INFORME DE ACTIVIDADES No. 001		
OBJETO DEL CONTRATO: SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA Y SERVIDA PARA LOS ADOLESCENTES APREHENDIDOS Y UBICADOS EN LAS INSTALACIONES DEL CETRA, ASÍ COMO PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES QUE SE ENCUENTRAN BAJO MEDIDA DE PROTECCIÓN EN EL HOGAR DE PASO, UBICADOS EN EL MUNICIPIO DE SANTA FE DE ANTIOQUIA.		
No. DEL CONTRATO: Mínima Cuantía CMC-011-2026	**NOMBRE CONTRATISTA:** **R&E SOLUCIONES EMPRESARIALES S.A.S** Representada legalmente por: **LILIANA MARIA VASQUEZ GARCIA** con cédula 21.501.444	**DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 901826424-3
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO:	12 febrero de 2026	
FECHA DE INICIO DEL CONTRATO:	12 febrero de 2026	
FECHA DE TERMINACIÓN:	31 de diciembre de 2026	
PERÍODO DEL INFORME:	Del 12 al 28 de febrero de 2026	
DEPENDENCIA:	Secretaria de Gobierno y Seguridad Ciudadana	

OBJETIVO:

Con el propósito de entregar informe número 001, de la ejecución del contrato con objeto “SUMINISTRO DE ALIMENTACION PREPARADA Y SERVIDA PARA ADOLESCENTES APREHENDIDOS Y UBICADOS EN LAS INSTALACIONES DEL CETRA Y NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DEJADOS EN MEDIDA DE PROTECCION EN EL HOGAR DE PASO UBICADOS EN EL MUNICIPIO DE SANTA FE DE ANTIOQUIA.” concordante con cada una de las cláusulas contractuales estipuladas para la ejecución del contrato, se procede a relacionar cada una de las actividades específicas del contrato, establecidas en el clausula 4 y como se dio cumplimiento a esta actividad.

1. **CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES**

OBLIGACIONES CONTRACTUALES	ACTIVIDAD
Suministrar alimentación preparada y servida en los horarios establecidos en buen estado, en	Se confirma que se ha completado satisfactoriamente la entrega del servicio de alimentación en las instalaciones del Centro Transitorio para

condiciones de calidad, sanidad y debida manipulación de alimentos.	Adolescentes. El suministro se realizó siguiendo estrictamente los protocolos de seguridad y las cantidades solicitadas por el área de supervisión. Puntos clave de la entrega: • Cumplimiento: La ración alimentaria cumple con los estándares nutricionales y de calidad exigidos por la entidad. • Verificación: El proceso contó con el acompañamiento y aval del supervisor encargado, asegurando que el gramaje y la temperatura fueran los óptimos para el consumo. • Registro: Se procedió con la firma de las actas de recibido a conformidad para formalizar el ingreso del servicio al centro.
Cumplir con el objeto del contrato en términos de buena calidad, cumplimiento en tiempo y salubridad, cumpliendo con los protocolos de higiene necesarios para la preparación de alimentos.	Durante el periodo reportado, el suministro de alimentos procesados se ha ejecutado en estricto cumplimiento de las fichas técnicas y requerimientos contractuales. Esta conformidad se fundamenta en los siguientes criterios de supervisión: • Inocuidad y Calidad: Cada entrega ha cumplido con los estándares de higiene, empaque y rotulado exigidos, garantizando productos aptos para el consumo de la población beneficiaria. • Logística de Entrega: Se respetaron las cadenas de frío y las condiciones de transporte necesarias para preservar la integridad de los alimentos hasta su recepción final. • Verificación Contractual: La cantidad, gramaje y variedad de los insumos entregados coinciden con lo estipulado en el cronograma de actividades, sin presentarse novedades o

	rechazos por parte de la interventoría.
Mantener durante la ejecución del contrato, las condiciones exigidas y ofrecidas en su propuesta.	Para garantizar la efectividad del servicio, se dispuso de un despliegue logístico integral, priorizando la competencia técnica en cada etapa de la cadena de producción. Este componente se destaca por: • Idoneidad del Personal: El equipo destinado al procesamiento cuenta con la formación técnica y las certificaciones vigentes en manipulación de alimentos, asegurando el estricto cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). • Eficiencia Operativa: La organización del recurso humano permitió una preparación ágil y una entrega oportuna de las raciones, optimizando los tiempos de respuesta dentro del Centro Transitorio. • Supervisión en Sitio: El proceso de alistamiento y servido fue monitoreado para asegurar que cada preparación mantuviera las características organolépticas (sabor, textura y aroma) y las condiciones de higiene exigidas por la supervisión.
Suministrar comidas balanceadas y nutritivas de acuerdo con los requerimientos y horarios establecidos.	El servicio de alimentación se ejecutó bajo una estricta adherencia a los Lineamientos Técnicos Administrativos vigentes del ICBF, garantizando que cada componente del servicio responda a los estándares de protección y nutrición establecidos para la modalidad. El cumplimiento se desglosa en los siguientes ejes: • Componente Nutricional: Se garantizó el aporte de macronutrientes y micronutrientes conforme a las Derivaciones

	Nutricionales y los ciclos de menús aprobados, asegurando la variedad y el gramaje servido según el grupo etario. • Estándares de Inocuidad: El proceso de preparación y servido se ajustó a la Guía de Calidad e Inocuidad de Alimentos, cumpliendo con los controles de temperatura, desinfección de superficies y el almacenamiento adecuado de materias primas. • Verificación de Calidad: Cada entrega fue validada mediante los instrumentos de control (planillas de raciones, formatos de control de temperatura y actas de entrega), asegurando la trazabilidad total del servicio desde el procesamiento hasta el consumo final.
Cumplir con todas las normativas y regulaciones de salud y seguridad alimentaria vigentes.	La ejecución del servicio estuvo respaldada por un equipo de trabajo altamente cualificado, cuya gestión se alineó con el marco legal sanitario vigente. Este despliegue de personal se caracterizó por: • Certificación y Normatividad: Todo el personal manipulador contó con sus respectivos certificados médicos de aptitud y carnés de manipulación de alimentos actualizados, cumpliendo rigurosamente con la Resolución 2674 de 2013. • Capacitación Continua: Se verificó que el recurso humano posea formación técnica en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), lo que garantiza el control de riesgos de contaminación cruzada durante el procesamiento y servido en sitio. • Protocolos de Entrega: El personal aplicó estrictamente los

	protocolos de bioseguridad y etiqueta de servicio, asegurando un trato digno y profesional hacia los adolescentes, manteniendo la higiene personal y el uso correcto de la dotación (EPP) en todo momento.
Proveer personal calificado y capacitado para la preparación de alimentos, la limpieza y el mantenimiento de las instalaciones.	La idoneidad de los colaboradores asignados al Centro Transitorio para Adolescentes no solo responde a un requisito administrativo, sino a un estándar de calidad superior orientado a la protección de los beneficiarios. Este componente se sustenta en: • Perfil Específico: Cada colaborador ha sido seleccionado y capacitado bajo un enfoque de atención a población vulnerable, asegurando que la manipulación de alimentos se realice con los más altos niveles de ética, higiene y cuidado. • Competencia Técnica Comprobada: El personal posee formación sólida en la ejecución de los Planes de Saneamiento Básico, incluyendo el control de plagas, manejo de residuos y limpieza profunda, garantizando un entorno de procesamiento seguro y libre de riesgos sanitarios. • Actualización Normativa: Los colaboradores participan en jornadas de reentrenamiento periódico, lo que les permite implementar de manera inmediata cualquier ajuste en las guías técnicas del municipio o de las autoridades de salud, asegurando que la entrega en sitio sea impecable y eficiente.
Establecer un sistema de comunicación efectivo para atender cualquier solicitud o	Durante el periodo reportado, se consolidó un canal de comunicación bidireccional y permanente con la

queja del personal de la Secretaría de Gobierno.	coordinación del CETRA, lo cual fue fundamental para el éxito de la operación. Esta sinergia permitió: • Ajustes en Tiempo Real: Se mantuvo una interlocución constante para gestionar novedades logísticas, cambios de último minuto en el número de raciones o requerimientos dietarios específicos, garantizando una respuesta inmediata ante las dinámicas diarias del centro. • Seguimiento y Retroalimentación: La comunicación fluida facilitó la realización de mesas de trabajo breves y verificaciones conjuntas, asegurando que la prestación del servicio estuviera siempre alineada con las expectativas de la dirección del establecimiento. • Gestión de Novedades: Gracias al flujo informativo constante, se agilizó la resolución de cualquier contingencia administrativa o técnica, fortaleciendo la confianza institucional y garantizando la continuidad del servicio sin interrupciones.
Cumplir con los estándares de higiene y seguridad alimentaria, incluyendo la preparación, manipulación y almacenamiento adecuados de los alimentos.	La operatividad del servicio se fundamentó en la gestión de recurso humano certificado, cuyo enfoque principal fue la aplicación estricta de barreras sanitarias para garantizar la pureza de los alimentos. Este control se ejecutó mediante: • Prevención de Contaminación Cruzada: El personal implementó protocolos técnicos de separación de procesos, asegurando que el flujo de alimentos crudos y preparados no tuviera contacto en ninguna etapa, cumpliendo con

	los estándares de diseño sanitario y manipulación. • Protocolos de Desinfección: Se ejecutaron rutinas de limpieza y desinfección (L&D) de superficies, utensilios y equipos con agentes químicos autorizados, bajo la supervisión de operarios capacitados en el manejo de concentraciones y tiempos de contacto. • Cultura de Inocuidad: La certificación del personal permitió el cumplimiento riguroso de prácticas de higiene personal (lavado frecuente de manos, uso de barreras físicas y control de estado de salud), minimizando la probabilidad de presencia de agentes patógenos o cuerpos extraños en las raciones entregadas.
Garantizar la disponibilidad de opciones dietéticas especiales para personas con necesidades.	Durante el mes de febrero no hubo necesidad de cambiar dieta para los menores que se encontraban en medida de restablecimiento de derechos.
Proporcionar informes regulares sobre la calidad y cantidad de alimentos servidos, así como sobre cualquier incidente relacionado con la seguridad alimentaria.	La formalización del suministro se llevó a cabo mediante un riguroso sistema de registro documental, utilizando las planillas oficiales de entrega como soporte principal de la operación. Este procedimiento garantizó: • Trazabilidad y Transparencia: Cada ración entregada en el Centro Transitorio para Adolescentes quedó debidamente asentada en folios de registro, permitiendo un control exacto de las cantidades suministradas frente a las solicitudes diarias. • Validación de Recibido: El uso de estas planillas facilitó la verificación en tiempo real por parte del personal receptor del

	centro, quienes mediante firma y sello avalaron la conformidad en cuanto a cantidad, presentación y oportunidad del servicio. • Soporte de Auditoría: Estos registros constituyen el archivo probatorio de la ejecución del contrato, asegurando que la información reportada sea auditable y veraz, facilitando así los procesos de supervisión y el cierre administrativo de cada jornada.
Mantener registros precisos de la distribución de alimentos y los números de niños, niñas y adolescentes atendidos en cada comida.	Para asegurar un control exhaustivo de la operación, se implementó el uso de planillas de registro diario, las cuales funcionan como el instrumento de control primario en el CETRA. Este mecanismo de registro diario permitió: • Control de Cobertura: El reporte detallado por jornada facilitó la consolidación exacta del número de beneficiarios atendidos, permitiendo identificar variaciones diarias en la población y ajustar la producción de manera eficiente. • Verificación de Cumplimiento: Cada planilla diaria actúa como un certificado de cumplimiento de los ciclos de menú, donde se consigna que los alimentos entregados corresponden efectivamente a lo programado para esa fecha específica. • Seguimiento Administrativo: La organización diaria de estos folios permite una conciliación inmediata al finalizar el periodo, eliminando discrepancias entre el servicio prestado y el reporte presentado ante la supervisión, garantizando la transparencia en el uso de los recursos.

Coordinar con las autoridades relevantes para asegurar la entrega oportuna de suministros alimenticios y cumplir con las restricciones presupuestarias establecidas.	La operatividad del servicio se fundamentó en una comunicación estratégica y permanente con la Coordinación de la Modalidad, asegurando que el flujo de despacho fuera exacto y oportuno. Esta coordinación fue clave para: • Precisión en el Despacho: El intercambio de información en tiempo real permitió ajustar el número de raciones de alimentos procesados según la fluctuación diaria de la población, evitando el desperdicio o el desabastecimiento. • Enfoque de Restablecimiento de Derechos: Se garantizó que cada menor bajo medida de protección recibiera su alimentación conforme a los estándares de seguridad alimentaria, entendiendo el servicio como un componente vital en su proceso de atención integral. • Agilidad Administrativa: Esta comunicación directa facilitó la validación inmediata de los pedidos, asegurando que el despacho cumpliera con las necesidades específicas reportadas por el centro, optimizando la respuesta logística ante ingresos o egresos de última hora.
Establecer un mecanismo para recibir y abordar quejas o preocupaciones relacionadas con la calidad o cantidad de alimentos servidos.	Como parte de la estrategia de gestión de calidad, se ha consolidado un canal de comunicación directo y eficiente con la coordinación del CETRA, diseñado para la recepción y trámite inmediato de cualquier inquietud o inconformidad. Respecto al desempeño del periodo, se destaca lo siguiente: • Efectividad Operativa: Gracias a la rigurosidad en los procesos de preparación y entrega, durante el

	mes de febrero no se registraron quejas, reclamos ni inconformidades por parte de la coordinación o los beneficiarios. • Garantía de Satisfacción: El reporte en ceros (0) de novedades negativas durante este mes refleja el compromiso del equipo de trabajo con los estándares de calidad y la aceptación del menú por parte de los adolescentes. • Monitoreo Proactivo: A pesar de la ausencia de reclamaciones, el canal de comunicación se mantiene activo de manera preventiva, permitiendo una retroalimentación positiva constante que fortalece la prestación del servicio y asegura que cualquier requerimiento futuro sea atendido bajo criterios de celeridad y mejora continua.
El contratista deberá atender las convocatorias que desde el nivel nacional y departamental se realicen para participar en las jornadas de compras públicas de alimentos, con el fin de identificarla oferta, en aras de realizar una inversión progresiva mínima del 30% del valor asignado en el contrato para víveres, a pequeños productores agropecuarios locales de acuerdo a la priorización de la zona geográfica, así: municipal, subregional, departamental y regional.	Durante el periodo reportado, se implementó una estrategia de compras locales mediante la articulación directa con la plaza de mercado y los medianos productores de la región. Esta gestión permitió optimizar la cadena de suministro bajo los siguientes pilares: • Apoyo al Productor Local: Al adquirir los insumos de medianos productores, se fomenta la dinamización económica del municipio, cumpliendo con los criterios de responsabilidad social y sostenibilidad en la cadena de abastecimiento. • Calidad y Frescura: La compra directa garantiza que las frutas, verduras y demás productos perecederos lleguen al centro de procesamiento con un alto grado de frescura y valor nutricional, conservando mejor sus

	propiedades organolépticas para el consumo de los adolescentes. • Trazabilidad del Producto: Esta alianza permite un seguimiento más cercano al origen de los alimentos, asegurando que los insumos adquiridos cumplan con las condiciones de calidad exigidas antes de entrar a la etapa de procesamiento y transformación.
Las demás obligaciones que sean necesarias para la correcta ejecución del objeto contractual.	No se presentaron actividades demás en el desarrollo del contrato.
ENTREGAS	
DESAYUNO: lácteo 100cc, huevo o carne 90 gramos, queso 50 gramos, pan o arepa de maíz 80 gramos, porción de fruta 112 gramos, ½ pasta de chocolate con 18 gramos de agua de panela	Entregue 26 desayunos a los niños, niñas del hogar de paso durante el periodo del 12 al 28 de febrero de 2026 servicios entregado, recibidos por el técnico administrativo responsable del CETRA
ALMUERZO: sopa o crema 240 CC., carne roja 65 gramos, pollo pechuga 120 gramos, leguminosa 56 gramos, arroz 93 gramos, papa, plátano, jugo de fruta 240 CC., verduras 55 gramos.	Entregue 27 almuerzos a los niños, niñas del hogar de paso durante el periodo de 12 al 28 de febrero de 2026 servicios entregado, recibidos por el técnico administrativo responsable del CETRA
CENA: Sopa o crema 240cc, carne roja 65 gramos, pollo pechuga 120 gramos, leguminosa 56 gramos, arroz 93 gramos, papa, plátano 85 gramos, jugo de fruta 240 cc y verduras 55 gramos	Entregue 30cenas a los niños, niñas del hogar de paso durante el periodo 12 al 28 de febrero de 2026 servicios entregado, recibidos por el técnico administrativo responsable del CETRA
REFRIGERIOS: Pancerotis, ensalada de fruta, sándwich, salpicón, salchipapas o hamburguesas; bebidas jugo o gaseosas	Entregue 3 refrigerios a los niños, niñas del hogar de paso durante el periodo 12 al 28 de febrero de 2026 servicios entregado, recibidos por el técnico administrativo responsable del CETRA

DETALLE ECONÓMICO

ALIMENTOS ENTREGADOS		VALOR CONTRATADO X SERVICIO	VALOR TOTAL SEGÚN ENTREGA
DESAYUNO	26	30.000	780.000
ALMUERZO	27	32.200	869.400
CENA	30	32.200	966.000
REFRIGERIO	3	22.000	66.000
VALOR TOTAL RACIONES ENTREGADAS			**2.681.400**

2. **PRODUCTOS:** Informes, actas, fotografías y documentos en Excel. Y Adjunto planilla relación de control entrega del suministro y/o servicio prestado.


25 feb 2026 12:01:15 p.m.
06 -01 Calle 9
Santa Lucia
Santa Fé de Antioquia
Antioquia


24 feb 2026 5:22:00 p.m.









3. **ANEXO: PLANILLA PAGO SEGURIDAD SOCIAL PAGADA MES VENCIDO _x_**
   Atentamente:



LILIANA MARIA VASQUEZ GARCIA
cédula 21.501.444
Representada legalmente