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 abril al 19 de mayo 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.	Cuatro (4)		

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. DESCRIPCION 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 abril al 19 de mayo 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: 16 visitas, **2.** Establecimientos de ensamble de alimentos y bebidas: 5 visitas y **3.** Actas de diligencia: 1 visita; y se reportan a su vez las siguientes actividades: 1. Atención a PQRSR: 0 visitas, 2. Visitas rurales: 1 visita, y 3. Operativos asistidos (5/>): 3 operativos.

Es de aclarar que en el periodo informado se realizaron inspecciones a establecimientos educativos y establecimientos de 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 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 periodo (Abril – Mayo 2026), 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 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: LVC073-26 a la LVC074-26 (2), LVC079-26 (1), LVC081-26 (1), LVC087-26 (1) y LVC089-26 (1). **Total:** 6 visitas de inspección.

  - Establecimientos educativos privados: LVC076-26 (1), LVC080-26 (1), LVC083-26 a la LVC085-26 (3) y de la LVC090-26 a la LVC094-26 (5). **Total:** 10 visitas de inspección.

- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de ensamble de alimentos y bebidas: LVC075-26 (1), LVC078-26 (1), LVC082-26 (1), LVC086-26 (1) y la LVC088-26 (1). **Total:** 5 visitas de inspección.
- Acta de visita – Diligencia de inspección, vigilancia y control: LVC077-26 (1). **Total:** 1 visita de inspección.

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

- Comuna Consota, El Oso, Rio Otún, Del Café, San Joaquin y Centro.
- Corregimiento Altagracia.

RESULTADOS:

SUJETO	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO			N° DE ESTABLECIMIENTOS
	FAVORABLE	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	DESFAVORABLE	
Establecimientos educativos	10	6	0	16
Establecimientos de ensamble de alimentos y bebidas	5	0	0	5
TOTAL	15	6	0	21

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:

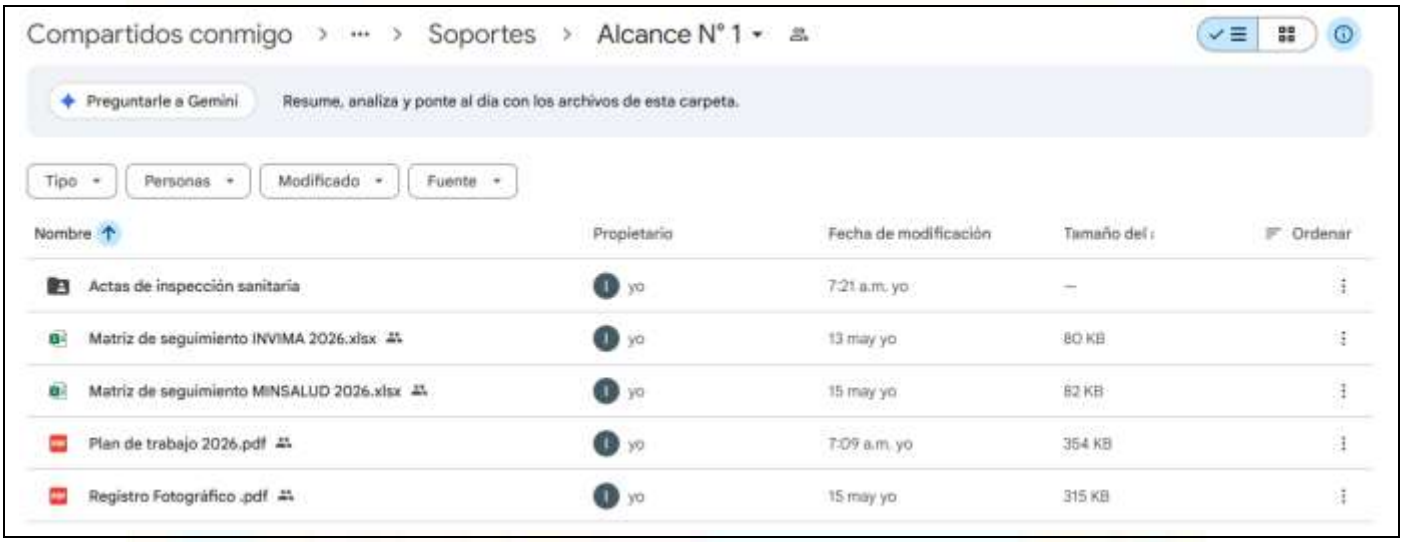
Dentro de los hallazgos evidenciados en los establecimientos de ensamble de alimentos y bebidas, se encuentran:

- 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:

Carpeta Drive contrato 1488 / Informe N° 4 / Subcarpeta Alcance N° 2 / documentos en PDF: Las actas de inspección sanitaria escaneadas por sujeto de interés sanitario – 1. Establecimientos educativos: 16 actas, 2. Ensamble de alimentos y bebidas: 5 actas y 3. Actas de diligencia: 1 acta; la matriz de seguimiento INVIMA 2026, la matriz de seguimiento MINSALUD 2026, plan de trabajo 2026 y el registro fotográfico (Anexo – 2 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 abril al 19 de mayo de 2026, se participa en tres (3) 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.

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.	Abril 23 de 2026
Operativo de sensibilización sobre preparación de alimentos con agua no apta consumo humano.	Mayo 09 de 2026
Operativo en evento “Vallenato al encuentro”.	Mayo 16 de 2026

Abril 23 de 2026: Operativo interinstitucional.

El día 23 de abril de 2026 siendo las 6:30 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 los establecimientos de preparación y expendio de alimentos y bebidas ubicados en el barrio Ciudad Jardin de la comuna Universidad del municipio de Pereira, con el objetivo de realizar actividades de inspección y vigilancia en contexto sanitario: 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 dos (2) inspecciones por el equipo de técnicos y profesionales que hicieron participe del operativo, en la comuna Universidad, 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.

Mayo 09 de 2026: Operativo de sensibilización sobre preparación de alimentos con agua no apta consumo humano.

El día 09 de mayo 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 y profesional de los programas Agua y Saneamiento básico y Riesgo Químico, asisten a los establecimientos de preparación de alimentos ubicados en la vereda La Florida del corregimiento La Florida del municipio de Pereira, con el objetivo de realizar actividades de sensibilización sobre preparación de alimentos con agua no apta consumo humano de manera que se garantice la inocuidad e integridad de los alimentos y bebidas y se evite enfermedades de transmisión alimentaria – ETA.

Dentro de las actividades realizadas, se efectúan dieciséis (16) sensibilizaciones por el equipo de técnicos y profesionales que hicieron participe del operativo, en el corregimiento La Florida, 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.

Mayo 16 de 2026: Operativo en evento “Vallenato al encuentro”.

El día 16 de mayo de 2026 siendo las 4:00 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 instaladas dentro y en los alrededores del parque Olaya Herrera ubicado entre la avenida 30 de agosto y la carrera 14 con calle 21 del

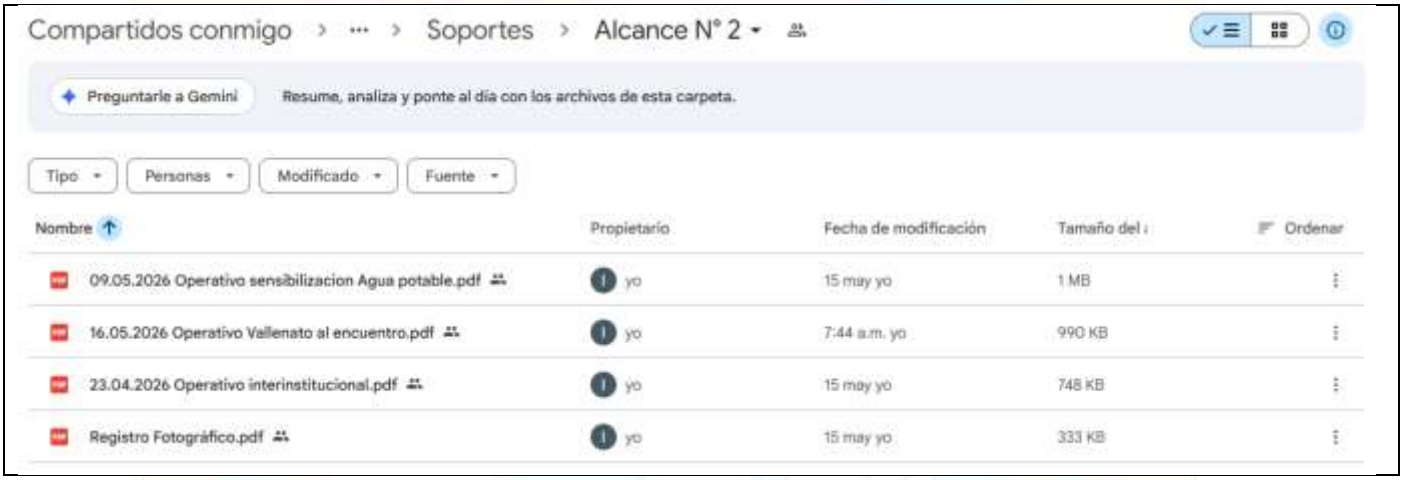
sector plaza Simón Bolivar de la comuna Centro del municipio de Pereira como participación del evento “Vallenato al encuentro”, con el objetivo realizar actividades de inspección y vigilancia en contexto sanitario acorde a la normatividad sanitaria legal vigente: Resolución 604 de 1993, resolución 2674 de 2013 y resolución 5109 de 2005.

Dentro de las actividades realizadas, se efectúan dieciséis (16) inspecciones por el equipo de técnicos 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:
Carpeta Drive contrato 1488 / Informe N° 4 / 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:



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 abril al 19 de mayo de 2026, se participó en dos (2) reuniones de manera presencial y virtual convocadas por el Líder del programa Factores de Riesgo por el Consumo de Alimentos y bebidas los días 04 y 11 de mayo, 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 día 12 de mayo, se asiste a capacitación presencial convocada por los funcionarios de la asociación Porkcolombia y la Federación Nacional de Avicultores de Colombia – FENAVI.
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.

JAJARA-02461186111205-5292930-010886294-A
FEPINZON-02461186171808-5292930-010890596-A

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.

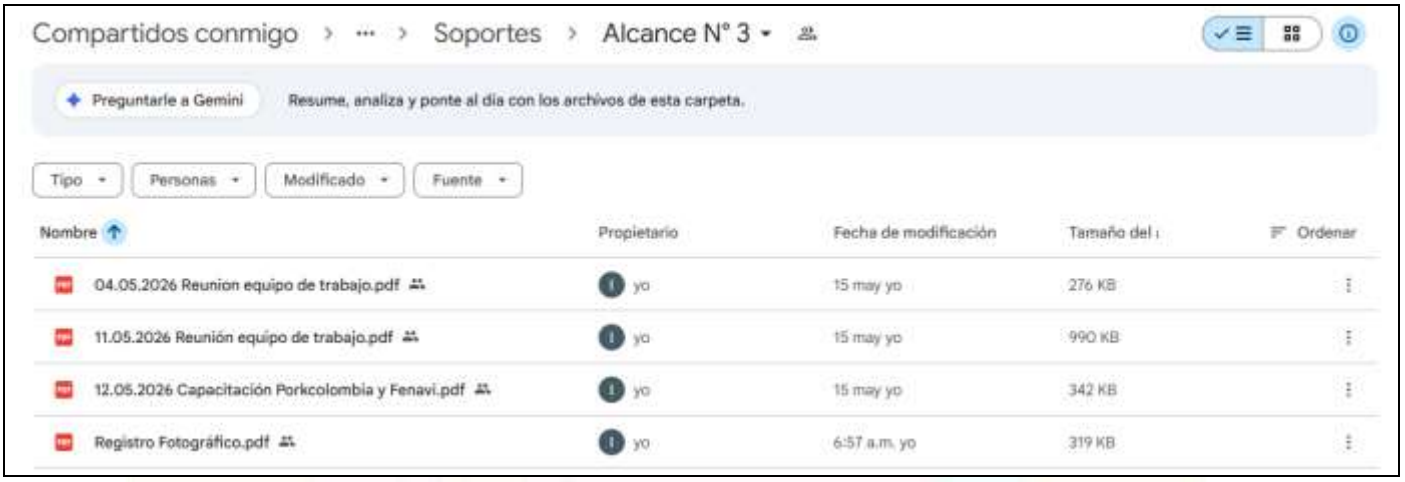
RESULTADOS:

FECHA	LUGAR	TEMA
Mayo 04 de 2026	Virtual	Reunión de equipo de trabajo a cargo del profesional líder del programa Arley Copete Mosquera, con el objetivo de identificar los hallazgos más relevantes durante las actividades de inspección a establecimientos educativos, socializar la implementación del instrumento PGIRASA, programar y responsabilizar presentación sobre las actividades de IVC y los hallazgos mas relevantes, orientar sobre los aspectos a revisar en documento "Plan de saneamiento", y sensibilizar sobre el manejo de residuos líquidos especialmente Aceites Vegetales Usados (AVU) en cafeterías y tiendas escolares. Y para culminar se escuchan y responden preguntas y se generan aclaraciones.
Mayo 11 de 2026	Palacio Nacional de Pereira, calle 19 con carrera 10 esquina sector plaza Simón Bolivar.	Reunión de equipo de trabajo a cargo del profesional líder del programa Arley Copete Mosquera, con el objetivo de explicar la funcionalidad de los aspectos de la meta variable, recordar el número de visitas acorde al sujeto de inspección, enfatizar en el respeto por las zonas de trabajo, exponer el correcto diligenciamiento de la matriz de seguimiento, y enfatizar sobre las normatividades que rigen para las personas naturales o jurídicas que dictan capacitaciones en manipulación de alimentos. Y para culminar se escuchan y responden preguntas y se generan aclaraciones.
Mayo 12 de 2026	Asociación Café Latifundio, calle 22 N° 3 – 46 San Jorge.	Capacitación a cargo de funcionarias de la asociación Porkcolombia y la Federación Nacional de Avicultores de Colombia – FENAVI en temas como: Contaminación ambiental, problemática de informalidad de la carne, procedimientos inadecuados de comercialización de la carne y productos cárnicos comestibles, requisitos de la ley a lo largo de la cadena de sacrificio, sacrificio clandestino, requisitos para vehículos de transporte de carne, reglamento sanitario de aves, etapas de beneficio de aves, alimentos a granel y cambios en la resolución 2492 del 2022. Y para culminar se escuchan y responden preguntas y se generan aclaraciones.

SOPORTES:

Carpeta Drive contrato 1488 / Informe N° 4 / Subcarpeta Alcance N° 3 / documentos en PDF: Las actas escaneadas con las asistencias a las diferentes reuniones y el registro fotográfico (Anexo – 2 fotos).

JAJARA-02461186111205-5292930-010886294-A
FEPINZON-02461186171808-5292930-010890596-A



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 abril al 19 de mayo 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 de alimentos y bebidas, y toda la información a la plataforma “Sistema de Políticas Públicas – 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 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 Publicas – SPP”, y que fueron efectuadas en el periodo informado (Abril - Mayo de 2026), corresponden a los números LVC073-26 a la LVC094-26 (22).

JAJARA-02461186111205-5292930-010886294-A
FEPINZON-02461186171808-5292930-010890596-A

RADICADOS ATENDIDOS DURANTE EL PERIODO INFORMADO ABRIL 20 A MAYO 19 DE 2026				
RADICADO DE ENTRADA		RADICADO DE SALIDA		TEMA
N° RADICADO	FECHA	N° RADICADO	FECHA	
SAIA N° 15950	14.04.2026	-	-	Solicitud del interesado en inspección sanitaria del establecimiento denominado "CAFETERIA ESCOLAR INSTITUCION EDUCATIVA NUSEFA".

NUMERO DE ACTAS DIGITADAS EN EL SISTEMA DE VIGILANCIA Y CONTROL - SISAP ABRIL 20 A MAYO 19 DE 2026		
N°	ACTA	# ACTAS
1	ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS SIN LABORATORIO SSPYSS 2019	15
2	ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS SECRETARIA DE SALUD PUBLICA Y SEGURIDAD SOCIAL DE PEREIRA.2019	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 POLITICAS PUBLICAS - SPP ABRIL 20 A MAYO 19 DE 2026 CARACTERIZADO		
N°	ACTIVIDAD	TOTAL ACTIVIDADES
1	ATENCION DE MOLESTIA SANITARIA.	1
	TOTAL	**1**

Nota: Veintiun (21) actas de inspección se digitarón por la plataforma Sistema de vigilancia y control - SISAP y un (1) acta de inspección se digitó por la plataforma Sistema de politicas publicas – SPP para un total de veintidos (22) actas de inspeccion sanitaria efectuadas en el periodo informado.

ACTIVIDADES DIGITADAS EN EL SISTEMA DE POLITICAS PUBLICAS - SPP ABRIL 20 A MAYO 19 DE 2026 NO CARACTERIZADO		
N°	ACTIVIDAD	TOTAL ACTIVIDADES
1	OPERATIVOS PROGRAMA CONSUMO.	2
2	OPERATIVO ACOMPAÑAMIENTO DE CONSUMO.	1
	TOTAL	**3**

SOPORTES:

Carpeta Drive contrato 1488 / Informe N° 4 / Subcarpeta Alcance N° 4 / documentos en PDF: El reporte del Sistema de Vigilancia y Control – SISAP y el reporte del Sistema de Políticas Públicas – SPP del periodo informado comprendido entre el 20 de abril al 19 de mayo de 2026 y del consolidado del año: 20 de enero al 19 de mayo de 2026, el expediente de la PQRS asignada (oficio y respuesta con número de radicado), el certificado de paz y salvo de PQRS y el reporte de la plataforma SAIA.



PARA CONSTANCIA EL PRESENTE INFORME SE FIRMA A LOS VEINTIDOS (22) DÍAS DEL MES DE MAYO DE 2026.

LAURA VALENTINA CARDONA GARCIA
CONTRATISTA

SARA MELISA BERNAL OSORIO
Vo.Bo. PROFESIONAL DE APOYO

JENNIFER ANDREA JARA LOAIZA
SUPERVISORA