

	INFORME DE INTERVENTORIA O SUPERVISION	Código: F-220-06	
Versión: 06	Fecha de Aprobación: 30 de enero de 2017		

FECHA DE INTERVENTORIA O SUPERVISION	DÍA	16	MES	JUNIO	AÑO	2026
--------------------------------------	-----	----	-----	-------	-----	------

CONTRATO O CONVENIO No.	300.20.1.055-2026	FECHA	29/01/2026
PROYECTO PLAN DE DESARROLLO	Fortalecimiento de las acciones de inspección, vigilancia y control de los factores de riesgo para la salud de los habitantes del Municipio de Tulúa.		
INTERVENTORIA O SUPERVISIÓN No.	CUATRO (4)		
NOMBRE DEL CONTRATISTA O COOPERANTE	DERLY JIMENA MARULANDA		
OBJETO DEL CONTRATO O CONVENIO	PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO A LA GESTIÓN PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL, ASÍ COMO EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN EL MUNICIPIO DE TULUÁ.		
NOMBRE DEL INTERVENTOR O SUPERVISOR	DIRECTO	DELEGADO	GUSTAVO MUÑOZ RAMIREZ
CARGO DEL INTERVENTOR O SUPERVISOR	PROFESIONAL UNIVERSITARIO SECRETARIA DE SALUD		

No. Actividad	DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD	EVALUACIÓN ACTIVIDAD REALIZADA	OBSERVACIONES Y/O PLAN DE MEJORAMIENTO
1	1. Apoyar en la realización 250 visitas de inspección, vigilancia y control sanitario a establecimientos abiertos al público en Tulúa, verificando el cumplimiento de la normativa vigente sobre alimentos y bebidas (Decreto 1500 de 2007, Resolución 2674 de 2013 y demás disposiciones). Asimismo, tomar muestras de alimentos según la programación del Laboratorio de Salud Pública Departamental, cumpliendo los protocolos técnicos y de bioseguridad.	Durante el periodo comprendido entre el 04 de Mayo y el 03 de Junio el contratista realizó ciento tres (103) visitas de inspección, Vigilancia y Control Sanitario (IVC) en diversos establecimientos del municipio de Tulúa dedicados a la preparación, expendio, transporte y distribución de alimentos y bebidas. La distribución de las actividades desarrolladas fue la siguiente: diez y ocho (18) Vehículos transportadores de alimentos y bebidas, doce (12) Actas de preparación de alimentos y bebidas, dos (2) Actas de toma de muestra para laboratorio, sesenta y siete (67) de eventos especiales con expendio de alimentos y bebidas, tres (3) IVC, una (1) acta de inspección para hogares comunitarios, las visitas se realizaron en los siguientes establecimientos: AGROFINCA, TIENDAS ARA, TIENDAS ARA, CASA MAR TULUA, LA PUERTA RESTAURANTE Y COWORKING, HOGAR RENOVANDO TU VIDA, FRUVER LA MONA, LA PUERTA RESTAURANTE Y COWORKING, ASADOS SAN RAFAEL, HAPPY COCINA ARTE AMOR, PARRILA BURGUEER TAZMANIA, GRUPO PROVELETA SAS, ROGERS PREMIUM, E RUBEN CRUZ, HOGAR PICARDIAS, BALSAMICO BRUNCH, SUPER TIENDA OLIMPICA, E MARCELINO GILBERT, VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS TZO002, VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS STA956, VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS VCR333, VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS VCZ472, VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS STA960, VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS TLM681, VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS BBO690, VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS VEA747, VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS VCT928, VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS ZNO153, VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS SQA107, VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS BFF341, VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS VDH371, VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS ZNO160, VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS LFL603, VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS WTO291, VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS WTO775, VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS WTO865.	Las evidencias reposan en la carpeta 300.38.5 inspección, vigilancia y control establecimientos de consumo de alimentos y bebidas del contrato 300.20.1.055-2026 Derly Jimena Marulanda, Páginas 454 a la 537
2	2. Apoyar en la realización de doce (12) visitas de inspección, vigilancia y control en materia de seguridad alimentaria, dirigidas al Programa de Alimentación Escolar (PAE) en el Municipio de Tulúa, con el fin de verificar el cumplimiento de las normas sanitarias, la calidad de los alimentos suministrados y las condiciones higiénico-sanitarias de los puntos de preparación, almacenamiento y distribución.	Durante el periodo comprendido entre al 04 de Mayo y el 03 de Junio, el contratista realizó dos (2) visitas de inspección, Vigilancia y Control (IVC) a sedes de instituciones educativas del municipio de Tulúa beneficiadas por el Programa de Alimentación Escolar (PAE), con el propósito de verificar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias establecidas para la adecuada manipulación, preparación y suministro de alimentos destinados a la población estudiantil. Las visitas fueron efectuadas en las siguientes instituciones educativas: • I.E. Alfonso López Pumarejo Sede Ruben Cruz • I.E. Alfonso López Pumarejo Sede Juan Maria Marcelino Gilbert Estas acciones de inspección tuvieron como finalidad garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos suministrados a los niños, niñas y adolescentes beneficiarios del programa, así como promover ambientes seguros y adecuados dentro de los comedores y áreas de preparación de alimentos en las sedes educativas inspeccionadas.	Las evidencias reposan en la carpeta 300.38.5 inspección, vigilancia y control establecimientos de consumo de alimentos y bebidas del contrato 300.20.1.055-2026 Derly Jimena Marulanda, Página 538 a la 547.
3	3. Apoyar, treinta (30) visitas de inspección, vigilancia y control en materia de seguridad alimentaria a los hogares comunitarios y centros de atención para el adulto mayor, con el fin de verificar el cumplimiento de las normas y lineamientos técnicos establecidos, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados a la población beneficiaria.	Durante el periodo comprendido entre al 04 de Mayo y el 03 de Junio, el contratista realizó dos (2) visitas de inspección, Vigilancia y Control (IVC) en materia de seguridad alimentaria a centros de atención para adultos mayores y hogares infantiles del municipio de Tulúa, con el propósito de verificar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias exigidas en la normatividad sanitaria vigente aplicable a establecimientos que realizan preparación, manipulación y suministro de alimentos. Las actividades fueron desarrolladas en los siguientes establecimientos: • H.G. Renovando tu vida • Hogar Infantil picardias Durante las visitas, el contratista realizó seguimiento a las condiciones locativas, sanitarias y operativas de las áreas destinadas al almacenamiento, preparación y distribución de alimentos, verificando aspectos relacionados con limpieza y desinfección, manejo adecuado de materias primas, conservación de alimentos, control de temperaturas, disposición de residuos y prácticas higiénicas del personal manipulador. Estas actividades se llevaron a cabo con el fin de contribuir al cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos suministrados a la población beneficiaria, especialmente niños, niñas y adultos mayores, promoviendo entornos seguros y adecuados para la prestación de los servicios alimentarios.	Las evidencias reposan en la carpeta 300.38.5 inspección, vigilancia y control establecimientos de consumo de alimentos y bebidas del contrato 300.20.1.055-2026 Derly Jimena Marulanda, Página 548 al 557.
4	4. Acompañar en la planeación, organización y realización de siete (7) jornadas de capacitación orientadas a la promoción y fortalecimiento de la cultura sanitaria en la manipulación de alimentos destinados al consumo humano, con el propósito de sensibilizar a los participantes sobre los factores de riesgo asociados a esta actividad, en cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas vigentes en materia de inocuidad y seguridad alimentaria.	Durante el periodo comprendido entre el 04 de mayo y el 03 de Junio, el contratista llevó a cabo dos (2) jornadas de capacitación en manejo higiénico de alimentos, dirigidas a personas vinculadas a establecimientos de expendio, preparación y comercialización de alimentos de el centro comercial Bicentenario y madres comunitarias de los hogares samitas y carifositos. Estas actividades fueron desarrolladas en cumplimiento de lo establecido en la Resolución 604 de 1993 y demás normativas sanitarias vigentes relacionadas con las condiciones higiénico-sanitarias para la manipulación y expendio de alimentos. El objetivo principal de estas jornadas fue fortalecer los conocimientos y prácticas del personal manipulador de alimentos, promoviendo la correcta aplicación de medidas de higiene, limpieza, desinfección, conservación y almacenamiento adecuado de los productos alimenticios, con el fin de prevenir riesgos de contaminación que puedan afectar la salud pública y la inocuidad de los alimentos ofrecidos a la comunidad. Durante las capacitaciones se abordaron temas relacionados con las buenas prácticas de manufactura, hábitos higiénicos del manipulador, manejo adecuado de residuos, control de contaminación cruzada, lavado y desinfección de utensilios y superficies, así como la importancia del cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente. Asimismo, se sensibilizó a los participantes sobre la responsabilidad que tienen en la protección de la salud de los consumidores mediante la adopción de conductas seguras en cada una de las etapas de manipulación y comercialización de alimentos. Con estas acciones se buscó contribuir al fortalecimiento de las condiciones sanitarias en los establecimientos intervenidos, fomentar la cultura de prevención y garantizar el cumplimiento de los lineamientos establecidos por las autoridades sanitarias competentes.	Las evidencias se encuentra en el programa 300.38.5 inspección, vigilancia y control establecimientos de consumo de alimentos y bebidas, en el contrato 300.20.1.055-2026 Derly Jimena Marulanda, Página 558 al 564.

 MUNICIPIO DE TULUA	INFORME DE INTERVENTORIA O SUPERVISION		Código: F-220-06	 SIG Sistema de Gestión Integrada
	Versión: 06	Fecha de Aprobación: 30 de enero de 2017		

FECHA DE INTERVENTORIA O SUPERVISION	DÍA	16	MES	JUNIO	AÑO	2026
--------------------------------------	-----	----	-----	-------	-----	------

CONTRATO O CONVENIO No.		300.20.1.055-2026		FECHA	29/01/2026
PROYECTO PLAN DE DESARROLLO		Fortalecimiento de las acciones de inspección, vigilancia y control de los factores de riesgo para la salud de los habitantes del Municipio de Tulá.			
INTERVENTORIA O SUPERVISIÓN No.		CUATRO (4)			
NOMBRE DEL CONTRATISTA O COOPERANTE		DERLY JIMENA MARULANDA			
OBJETO DEL CONTRATO O CONVENIO		PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO A LA GESTIÓN PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL, ASÍ COMO EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN EL MUNICIPIO DE TULÁ.			
NOMBRE DEL INTERVENTOR O SUPERVISOR		DIRECTO		DELEGADO GUSTAVO MUÑOZ RAMIREZ	
CARGO DEL INTERVENTOR O SUPERVISOR		PROFESINAL UNIVERSITARIO SECRETARIA DE SALUD			
5	5. Brindar apoyo técnico y operativo al programa de Seguridad Alimentaria e Inocuidad de los Alimentos en el municipio de Tulá, participando en las actividades programadas. Estas incluyen operativos de inspección, vigilancia y control a expendedores de leche, carnes y productos cárnicos; detección y control de mataderos clandestinos; apoyo en operativos especiales y eventos municipales; seguimiento de casos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS) reportados al SIVIGILA; y participación en comités de vigilancia epidemiológica y demás acciones que requiera la SSM.	Durante el periodo comprendido entre el 04 de mayo y el 03 de Junio, el contratista ejecutó cuatro (4) intervenciones sanitarias en eventos especiales relacionados con el expendio y comercialización de alimentos en espacios de alta concurrencia de público, desarrolladas en el centro comercial bicentenario plaza, madres comunitarias de hogares infantiles, comerciantes informales de la calle 25 y mercado campesino. Estas actividades se realizaron en el marco de las acciones de Inspección, Vigilancia y Control (IVC) sanitario, orientadas a la verificación del cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente aplicable a los establecimientos y puntos de expendio de alimentos. Las intervenciones fueron efectuadas los días 8/05/2026 a madres comunitarias de hogares infantiles, 19/05/2026 en centro comercial bicentenario, 26/05/2026 comerciantes informales de la calle 25 y 30/05/2026 en mercado campesino, priorizando la evaluación de las condiciones higiénico-sanitarias durante el desarrollo de los eventos y la identificación de factores de riesgo asociados a la manipulación, almacenamiento, preparación, transporte y comercialización de alimentos destinados al consumo humano. Durante las jornadas se realizaron actividades de inspección sanitaria dirigidas a manipuladores y expendedores de alimentos, verificando aspectos relacionados con el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), condiciones locativas, cadena de conservación de alimentos, control de temperaturas, abastecimiento de agua potable, disposición adecuada de residuos sólidos, limpieza y desinfección de superficies y utensilios, así como el uso adecuado de elementos de protección personal y el cumplimiento de medidas preventivas para evitar contaminación cruzada. De igual manera, se efectuaron acciones de educación sanitaria y asistencia técnica, brindando recomendaciones orientadas al fortalecimiento de las condiciones de inocuidad alimentaria y al cumplimiento de los lineamientos establecidos en la normatividad sanitaria vigente. Estas actividades permitieron promover prácticas seguras de manipulación de alimentos y reducir riesgos asociados a la ocurrencia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) durante el desarrollo de los eventos intervenidos. Con la ejecución de estas acciones de vigilancia sanitaria se buscó garantizar la protección de la salud pública, fortalecer la cultura de autocontrol sanitario entre los actores involucrados y asegurar que los alimentos ofrecidos al consumidor final cumplieran con las condiciones higiénico-sanitarias requeridas.		Las evidencias reposan en el programa 300.38.5 inspeccion, vigilancia y control establecimientos de consumo de alimentos y bebidas en el contrato 300.20.1.055-2026 Derly Jimena Marulanda, pagina 565 al 577	
6	6. Brindar el apoyo en la elaboración y presentación mensual del reporte estadístico correspondiente a la información obtenida en la caracterización de los ejes poblacionales, utilizando para ello el formato oficial establecido por la Secretaría de Salud. Asimismo, deberá apoyar las actividades que le sean asignadas por el secretario de Salud, orientadas al fortalecimiento de la salud pública y que estén directamente relacionadas con el objeto del contrato. Igualmente, mantener actualizado el proceso de gestión documental del área y realizar la actualización semanal del Drive institucional de la Secretaría de Salud Municipal	Durante el periodo comprendido entre el 04 de Mayo y el 03 de Junio, el contratista elaboró el consolidado y sistematización de las visitas de Inspección, Vigilancia y Control (IVC) efectuadas durante dicho periodo, con el propósito de mantener actualizado el registro correspondiente al PIP y garantizar la adecuada organización de la información generada en el desarrollo de las actividades sanitarias ejecutadas. Como parte de este proceso, se llevó a cabo la revisión, verificación y consolidación de los soportes documentales derivados de las visitas realizadas, asegurando la trazabilidad de la información, el correcto diligenciamiento de los formatos establecidos y el cumplimiento de los procedimientos administrativos y técnicos definidos por la Secretaría de Salud. Asimismo, se efectuó el archivo documental físico y digital de los registros, actas, evidencias fotográficas y demás documentos relacionados con las actividades desarrolladas durante el periodo reportado. De igual manera, se realizó el cargue y organización de los archivos digitales en el Drive institucional de la Secretaría de Salud, con el fin de garantizar la disponibilidad, custodia, acceso y respaldo de la información, facilitando los procesos de seguimiento, consulta y control documental de las acciones ejecutadas en el marco de las actividades de inspección sanitaria y gestión administrativa del programa.		Las evidencias reposan en el programa 300.38.5 inspeccion, vigilancia y control establecimientos de consumo de alimentos y bebidas del contrato 300.20.1.055-2026 Derly Jimena Marulanda, paginas 578 al 581 de igual manera en el drive. https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1JEwO9vxpckIAKN5AgpQGrNUTZvVqRI_H	

ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS OBTENIDOS POR EL CONTRATISTA O COOPERANTE

ANÁLISIS CUANTITATIVO													
ACTIVIDAD	META	ACTA ACTUAL											
		P-1	P-2	P-3	P-4	P-5	P-6	P-7	P-8	P-9	P-10	P-11	P-12
1	16,6%	3,33%	3,33%	3,33%	3,33%								
2	16,6%	3,33%	3,33%	3,33%	3,33%								
3	16,6%	3,33%	3,33%	3,33%	3,33%								
4	16,6%	3,33%	3,33%	3,33%	3,33%								
5	16,6%	3,33%	3,33%	3,33%	3,33%								
6	16,6%	3,33%	3,33%	3,33%	3,33%								
TOTAL	100%	20,0%	20,0%	20,0%	20,0%								

	INFORME DE INTERVENTORIA O SUPERVISION		Código: F-220-06	
	Versión: 06	Fecha de Aprobación: 30 de enero de 2017		

FECHA DE INTERVENTORIA O SUPERVISION	DÍA	16	MES	JUNIO	AÑO	2026
---	------------	----	------------	-------	------------	------

CONTRATO O CONVENIO No.	300.20.1.055-2026		FECHA	29/01/2026
PROYECTO PLAN DE DESARROLLO	Fortalecimiento de las acciones de inspección, vigilancia y control de los factores de riesgo para la salud de los habitantes del Municipio de Tulua.			
INTERVENTORIA O SUPERVISION No.	CUATRO (4)			
NOMBRE DEL CONTRATISTA O COOPERANTE	DERLY JIMENA MARULANO			
OBJETO DEL CONTRATO O CONVENIO	PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO A LA GESTIÓN PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL, ASÍ COMO EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN EL MUNICIPIO DE TULUA.			
NOMBRE DEL INTERVENTOR O SUPERVISOR	DIRECTO		DELEGADO	GUSTAVO MUÑOZ RAMIREZ
CARGO DEL INTERVENTOR O SUPERVISOR	PROFESIONAL UNIVERSITARIO SECRETARÍA DE SALUD			

EVALUACIÓN E IMPACTO SOCIAL	ANÁLISIS CUALITATIVO		
	EFICIENTE	EFICAZ	SOPORTE DOCUMENTAL
	X	X	

MATRIZ DE RIESGOS IDENTIFICADOS										
No.	Clase	Punto	Etapas	Tipo	Descripción (Que puede pasar y como puede ocurrir)	Consecuencia de la Ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría
1	General	Interno	Ejecución	Riesgos Operacionales	Factores que afectan la realización de actividades de inspección, vigilancia y control en los establecimientos adyacentes al público donde se expenden y consumen alimentos en el municipio de Tulua.	Aumento de riesgo para la salud humana y de los menores que reciben los alimentos en estos programas	Posible (3)	Menor (2)	Riesgo Medio (5)	BAJA
2	General	Interno	Ejecución	Riesgos Operacionales	Factores que afectan la realización de visitas de inspección y control al PAE y madres comunitarias	Aumento de riesgo para la salud humana y de los menores que reciben los alimentos en estos programas	Posible (3)	Menor (2)	Riesgo Medio (5)	BAJA
3	General	Interno	Ejecución	Riesgos Operacionales	Riesgos asociados con la publicación en el SECOP.	Incumplimiento del municipio en el reporte oportuno de la información y por ende la generación de hallazgos de los entes de control y posibles sanciones	Posible (3)	Menor (2)	Riesgo Medio (5)	BAJA

¿A quién se le asigna?	Tratamiento/ Controles a ser implementados	Impacto después del Tratamiento				¿Afecta el equilibrio económico del Contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
		Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?
Contratista	Revisión y verificación del cumplimiento de las actividades	0	0	0	1	no	SUPERVISOR DEL CONTRATO	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Seguimiento al cumplimiento del acuerdo interno del servicio	MENSUAL
Contratista	Revisión y verificación del cumplimiento de las actividades	1	1	1	1	no	SUPERVISOR DEL CONTRATO	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Seguimiento al cumplimiento del acuerdo interno del servicio	MENSUAL
Contratista	Revisión y verificación del cumplimiento de las actividades	1	2	3	3	no	SUPERVISOR DEL CONTRATO	Fecha de inicio	Fecha de finalización	se realiza de la revisión permanente de las disposiciones aplicables	MENSUAL

* NOTA: De conformidad con lo dispuesto en el Decreto 0103 de 2015, el presente formato debe ser publicado en Colombia Compra eficiente ver Guía Manual de riesgos en Mapa de Procesos/Jurídica.

PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL DEL CONTRATISTA - ENTIDAD PRESTADORA	
SALUD	SOS
	PRVENIR
ARL	COLMENA


 FIRMA DEL INTERVENTOR O SUPERVISOR
 NOMBRE: GUSTAVO MUÑOZ RAMIREZ


 FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO
 NOMBRE: DIEGO FERNANDO SANCHEZ PEREZ