

	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	19	MES	JUNIO	AÑO	2026
---	------------	----	------------	-------	------------	------

CONTRATO O CONVENIO No.	300.20.1.016-2026	FECHA 27/01/2026
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.	(4) CUATRO	
NOMBRE DEL CONTRATISTA O COOPERANTE	JULIAN STEVEN SERRANO VICTORIA	
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 RAMÍREZ
CARGO DEL INTERVENTOR O SUPERVISOR	PROFESIONAL UNIVERSITARIO SECRETARÍA DE SALUD	

No. Actividad	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	EVALUACIÓN ACTIVIDAD REALIZADA	OBSERVACIONES Y/O PLAN DE MEJORAMIENTO
1	1. Apoyar en la realización de 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 2874 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.	Se verificó que el contratista durante esta actividad dio cumplimiento. Donde se consolidó la información de los soportes documentales y los registros correspondientes al periodo comprendido entre el 04 de mayo y el 03 de junio, se evidencia la ejecución de ciento veintinueve (120) actividades de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario (IVC) en establecimientos dedicados a la preparación, expendio, transporte, almacenamiento y distribución de alimentos y bebidas en el municipio de Tulúa. Las actividades desarrolladas incluyen noventa y cuatro (94) inspecciones sanitarias en eventos especiales, dieciséis (16) inspecciones a vehículos transportadores de alimentos y bebidas, cinco (5) actos de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario en establecimientos de preparación de alimentos y bebidas, una (1) acta de inspección en establecimiento de expendio de productos cárnicos, dos (2) tomas de muestras para análisis por parte del Laboratorio Departamental de Salud Pública, dos (2) inspecciones a grandes superficies. De acuerdo con la verificación realizada, las actividades fueron ejecutadas conforme a los procedimientos establecidos por la autoridad sanitaria, garantizando la aplicación de los lineamientos técnicos y normativos vigentes en materia de inocuidad alimentaria y control sanitario. Asimismo, se evidencia el adecuado diligenciamiento de los instrumentos de inspección, la consolidación de los registros generados y el cumplimiento de las acciones de vigilancia orientadas a la identificación, evaluación y mitigación de factores de riesgo asociados a la preparación, almacenamiento, transporte y comercialización de alimentos y bebidas. En consecuencia, se constata el cumplimiento de las actividades programadas para el periodo evaluado, contribuyendo al fortalecimiento de las acciones de vigilancia sanitaria, la gestión del riesgo en salud pública y la protección de los consumidores mediante la verificación permanente de las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos objeto de inspección."	Las evidencias actas de visitas y registros fotográficos FTR-09. se encuentra en la carpeta informe Julián 2 Y 3 con la serie y sub serie 300.38.5 correspondiente a Julián Steven Serrano con contrato 300.20.1.016-2026 folios 365 al 426, Y en drive de la secretaría de salud. Correspondiente al programa de I.V.C seguridad alimentaria. https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1Ldohgp882TL6L9VtIQBqVIS3qBE7QnIM.
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.	Se realizó la verificación de las actividades realizadas por el contratista durante el periodo comprendido entre el 04 de mayo y el 03 de junio, se evidencia la ejecución de cuatro (4) visitas de Inspección, Vigilancia y Control (IVC) en instituciones educativas beneficiarias del Programa de Alimentación Escolar (PAE) del municipio de Tulúa. De acuerdo con los soportes presentados, las actividades fueron desarrolladas en las sedes José Antonio Galán, San Judas Tadeo, Guillermo E. Martínez y la Institución Educativa Tomás Uribe Uribe, dando cumplimiento a las acciones programadas para el fortalecimiento de la vigilancia sanitaria en establecimientos que suministran alimentos a la población estudiantil. Durante las visitas realizadas, el contratista efectuó la verificación de las condiciones higiénico-sanitarias de las áreas destinadas al almacenamiento, preparación y distribución de alimentos, así como la evaluación de las prácticas de manipulación, el estado de los equipos y utensilios, y el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente. Con base en la información revisada, se constata el cumplimiento de las actividades asignadas, evidenciándose la aplicación de acciones orientadas a la identificación y control de factores de riesgo sanitario asociados a la prestación del servicio de alimentación escolar, contribuyendo al fortalecimiento de las estrategias de vigilancia y protección de la salud pública en la población estudiantil beneficiaria del programa	Las evidencias actas de visitas y registros fotográficos FTR-09. se encuentra en la carpeta 3 con la serie y sub serie 300.38.5 correspondiente a Julián Steven Serrano con contrato 300.20.1.016-2026 folios 427 al 440, Y en drive de la secretaría de salud. Correspondiente al programa de IVC seguridad alimentaria. https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1Ldohgp882TL6L9VtIQBqVIS3qBE7QnIM.
3	3. Apoyar, treinta (30) visitas de inspección, vigilancia y control en materia de seguridad alimentaria e 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.	Se consolidó la información de las visitas realizadas por el contratista. Como parte de las actividades de seguimiento y verificación contempladas para el periodo comprendido entre el 04 de mayo y el 03 de junio, se constató la ejecución de tres (3) visitas de Inspección, Vigilancia y Control (IVC) en materia de seguridad alimentaria a establecimientos ubicados en el municipio de Tulúa, con el propósito de evaluar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias requeridas para la preparación, almacenamiento, manipulación y suministro de alimentos. De acuerdo con los soportes aportados, las actividades fueron desarrolladas en los establecimientos Hogar Infantil Pilatunas GR, Hogar Infantil Mi Segundo Hogar y Hogar Infantil Alegre Despertar, dando cumplimiento a la programación establecida para el fortalecimiento de las acciones de vigilancia sanitaria en poblaciones objeto de especial atención. Durante las inspecciones realizadas, el contratista verificó las condiciones locativas de las áreas destinadas a la preparación y almacenamiento de alimentos, las prácticas de manipulación implementadas por el personal responsable, el estado sanitario de equipos y utensilios, así como las condiciones de conservación y manejo de los alimentos. Igualmente, se evaluó el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente en materia de inocuidad alimentaria. Con fundamento en la revisión efectuada, se evidencia el cumplimiento de las actividades programadas, así como la aplicación de acciones orientadas a la identificación y control de factores de riesgo sanitario asociados al consumo de alimentos, contribuyendo al fortalecimiento de las estrategias de vigilancia sanitaria y protección de la salud pública en la población beneficiaria de los establecimientos inspeccionados.	Las evidencias actas de visitas y registros fotográficos FTR-09. se encuentra en la carpeta informe Julián 3 con la serie y sub serie 300.38.5 correspondiente a Julián Steven Serrano con contrato 300.20.1.016-2026 folios 441 al 454, Y en drive de la secretaría de salud. Correspondiente al programa de IVC seguridad alimentaria. https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1Ldohgp882TL6L9VtIQBqVIS3qBE7QnIM.

	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	19	MES	JUNIO	AÑO	2026
---	------------	----	------------	-------	------------	------

CONTRATO O CONVENIO No.		300.20.1.016-2026		FECHA	27/01/2026	
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.		(4) CUATRO				
NOMBRE DEL CONTRATISTA O COOPERANTE		JULIAN STEVEN SERRANO VICTORIA				
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				
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.	Verifique que el contratista durante esta actividad dio cumplimiento de las actividades de educación sanitaria y fortalecimiento de capacidades contempladas dentro de las acciones de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario, se verificó la realización de dos (2) jornadas de capacitación en manipulación higiénica de alimentos, desarrolladas conforme a los lineamientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, normativa que regula las condiciones sanitarias aplicables a las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, distribución y expendio de alimentos destinados al consumo humano. Según los soportes presentados, las jornadas fueron desarrolladas en el Centro de Desarrollo Infantil (CDI), el Parque de la Familia y otros espacios habilitados para eventos en el municipio de Tulúa, contando con la participación de cincuenta (50) personas vinculadas a establecimientos dedicados a la preparación y expendio de alimentos, así como de manipuladores que intervienen en las diferentes etapas de la cadena alimentaria. De acuerdo con la información revisada, durante las actividades de capacitación se impartieron contenidos relacionados con buenas prácticas de manipulación de alimentos, higiene personal, prevención de la contaminación cruzada, procedimientos de limpieza y desinfección, almacenamiento seguro de materias primas y productos terminados, así como demás medidas orientadas a garantizar la inocuidad alimentaria y la protección de la salud pública. Como resultado de las acciones ejecutadas, se evidencia el cumplimiento de las actividades programadas en materia de educación sanitaria, contribuyendo al fortalecimiento de los conocimientos y competencias de los manipuladores de alimentos, así como a la promoción de prácticas seguras que favorecen la reducción de riesgos sanitarios asociados al consumo de alimentos.			Las evidencias formato F300-15 y registros fotográficos FTR-09. Se encuentra en la carpeta 3 con la serie y sub serie 300.38.5 correspondiente a Julián Steven Serrano con contrato 300.20.1.016-2026 folios 455 al 461, Y en drive de la secretaria de salud. Corresponde al programa de I.V.C seguridad alimentaria. https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1Ldohgp882TL6L9vItQBqVtS3qBE7QnIM .	
5	5. Brindar apoyo técnico y operativo al programa de Seguridad Alimentaria e Inocuidad de los Alimentos en el municipio de Tulúa, 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.	Se consolidó la información ejecutada por el contratista durante el desarrollo de las visitas en el municipio de Tulúa, donde se evidenció la ejecución de dos (2) intervenciones sanitarias en el marco de eventos especiales relacionados con la preparación, expendio y comercialización de alimentos en vía pública. De acuerdo con la documentación presentada, las actividades fueron realizadas en espacios de alta afluencia de público, entre ellos el Parque de la Familia, el Mercado Campesino y otros escenarios habilitados para la realización de eventos comunitarios, incluyendo jornadas efectuadas los días 17 y 30 de mayo de 2026. En el desarrollo de dichas intervenciones, el contratista efectuó actividades de inspección orientadas a verificar el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente aplicable a establecimientos y puestos temporales de alimentos, promoviendo la implementación de buenas prácticas de manipulación y el fortalecimiento de las condiciones de higiene e inocuidad alimentaria requeridas para la protección de la salud de los consumidores. Asimismo, se constató la evaluación de las condiciones higiénico-sanitarias de las áreas destinadas a la preparación y expendio de alimentos, el estado de conservación y limpieza de equipos y utensilios, las prácticas de manipulación implementadas por los responsables de la actividad y el cumplimiento de los requisitos sanitarios exigidos por la autoridad competente. Con fundamento en los soportes revisados, se verifica el cumplimiento de las actividades programadas, contribuyendo al fortalecimiento de las acciones de control sanitario y a la gestión de riesgos asociados al consumo de alimentos en eventos de carácter temporal y espacios de comercialización en vía pública.			Las evidencias formato F300-15 y registros fotográficos FTR-09. Se encuentra en la carpeta 3 con la serie y sub serie 300.38.5 correspondiente a Julián Steven Serrano con contrato 300.20.1.016-2026 folios 462 al 471, Y en drive de la secretaria de salud. Corresponde al programa de I.V.C seguridad alimentaria. https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1Ldohgp882TL6L9vItQBqVtS3qBE7QnIM .	
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	Se verificó que el contratista durante esta actividad llevo a cabo las actividades de gestión documental y seguimiento técnico asociadas a las acciones de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario (IVC), se verificó la consolidación y actualización de la información correspondiente a las visitas ejecutadas durante el periodo comprendido entre el 04 de mayo y el 03 de junio. De acuerdo con la revisión de los soportes aportados, la actividad permitió mantener un registro organizado, sistemático y actualizado de las actuaciones sanitarias realizadas en los diferentes establecimientos objeto de inspección, facilitando la trazabilidad de los hallazgos identificados, las medidas sanitarias implementadas y las acciones de seguimiento derivadas de las visitas efectuadas. Igualmente, se evidenció la organización y depuración de la información generada durante el periodo evaluado, fortaleciendo los procesos de monitoreo, control y análisis de las actividades desarrolladas por la autoridad sanitaria en el componente de alimentos y bebidas. Como resultado de esta gestión, se dispone de información consolidada que constituye un insumo técnico para la evaluación de resultados, la toma de decisiones y el seguimiento al cumplimiento de los lineamientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y demás disposiciones normativas aplicables en materia de inocuidad alimentaria y protección de la salud pública.			las evidencias registros fotográficos FTR-09. Se encuentra en la carpeta 3 con la serie y sub serie 300.38.5 correspondiente a Julián Steven Serrano con contrato 300.20.1.016-2026 folios 472 al 473, Y en drive de la secretaria de salud. Corresponde al programa de I.V.C seguridad alimentaria. https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1Ldohgp882TL6L9vItQBqVtS3qBE7QnIM .	

ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS OBTENIDOS POR EL CONTRATISTA O COOPERANTE															
ANÁLISIS CUANTITATIVO															
ACTIVIDAD	META	ACTA ACTUAL												TOTAL	FALTANTE
		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	16,2%	3,33%	3,33%	3,33%	3,33%	3,33%								16,7%	-0,5%
2	16,2%	3,33%	3,33%	3,33%	3,33%	3,33%								16,7%	-0,5%
3	16,2%	3,33%	3,33%	3,33%	3,33%	3,33%								16,7%	-0,5%
4	16,2%	3,33%	3,33%	3,33%	3,33%	3,33%								16,7%	-0,5%
5	16,2%	3,33%	3,33%	3,33%	3,33%	3,33%								16,7%	-0,5%
6	16,2%	3,33%	3,33%	3,33%	3,33%	3,33%								16,7%	-0,5%
TOTAL	97%	20,0%	20,0%	20,0%	20,0%	20,0%	0,0%	0,0%	##	0,0%	0,0%			100%	-2%

	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	19	MES	JUNIO	AÑO	2026
---	------------	----	------------	-------	------------	------

CONTRATO O CONVENIO No.		300.20.1.016-2026		FECHA	27/01/2026		
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.		(4) CUATRO					
NOMBRE DEL CONTRATISTA O COOPERANTE		JULIAN STEVEN SERRANO VICTORIA					
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					
EVALUACIÓN E IMPACTO SOCIAL					ANÁLISIS CUALITATIVO		
					EFICIENTE	EFICAZ	SOPORTE DOCUMENTAL
					X	X	

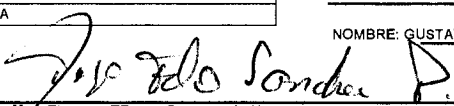
MATRIZ DE RIESGOS IDENTIFICADOS										
No.	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción (Que puede pasar y como puede Ocurrir)	Consecuencia de la Ocurriencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría
1	Específico	Interno	Ejecución	Operacional	Factores que afectan la realización de actividades de inspección, vigilancia y control a los establecimientos abiertos al público donde se expendan y consuman alimentos en el municipio de Tulua.	Aumento de riesgo para la salud humana y medio ambiente	Puede (3)	Menor (2)	Riesgo Medio (5)	BAJA
2		Interno	Ejecución	Operacional	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	Puede (3)	Menor (2)	Riesgo Medio (5)	BAJA
3	Específico	Interno	Ejecución	Operacional	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	Puede (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	Seguimiento al cumplimiento del acuerdo interno del servicio	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	EMSSANAR
	PORVENIR
ARL	COLMENA


 FIRMA DEL INTERVENTOR O SUPERVISOR
 NOMBRE: GUSTAVO MUÑOZ RAMIREZ


 FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO
 NOMBRE: DIEGO FERNANDO SANCHEZ PEREZ