIVIDADES EJECUTADAS:
Durante el periodo comprendido entre el 20 de enero al 19 de febrero de 2026, se participó en dos (2) reuniones presenciales convocadas por el Líder del programa Factores de Riesgo por el Consumo de Alimentos y bebidas los días 04 y 05 de febrero, 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.

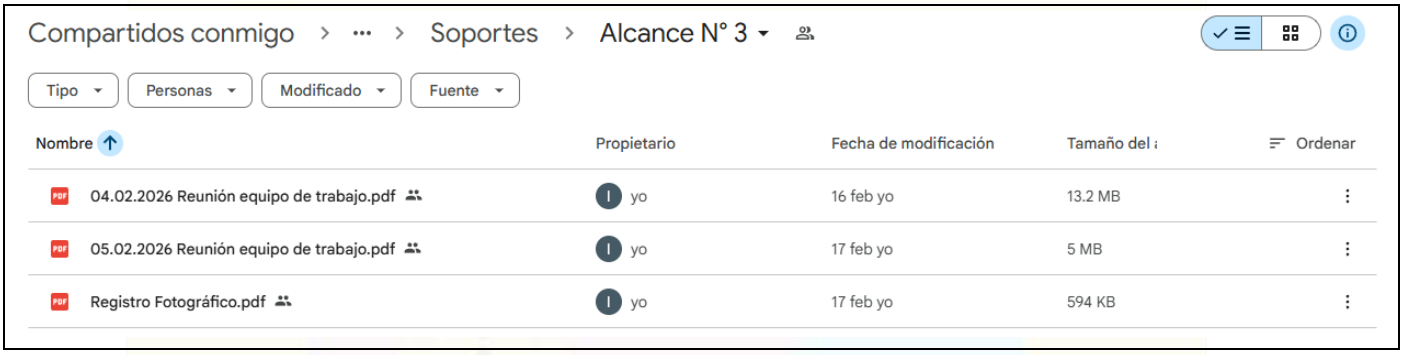
Las capacitaciones y socializaciones efectuadas al equipo técnico y profesional del programa factores de riesgo por el consumo de alimentos y bebidas tienen como finalidad la transmisión de nuevos saberes, el desarrollo de nuevas destrezas o el aprendizaje en el manejo de nuevas herramientas y conceptos.

RESULTADOS:

FECHA	LUGAR	TEMA
Febrero 04 de 2026	Centro cultural Lucy Tejada, Carrera 10 N° 16 – 60 sector Galería central.	Reunión de equipo de trabajo a cargo del profesional líder del programa Arley Copete Mosquera, con el objetivo de exponer el informe de gestión de la vigencia 2025, ostentar las metas del plan de acción municipal de la vigencia 2026, aclarar inquietudes frente a las zonas de intervención, recordar la importancia del uso adecuado de los sellos de emisión de concepto sanitario, enfatizar en la toma de registro fotográfico en las visitas de inspección sanitaria, focalizar las metas variables y con ello la reducción de visitas, exponer temas como: proceso administrativo sancionatorio, tramites PQRSR y proyección de respuestas. Y para culminar se escuchan y responden preguntas y se generan aclaraciones.
Febrero 05 de 2026	Centro cultural Lucy Tejada, Carrera 10 N° 16 – 60 sector Galería central.	Reunión de equipo de trabajo a cargo del profesional líder del programa Arley Copete Mosquera, con el objetivo de Socializar el manual de IVC y diferentes referentes normativos a aplicar en los procesos de IVC, a los diferentes sujetos de interés en salud pública, en el cual se abordan temas como: Socialización del manual de procedimiento

		ETC- Pereira, socialización del manual de IVC, socialización de la resolución 2674 y 604, socialización del decreto 1686 y 1500, e inducción y reinducción salud y seguridad en el trabajo. Y para culminar se escuchan y responden preguntas y se generan aclaraciones.

SOPORTES:
Carpeta Drive contrato 1488 / Informe N° 1 / Subcarpeta Alcance N° 3 / documentos en PDF: Las actas escaneadas con las asistencias a las diferentes reuniones y el registro fotográfico (Anexo – 2 fotos).



ALCANCE 4.
Consolidar, registrar, cargar, almacenar y mantener actualizada la información correspondiente a las visitas y actuaciones en los sistemas de información y plataformas que disponga la Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social y/o la Entidad. Así mismo, elaborar insumos técnicos y apoyar la atención de PQRS y demás requerimientos asociados al objeto contractual que le sean asignados, incluyendo el cargue oportuno de respuestas y soportes y la trazabilidad documental en las plataformas institucionales.

ACTIVIDADES EJECUTADAS:
Durante el periodo comprendido entre el 20 de enero al 19 de febrero de 2026, 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 y preparación de alimentos y bebidas, y toda la información a la plataforma “Sistema de Políticas Publicas – SPP” de las visitas de inspección sanitarias realizadas en atención de molestias sanitarias y seguimiento a productos importados reportados por el INVIMA, así mismo, 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 (Enero – Febrero de 2026), corresponden a los números LVC001-26 a la LVC029-26 (29).

RADICADOS ATENDIDOS DURANTE EL PERIODO INFORMADO ENERO 20 A FEBRERO 19 DE 2026				
RADICADO DE ENTRADA		RADICADO DE SALIDA		TEMA
N° RADICADO	FECHA	N° RADICADO	FECHA	
SAIA N° 2435	24.01.2026	Respuesta SAIA N° 5946	05.02.2026	Solicitud del interesado en inspección sanitaria del establecimiento denominado “FRUTAS Y VERDURAS LA TRINIDAD”.
SAIA N° 2542	26.01.2026	Respuesta SAIA N° 7822	11.02.2026	Denuncia por venta de productos con fecha de vencimiento caducada y presencia de plagas en el establecimiento denominado “TIENDA GUTTY”.
SAIA N° 1766	20.01.2026	-	-	Solicitud del interesado en inspección sanitaria del establecimiento denominado “TIENDA AL TOQUE MERCASA”.
SAIA N° 2176	22.01.2026	-	-	Solicitud del interesado en inspección sanitaria del establecimiento denominado “BAR LA OFICINA”.
SAIA N° 2286	23.01.2026	-	-	Solicitud del interesado en inspección sanitaria del establecimiento denominado “CROCANTICAS HOJUELAS”.
SAIA N° 2409	23.01.2026	-	-	Solicitud del interesado en inspección sanitaria del establecimiento denominado “MISCELANEA BLANDON”.
SAIA N° 2413	23.01.2026	-	-	Solicitud del interesado en inspección sanitaria del establecimiento denominado “MI TIENDITA LA 16”.

NUMERO DE ACTAS DIGITADAS EN EL SISTEMA DE VIGILANCIA Y CONTROL - SISAP ENERO 20 A FEBRERO 19 DE 2026		
N°	ACTA	# ACTAS
1	ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS SIN LABORATORIO SSPYSS 2019	13
2	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ENSAMBLE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	5
3	ACTA INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS	6
	TOTAL	24

ACTIVIDADES DIGITADAS EN EL SISTEMA DE POLITICAS PUBLICAS - SPP ENERO 20 A FEBRERO 19 DE 2026 CARACTERIZADO		
N°	ACTIVIDAD	TOTAL ACTIVIDADES
1	ATENCION DE MOLESTIA SANITARIA.	1
2	SEGUIMIENTO ALERTAS SANITARIAS DE ALIMENTO INVIMA.	4
	TOTAL	5

Nota: Veinticuatro (24) actas de inspección se digitarón por la plataforma Sistema de vigilancia y control - SISAP y cinco (5) actas de inspección se digitarón por la plataforma Sistema de politicas publicas – SPP para un total de veintinueve (29) actas de inspeccion sanitaria efectuadas en el periodo informado.

ACTIVIDADES DIGITADAS EN EL SISTEMA DE POLITICAS PUBLICAS - SPP ENERO 20 A FEBRERO 19 DE 2026 NO CARACTERIZADO		
N°	**ACTIVIDAD**	**TOTAL ACTIVIDADES**
1	OPERATIVOS PROGRAMA CONSUMO.	2
	TOTAL	**2**

SOPORTES:
Carpeta Drive contrato 1488 / Informe N° 1 / Subcarpeta Alcance N° 4 / documentos en PDF: El reporte del Sistema de Vigilancia y Control – SISAP y el reporte del Sistema de Políticas Publicas – SPP del periodo informado comprendido entre el 20 de enero al 19 de febrero de 2026, 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.



PARA CONSTANCIA EL PRESENTE INFORME SE FIRMA A LOS VEINTICINCO (25) DÍAS DEL MES DE FEBRERO DE 2026.

LAURA VALENTINA CARDONA GARCIA
CONTRATISTA

SARA MELISA BERNL OSORIO
Vo.Bo. PROFESIONAL DE APOYO

JENNIFER ANDREA JARA LOAIZA
PROFESIONAL UNIVERSITARIA - SUPERVISORA