ALCALDÍA DE FUNZA	**INFORME DE SUPERVISION** **11-FR-83**

ASPECTOS GENERALES		
Tipo de Informe	Avance: __X__ Final: ____	Fecha de elaboración: 06/03/2026
Periodo del informe	Desde: 09/12/2025	Hasta:08/01/2026
Contrato celebrado con recursos de Inversión ____x_____ Funcionamiento _____ **Nota: Únicamente el evento en que se trate de recursos de inversión se deberá diligenciar la información relacionada con: proyecto, programa, subprograma y metas, en el evento de tratarse de recursos de funcionamiento NO deberá diligenciarse dicha información.**		
Responsable del Proyecto: Secretaria de Desarrollo Social		Nombre del Proyecto: Compromiso niños, niñas y adolescentes del municipio de Funza Cundinamarca
Nombre el programa: Senderos del Descubrimiento.		Nombre del subprograma: NO APLICA

Número de la meta	**Descripción de la (s) meta (s)**
71	Implementar el programa "sin hambre en vacaciones" en articulación con las actividades deportivas y culturales en las vacaciones recreativas.
72	Entregar 195.000 loncheras saludables como apoyo nutricional a los niños y niñas vulnerables del municipio
96	Beneficiar 300 adultos mayores vulnerables con la operación del comedor comunitario.

DATOS GENERALES DEL CONTRATO	
Tipo de contrato:	**Contrato de suministro**
No. Contrato:	**LP-0005-2025**
Plazo de ejecución:	**9 meses**
Fecha de suscripción del contrato:	**05/06/2025**
Fecha de acta de inicio:	**09/06/2025**
Fecha de terminación:	**08/05/2026**
Prórrogas del contrato*:	**Fecha:** 09/03/2026 **Tiempo de la prórroga:** 05 meses **Nueva fecha de terminación:** 08/05/2026
Suspensión*:	**Fecha:**N/A **Tiempo de la prórroga:** N/A **Nueva fecha de terminación:** N/A
Ampliación de la suspensión*:	**Fecha:**N/A **Tiempo de la prórroga:** N/A **Nueva fecha de terminación:** N/A
Valor inicial del contrato:	MIL NOVECIENTOS VEINTISÉIS MILLONES SETENTA Y TRES MIL SEISCIENTOS CINCUENTA Y TRES PESOS MCTE ($1.926.073.653)
Adiciones del contrato*:	**Fecha: N/A Valor de la adición: N/A**
Valor final del contrato:	MIL NOVECIENTOS VEINTISÉIS MILLONES SETENTA Y TRES MIL SEISCIENTOS CINCUENTA Y TRES PESOS MCTE ($1.926.073.653)

INFORME DE SUPERVISIÓN
El suscrito supervisor, en cumplimiento de las obligaciones a su cargo, en desarrollo de las actividades de vigilancia y control sobre el contrato, presenta el siguiente informe, respecto de las actividades ejecutadas por el contratista:

<table>
<tr><th>Obligaciones específicas del contratista</th><th>% Programado</th><th>% Alcanzado</th><th>Observaciones</th></tr>
<tr><td>1.Suministrar los productos en las cantidades y con las especificaciones señaladas en la Ficha Técnica, en el comedor comunitario del Centro día de Funza, conforme al requerimiento del supervisor</td><td>100%</td><td>77.77%</td><td>La contratista suministro la alimentación para el comedor comunitario de los adultos mayores de lunes a viernes en el periodo comprendido entre el 09 de diciembre al 08 de enero donde realizo la entrega de 2.700 raciones (almuerzos) en tres modalidades de servicio:
<table>
<tr><th>Modalidad</th><th>Raciones diarias entregadas</th><th>Total, de raciones entregadas</th></tr>
<tr><td>presencial</td><td>178</td><td>1.602</td></tr>
<tr><td>Semi presencial</td><td>30</td><td>270</td></tr>
<tr><td>domiciliario</td><td>92</td><td>828</td></tr>
<tr><td></td><td>TOTAL</td><td>2.700</td></tr>
</table>
Esta entrega se realizó con las especificaciones señaladas en la Ficha Técnica garantizando que los alimentos cumplan con los estándares de calidad, cantidad e inocuidad de la siguiente manera según minuta patrón:
<table>
<tr><th>COMPONENTE PRINCIPAL</th><th colspan="2">FRECUENCIA</th><th>PESO PORCIÓN SERVIDA</th></tr>
<tr><td>Fruta</td><td colspan="2">2 veces por semana</td><td>150 gr</td></tr>
<tr><td>Sopa</td><td colspan="2">diario</td><td>240 cc</td></tr>
<tr><td rowspan="8">Plato Principal</td><td>Cereal</td><td>Diario</td><td>110 gr</td></tr>
<tr><td>Tubérculo</td><td>Diario</td><td>110 gr</td></tr>
<tr><td>Hortaliza</td><td>Diario</td><td>80 gr</td></tr>
<tr><td>cárnicos</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Res</td><td>1 vez semana</td><td>64 gr</td></tr>
<tr><td>Cerdo</td><td>1 vez semana</td><td>64 gr</td></tr>
<tr><td>pollo</td><td>2 veces semana</td><td>80 gr</td></tr>
<tr><td>pescado</td><td>1 vez semana</td><td>80 gr</td></tr>
<tr><td>Jugo Natural</td><td colspan="2">Diario</td><td>60 ml</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Lácteo</td><td>Leche</td><td>3 veces semana</td><td>200 cc</td></tr>
<tr><td>yogurt</td><td>2 veces semana</td><td>200 cc</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

			ANEXO 1: REMISION DE ENTREGA (verificada en el documento de evidencias la cual se encuentra en Secop) **ANEXO 2**: **REGISTRO FOTOGRAFICO DEL COMEDOR COMUNITARIO DE ADULTO MAYOR** verificada en el documento de evidencias la cual se encuentra en Secop).
2. Entregar en caliente los insumos para los niños beneficiarios del programa "vacaciones sin hambre" en el lugar y fecha que el supervisor determine, en loza y/o empaque biodegradable, de acuerdo a los lineamientos normativos vigentes.	100%	77.77%	La contratista realizo la entrega de un total de 3.898 raciones alimentarias entre la semana del 1 al 5 de diciembre en los 4 cuadrantes del municipio, ubicados en (parque las raquetas, villa olímpica, parque de atletismo, parque de la fraternidad), para los 1.500 NNA que hicieron parte de las vacaciones recreativas, donde se tuvo en cuenta la ficha técnica y minuta, suministrada por este despacho. Los empaques de los almuerzos fueron en material biodegradable. **ANEXO 3. REGISTRO FOTOGRAFICO-** entrega de almuerzos Funza Camp Safari 2
3. Entregar los insumos de Loncheras Saludables en el lugar y fecha que el supervisor determine, en empaque biodegradable, de acuerdo a los lineamientos normativos vigentes, llevando el control de entrega, por medio de listados o planillas.	100%	77.77%	La contratista realizo la entrega de Las loncheras saludables que se componen de: • Un derivado de cereal fortificado • Una bebida láctea o leche • Un alimento proteico • Una fruta. Distribuido de la siguiente manera: **Bebida láctea o leche** 20 leches de 200 ml, 10 avenas de 200 ml **Derivado de cereal fortificado** 5 mini galas, 5 galletas cebra, 5 galletas chocolate, 5 galletas avena, 10 kraqueñas **Un alimento proteico** 15 quesitos con bocadillo -huevos: 1 cubeta de huevos, por 30 unidades AA para **Un paquete de fruta.** Fruta (manzana 3, durazno 3, papaya 1, banano 6, pera 3) para 4.000 gr Realizaron la entrega de estas loncheras el día 17/12/2025, de 8.370 loncheras, la cual a cada menor se le hace entrega de un total de 30 unidades de cada componente beneficiario del programa de primera infancia.

			ANEXO 3. REGISTRO FOTOGRAFICO DE LAS LONCHERAS SAUDABLES (verificada en el documento de evidencias la cual se encuentra en Secop).
4. Suministrar todos los elementos inherentes a la ración alimentaria tales como cajas desechables, cubiertos desechables, servilletas, vasos y demás en material apto para alimentos, en el entendido que cada ración alimentaria debe ir acompañada de su respectiva dotación (cuchara, tenedor cuchillo y servilleta y demás elementos que sean necesarios).	100%	77.77%	La contratista garantiza el suministro de recipientes en material biodegradable para la entrega de sopa, seco y jugo, lo cual permite cumplir con los criterios de aptitud alimentaria y sostenibilidad ambiental, estos elementos se suministran para los 92 usuarios que se entregan a diario en la modalidad domiciliaria. Asimismo, en el servicio de comedor se ponen a disposición de los beneficiarios platos hondos, platos planos, cubiertos y vasos, garantizando la correcta prestación del servicio y el consumo adecuado de las raciones, este material viene limpio y desinfectado **ANEXO 4: FICHA TECNICA EMPAQUE BIODEGRADABLE Y REGISTRO FOTOGRAFICO** (verificada en el documento de evidencias la cual se encuentra en Secop).
5. Garantizar la disposición final de los residuos y los controles de Ley para prestar el servicio en cumplimiento a la normatividad vigente, el cumplimiento de los requisitos de la ISO Ambiental 14001 y de SST 45001 (trampa de grasas, elementos de protección, sitio adecuado para la preparación de los mismos, etc.), la cual será verificada mensualmente por el supervisor del contrato a través de una visita	100%	77.77%	La contratista garantizo el cumplimiento de la normatividad vigente en la prestación de servicios, presentando: •Certificaciones de control de plagas •Cronograma de limpieza y desinfección. •Control y acta de disposición de residuos sólidos. •Actas de entrega de dotación necesaria para la preparación y manipulación de alimentos. **ANEXO 5: CERTIFICACION CONTROL DE PLAGAS** (verificada en el documento de evidencias la cual se encuentra en Secop y el archivo físico la cual se encuentra en las instalaciones del operador). **ANEXO 6: CRONOGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION** (verificada en el documento de evidencias la cual se encuentra en Secop y el archivo físico la cual se encuentra en las instalaciones del operador). **ANEXO 7: DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS** (verificada en el documento de evidencias la cual se encuentra en Secop y el archivo físico la cual se encuentra en las instalaciones del operador). **ANEXO 8: ENTREGA DE DOTACION** (verificada en el documento de evidencias la cual se encuentra en Secop y el archivo físico la cual se encuentra en las instalaciones del operador).

6. Cumplir con los requerimientos de calidad exigidos por el supervisor del contrato, quien podrá rechazar los elementos por cualquier causa, para lo cual bastará la manifestación de inconformidad, caso en el cual el contratista deberá entregar el producto que cumpla los requerimientos hechos por el supervisor de forma inmediata.	100%	77.77%	La contratista realizó plan de saneamiento básico, para la planta de producción de alimentos y se tramita concepto sanitario, además, desarrollaron procedimientos básicos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. El programa de limpieza y desinfección que aplica la contratista es para todas las áreas, equipos, superficies y manipuladores de alimentos, que están en contacto directo con el alimento en las diferentes etapas de producción en el lugar de trabajo donde se desarrolla el programa. **ANEXO 9: PLAN DE SANEAMIENTO BASICO** (verificada en el documento de evidencias la cual se encuentra en Secop y el archivo físico la cual se encuentra en las instalaciones del operador).
7. Garantizar la asepsia, buenas prácticas de manufactura (B.P.M) y manipulación de los alimentos	100%	77.77%	La contratista presento evidencias en las cuales de observa que realizó durante el mes de diciembre y enero diferentes capacitaciones al personal sobre los siguientes temas: 1. Asepsia 2. Limpieza y desinfección 3. Control de contaminantes 4. Uso de equipo de protección personal (EPP) 5. Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.) 6. Control de temperatura almacenamiento adecuado 7. Manipulación de Alimentos 8. Higiene personal 9. Evitar la contaminación cruzada 10. Inspección de alimentos **ANEXO 10: CARNETS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS Y PLANILLAS DE CAPACITACIÓNES DEL PERSONAL** (verificada en el documento de evidencias la cual se encuentra en Secop y el archivo físico la cual se encuentra en carpetas en las instalaciones del operador).
8. Entregar domiciliariamente los insumos con puntualidad, en el lugar y fecha que el supervisor determine y suministrarlos en loza y/o empaque biodegradable, de acuerdo a los lineamientos	100%	77.77%	La contratista realizo la entrega domiciliaria de 92 raciones diarias en el lugar y fecha determinados por el coordinador del programa de adulto mayor, garantizando que los beneficiarios reciban las

normativos vigentes, llevando el control de entrega, por medio de listados o planillas			raciones a tiempo, asegurando continuidad del programa, se suministró en empaque biodegradable, conforme a los lineamientos normativos vigentes, favoreciendo la seguridad, higiene y sostenibilidad, además de facilitar la verificación y trazabilidad de entregas. **ANEXO 11: FICHA TECNICA RECIPIENTES BIODEGRADABLES Y REGISTRO FOTOGRAFICO** (verificada en el documento de evidencias la cual se encuentra en Secop y el archivo físico la cual se encuentra en las instalaciones del operador).
9. Garantizar que el medio de transporte que cumpla con los requisitos estipulados según normatividad vigente para transporte de alimentos	100%	77.77%	La contratista cuenta con vehículo de transporte donde se trasladan de forma eficiente y segura las raciones diarias, desde la planta de producción hasta la instalación de Centro Día, manteniendo su calidad, inocuidad y temperatura adecuada, con personal calificado para el desempeño de esta actividad. **ANEXO 12: CERTIFICADOS VEHICULO APTO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS** (verificada en el documento de evidencias la cual se encuentra en Secop y el archivo físico la cual se encuentra en las instalaciones del operador).
10. Coordinar con el supervisor del contrato, la forma de entrega (hora y fecha), en que se van a suministrar las raciones alimentarias.	100%	77.77%	La contratista realiza comunicación directa vía telefónica con los coordinadores de los programas de adulto mayor y primera infancia, acuerdan hora y fecha de entrega de raciones que se suministran diariamente, según lo estipulado en la minuta del proceso.
11. Garantizar las compras locales equivalentes mínimo al 30% del valor del contrato se realicen en el ámbito municipal y/o al Departamento de Cundinamarca, el cual corresponderá a la adquisición de los alimentos a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones de acuerdo con el Decreto 248 de 2021, de	100%	77.77%	La contratista adjunta promesa de proveeduría en la etapa de presentación de ofertas, dicho documento consta del cumplimiento en las compras locales del 30%, a un pequeño productor inscrito en sistema de compras públicas del departamento.

manera que deberá demostrar durante el inicio de la ejecución del presente contrato que haya celebrado contrato de proveeduría con los pequeños organizaciones de acuerdo con el Decreto 248 de 2021, de manera que deberá demostrar durante el inicio de la ejecución del presente contrato que haya celebrado contrato de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y sus organizaciones.			**ANEXO 13: PROMESA DE PROVEEDURIA** (verificada en el documento de evidencias la cual se encuentra en Secop y el archivo físico la cual se encuentra en las instalaciones del operador).
12. Reemplazar a su costo, en un término máximo de dos (2) días, todos bienes, alimentos perecederos, alimentos no perecederos, lácteos y cárnicos que no estén en buen estado, tengan magulladuras, presenten descomposición o no cumplan con las condiciones sanitarias para el consumo.	100%	77.77%	La contratista a la fecha de corte no ha presentado ningún tipo de alimento en estado de descomposición, con abolladura o que no cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas.
13. Acatar de manera inmediata las instrucciones que durante el desarrollo del contrato se le impartan por parte de los encargados del control de vigilancia	100%	77.77%	La contratista ha realizado todas las actividades dispuestas por los coordinadores de los programas para cumplimiento del mismo.
14. En caso en que el operador requiera realizar algún intercambio de alguno de los alimentos incluidos en el menú, deberá realizar solicitud de aprobación de intercambio al supervisor del contrato o al funcionario delegado por este, a través del correo electrónico con al menos 4 días de anterioridad.	100%	77.77%	En el corte comprendido entre el 08 de noviembre y 09 de diciembre, no se presentaron solicitudes para realizar cambio de menú.
15. El aporte mínimo esperado por ración corresponde al 30% del VCT diario y la distribución de aporte de macronutrientes se establecen conforme las recomendaciones diarias definidas en la Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y	100%	77.77%	La contratista garantiza en cada alimento que integra el menú establecido en la minuta patrón, el gramaje estipulado en esta de la siguiente manera.

<table>
<tr>
<td>Protección Social. Con el fin de lograr el aporte nutricional esperado, el contratista deberá garantizar el cumplimiento de los gramajes establecidos en la minuta patrón.</td>
<td></td>
<td></td>
<td>
<table>
<tr><th>COMPONENTE PRINCIPAL</th><th colspan="2">FRECUENCIA</th><th>PESO PORCIÓN SERVIDA</th></tr>
<tr><td>Fruta</td><td colspan="2">2 veces por semana</td><td>150 gr</td></tr>
<tr><td>Sopa</td><td colspan="2">diario</td><td>240 cc</td></tr>
<tr><td rowspan="8">Plato Principal</td><td>Cereal</td><td>Diario</td><td>110 gr</td></tr>
<tr><td>Tubérculo</td><td>Diario</td><td>110 gr</td></tr>
<tr><td>Hortaliza</td><td>Diario</td><td>80 gr</td></tr>
<tr><td>cárnicos</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Res</td><td>1 vez semana</td><td>64 gr</td></tr>
<tr><td>Cerdo</td><td>1 vez semana</td><td>64 gr</td></tr>
<tr><td>pollo</td><td>2 veces semana</td><td>80 gr</td></tr>
<tr><td>pescado</td><td>1 vez semana</td><td>80 gr</td></tr>
<tr><td>Jugo Natural</td><td colspan="2">Diario</td><td>60 ml</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Lácteo</td><td>Leche</td><td>3 veces semana</td><td>200 cc</td></tr>
<tr><td>yogurt</td><td>2 veces semana</td><td>200 cc</td></tr>
</table>
ANEXO 14: REGISTRO FOTOGRAFICO DE PESO EN LAS PORCIONES SUMINISTRADAS (verificada en el documento de evidencias la cual se encuentra en Secop
</td>
</tr>
<tr>
<td>16. Los valores de referencia para peso bruto en crudo deben utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos y el peso servido como el gramaje final</td>
<td>100%</td>
<td>77.77%</td>
<td>La contratista realiza dicho cálculo para cumplimiento teniendo en cuenta la merma que sufren algunos alimentos como las proteínas, en el momento de su cocción, esto demuestra que no han incurrido en algún faltante en la entrega de los almuerzos, raciones y loncheras solicitadas.</td>
</tr>
<tr>
<td>17. El ciclo del menú será establecido por la entidad contratante y podrá ser modificado durante la ejecución del contrato siempre tomando como referencia lo descrito en la minuta patrón, para ello el oferente deberá acreditar mediante carta de compromiso</td>
<td>100%</td>
<td>77.77%</td>
<td>En el marco de la ejecución del contrato, la contratista acredito el compromiso de implementar y ejecutar el ciclo de menús de 19 días, en el servicio de comedor comunitario en Centro Día del programa del Adulto Mayor, programa de Funza camp y loncheras saludables mediante</td>
</tr>
</table>

suscrita por el representante legal en donde se compromete a implementar y ejecutar el ciclo de menús de 20 días definidos por la Secretaría de Desarrollo Social de manera continua, así como a implementar los menús especiales en las fechas definidas por la supervisión del contrato			carta de compromiso suscrita por el representante legal. Durante el desarrollo del contrato, la contratista dio cumplimiento a lo establecido en la minuta patrón, garantizando la continuidad en la prestación del servicio alimentario. **ANEXO 15: CARTA DE COMPROMISO Y MINUTA CICLO 2** (verificada en el documento de evidencias la cual se encuentra en Secop y el archivo físico la cual se encuentra en las instalaciones del operador).
18. Se deberán implementar todas las medidas sanitarias en el proceso de transporte, almacenamiento de materias primas y manipulación de alimentos, así como en lo correspondiente al personal manipulador de alimentos, conforme lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013, con fichas técnicas de todos los alimentos y certificados de calidad de alimentos de alto riesgo como Leche, yogur y huevo	100%	77.77%	El contratista implemento todas las medidas sanitarias exigidas en la Resolución 2674 de 2013, garantizando condiciones de inocuidad en cada etapa del proceso: transporte, almacenamiento de materias primas y manipulación de alimentos. El personal manipulador recibió capacitación y cumple con los protocolos de higiene y seguridad alimentaria establecidos. Asimismo, se elaboraron y entregaron las fichas técnicas de todos los alimentos suministrados, con especificaciones de calidad, vida útil y condiciones de conservación. Para los alimentos clasificados como de alto riesgo sanitario, tales como leche, yogur, se anexaron los certificados de calidad e inocuidad emitidos por los proveedores, asegurando su trazabilidad y cumplimiento normativo.
19. Dar continuidad al uso de EPP (Equipos de Protección Personal que se utilizan en la industria alimentaria) ya que estos deberán ser usados en la planta o centro de acopio y empaque del contratista y en el lugar de almacenamiento temporal y entrega	100%	77.77%	El contratista garantiza la continuidad en el uso de los Equipos de Protección Personal (EPP) por parte de todo el personal vinculado al proceso de manipulación, acopio, empaque, almacenamiento temporal y entrega de los alimentos. Para ello, se ha dispuesto la entrega, capacitación y supervisión permanente sobre el uso adecuado de los EPP, que incluyen, como mínimo, gorro, tapabocas, bata o uniforme, guantes y calzado cerrado de material antideslizante, cumpliendo lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás

			normatividad vigente en materia de inocuidad alimentaria y seguridad industrial. De esta manera, se asegura la protección de los alimentos frente a riesgos de contaminación, así como la seguridad y bienestar de los trabajadores en cada una de las etapas del proceso. **ANEXO 16: EVIDENCIA FOTOGRAFICA** (verificada en el documento de evidencias la cual se encuentra en Secop)
20. Garantizar que la documentación requerida para el personal manipulador que sea vigente y completa.	100%	77.77%	La contratista garantiza que toda la documentación exigida al personal manipulador de alimentos se encuentra vigente, completa y debidamente archivada, incluyendo certificados de aptitud médica ocupacional, capacitaciones en manipulación de alimentos, afiliaciones al sistema de seguridad social y demás soportes requeridos por la normatividad vigente. De esta manera, se asegura que el personal cumple con las condiciones legales y sanitarias necesarias para el desarrollo de sus funciones.
21. Realizar procesos de capacitación continua con los correspondientes soportes y que se evidencia en el trabajo del personal y en las condiciones sanitarias del establecimiento.	100%	77.77%	La contratista realizo una capacitación sobre la manipulación de alimentos, orientada a fortalecer los conocimientos y habilidades del personal en materia de higiene, seguridad alimentaria y buenas prácticas de manufactura. La capacitación se centró en identificar, gestionar y corregir productos que cumplen o no cumplen con los requisitos establecidos de seguridad y calidad, abordando temas como la correcta manipulación, almacenamiento, control de contaminación, condiciones sanitarias, y acciones correctivas ante desviaciones. Además, promueven el cumplimiento de la normativa vigente, la prevención de riesgos para la salud del consumidor y la mejora continua en los procesos

			relacionados con la inocuidad de los alimentos. Capacitación dirigida al personal de la bodega de preparación de alimentos, 13 colaboradoras, entre jefes de cocina y auxiliares de cocina. **ANEXO 17: PLANILLA ASISTENCIA A CAPACITACION Y PLANIMETRIA**(verificada en el documento de evidencias la cual se encuentra en Secop
22. Organizar áreas de almacenamiento retirando elementos o materiales que no se usen o se encuentren deteriorados	100%	77.77%	En atención a la obligación, se evidencia organización de las áreas de almacenamiento. Se observa la optimización del espacio, para prevenir riesgos sanitarios y de seguridad, así como la conservación adecuada de los insumos, en concordancia con las disposiciones normativas vigentes y las buenas prácticas de almacenamiento. **ANEXO 18: REGISTRO FOTOGRAFICO BODEGA** (verificada en el documento de evidencias la cual se encuentra en Secop
23. Rotular todas las materias primas, garantizando que los alimentos que requieran cadena de frio no la pierdan, hasta el momento de su entrega al usuario beneficiario.	100%	77.77%	La contratista garantiza que los alimentos, en el momento de ingreso a la planta de procesamiento, realizan su respectiva rotulación, para asegurar su perfecta conservación. **ANEXO 19: FICHA DE ROTULACION** (verificada en el documento de evidencias la cual se encuentra en Secop y el archivo físico la cual se encuentra en las instalaciones del operador).
24. Almacenar los alimentos previniendo la contaminación cruzada y contar con estibas y elementos necesarios para la entrega de los alimentos a los usuarios beneficiarios.	100%	77.77%	La contratista cuenta con diferentes refrigeradores para cada variedad de alimento y evitar así la contaminación cruzada, así mismo cuentan con las estibas suficientes para proporcionar un excelente estado de los alimentos recibidos. **ANEXO 20: REGISTRO FOTOGRAFICO DE CONGELADORES Y ESTIBAS** (verificada en el documento de evidencias la cual se encuentra en Secop)
25. Contar con la trazabilidad de los alimentos completa y actualizada, con las fechas de preparación, empaque y distribución de los alimentos, los cuales deben contar con un	100%	77.77%	La contratista realiza diariamente, la respectiva contra muestra de la alimentación preparada **ANEXO 21: REGISTRO FOTOGRAFICO DE CONTRAMUESTRAS Y SU ALMACENAMIENTO** (verificada en el documento de evidencias la cual se encuentra en Secop).

tiempo mínimo de vencimiento de 60 días.			
26. Tomar y registrar las temperaturas de los alimentos durante la cocción, el empaque	100%	77.77%	La contratista lleva un registro diario en planilla y la toma aleatoria de los alimentos preparados. **ANEXO 22**: **PLANILLA DE REGISTRO CONTROL TEMPERATURA ALIMENTOS** (verificada en el documento de evidencias la cual se encuentra en Secop y el archivo físico la cual se encuentra en las instalaciones del operador).
27. distribución en el comedor del centro día	100%	77.77%	La contratista distribuye los alimentos de modalidad presencial en el comedor de centro día y realiza empaque en sus respectivos recipientes para domiciliario.
28. Diligenciar y mantener actualizados los registros asociados al plan de saneamiento básico	100%	77.77%	La contratista presenta plan de saneamiento básico de la planta de producción y planillas correspondientes a su seguimiento. **ANEXO 23: PLANILLAS PLAN DE SANEAMIENTO BASICO** (verificada en el documento de evidencias la cual se encuentra en Secop y el archivo físico la cual se encuentra en las instalaciones del operador).
29. Diligenciar y mantener actualizados los registros asociados al control de aseguramiento de la calidad y la inocuidad de los alimentos: control de temperatura de equipos, control de temperatura de alimentos	100%	77.77%	La contratista lleva un registro diario en planilla, realiza toma aleatoria a los alimentos y equipos en la preparación y en el servicio como tal, con la supervisión de la Ingeniera de alimentos del equipo de la UT Funza Comunitario. **ANEXO 24: PLANILLA DE REGISTRO** (verificada en el documento de evidencias la cual se encuentra en Secop) **ANEXO 25: REGISTRO FOTOGRAFICO TOMA TEMPERATURA** (verificada en el documento de evidencias la cual se encuentra en Secop)
30. Contar con las fichas técnicas y certificados de calidad de las materias primas utilizadas	100%	77.77%	La contratista cuenta con las fichas sanitarias de cada materia prima utilizada y de los alimentos entregados en loncheras, almuerzo y raciones. **ANEXO 26: FICHAS TECNICAS** (verificada en el documento de evidencias la cual se encuentra en Secop y el archivo físico la cual se encuentra en las instalaciones del operador).
31. Realizar las correspondientes adecuaciones de infraestructura que requieran las instalaciones, para cumplir con lo ordenado en la Resolución 2674 de 2013	100%	77.77%	La contratista realizo las correspondientes adecuaciones a la planta de preparación de alimentos, para así contar con los

			recursos necesarios para la correcta ejecución del contrato. **ANEXO 27: REGISTRO FOTOGRAFICO ADECUACIONES BODEGA** (verificada en el documento de evidencias la cual se encuentra en Secop)
32. Hermetizar las áreas de tal modo que no permita el ingreso de plagas, la puerta o reja principal se encuentra permanentemente abierta.	100%	77.77%	La contratista cuenta con las áreas herméticas, para evitar el ingreso de plagas. **ANEXO 28: REGISTRO FOTOGRAFICO TRAMPAS ROEDORES** (verificada en el documento de evidencias la cual se encuentra en Secop)
33. Adecuar un shut y dar un correcto manejo a los residuos de tal forma que estos no sean un foco de contaminación por su mala disposición y manejo	100%	77.77%	La contratista cuenta con chut de basuras y orgánicos, así mismo realiza la entrega diaria de los mismos a las empresas correspondientes para cada caso. **ANEXO 29: REGISTRO FOTOGRAFICO CHUT** (verificada en el documento de evidencias la cual se encuentra en Secop)
34. Contar con soporte de la recolección y disposición final de los residuos orgánicos y aceite de cocina usado	100%	77.77%	La contratista cuenta con planilla de entrega de los residuos orgánicos, generados. **ANEXO 30: ANEXO PLANILLA** (verificada en el documento de evidencias la cual se encuentra en Secop)

De igual manera se procede a dejar a continuación constancia de la revisión del informe presentado por el contratista, así:

Fecha entrega informe del contratista:	06/03/2026
Soportes del informe:	Se indica el cargue de los soportes y evidencias en la plataforma SECOP II.
Observaciones sobre el informe del contratista:	No se presentan observaciones adicionales en el informe

En virtud de lo anterior, aprueba el informe de actividades presentado por el contratista, que se adjunta al presente informe: SI __x___ NO_____

Asimismo, y dado el estado financiero del contrato que se plasma en el siguiente cuadro*:

	CONTRATADO	**PAGOS**	**% EJECUCION**
VALOR DEL CONTRATO INICIAL	$1.926.073.653		
VALOR AGREGADO:	$0		
VALOR ACTUAL CONTRATO	$1.926.073.653		
PAGO 1		$ 251.959.000	13.08%
PAGO 2		$ 190.329.740	9.88%
PAGO 3		$ 180.426.000	9.36%
PAGO 4		$ 192.426.000	9.99%

PAGO 5		$ 182.440.200	9.42%
PAGO 6		$ 258.443.300	13.41%
VALOR A PAGAR SOPORTADO EN ESTE INFORME 6		$ 158.148.800	8.21%
VALOR TOTAL EJECUTADO		$ 1.414.173.040	73.35%
SALDO POR EJECUTAR		$ 511.900.613	26.65%

El suscrito supervisor del contrato avala el pago de la cuenta N. 7 de fecha del 09 de diciembre al 08 de enero por la suma de ciento cincuenta y ocho millones ciento cuarenta y ocho mil ochocientos pesos ($ 158.148.800).

Verificación pago aportes sistema integral de seguridad social y parafiscales

Instrucción: Marcar con una equis (X)

El supervisor del contrato verificó el cumplimiento por parte del contratista de la obligación frente al pago de los aportes al sistema integral de seguridad social (salud, pensión y ARL): SI___x___ NO_____

El supervisor del contrato verificó el cumplimiento por parte del contratista de la obligación frente al pago de aportes al ICBF: SI_____ NO: _____ NO APLICA___x____

El supervisor del contrato verificó el cumplimiento por parte del contratista de la obligación frente al pago de aportes a Cajas de Compensación Familiar: SI_____ NO: _____ NO APLICA____x___

Soporte de la verificación: Planilla __x____ Certificación expedida por _____
Representante legal o revisor fiscal

Se verificó para el período de tiempo al que corresponde el presente informe la correcta relación entre el monto cancelado y las sumas que debieron haber sido cotizadas, de conformidad con la ley 789 de 2002, art. 50.

Actividades de tratamiento y monitoreo a la matriz de riesgo del contrato

Se ha realizado el monitoreo por parte de la supervisión, de acuerdo con el tratamiento y/o control de los riesgos establecido en la matriz de los estudios previos del contrato para el efecto se presenta un el siguiente informe sobre el estado de cada uno de ellos:
(Se deben señalar los riesgos del contrato en su totalidad y en el caso de haberse materializado alguno, se deben indicar las acciones adelantadas para mitigar el mismo)

DESCRIPCIÓN DEL RIESGO	ESTADO	ACCIONES
Fluctuación de los precios o desabastecimiento del producto contemplado en el contrato.	SIN MATERIALIZARCE	N/A
Paros de transporte o restricción de movilidad superior 15 días	SIN MATERIALIZARCE	N/A
Expedición de normas o lineamientos que cambien las condiciones pactadas en el contrato o la ecuación económica del contrato.	SIN MATERIALIZARCE	N/A
Ausentismo del personal durante el día de entrega de raciones	SIN MATERIALIZARCE	N/A
Eventualidades ajenas a las partes que impidan el acceso del operador a las instalaciones y el avance de actividades.	SIN MATERIALIZARCE	N/A
Exposiciones agentes biológicos o enfermedades transmitidas por los alimentos y su contaminación	SIN MATERIALIZARCE	N/A
Intoxicación masiva de la población beneficiaria	SIN MATERIALIZARCE	N/A

ALCALDÍA DE FUNZA	**INFORME DE SUPERVISION** **11-FR-83**

Riesgo por contagio o síntomas de gripa relacionados con el covid-19

DESCRIPCIÓN DE LOS AMPAROS	VIGENTE HASTA			VIGENTE		
	DÍA	MES	AÑO	SÍ	NO	N/A
1) CALIDAD DEL SERVICIO	20	06	2026	X		
2) CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	20	06	2026	X		
3) CALIDAD Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS BIENES	20	12	2026	X		
4) PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES	20	12	2028	X		
5) SERIEDAD DE OFERTA	20	08	2025	X		
6) PREDIO LABORES Y OPERACIONES	20	04	2026	X		

IVONNE PAOLA SALAMANCA ARÉVALO
SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL

Nota: En el evento de adjuntar soportes o evidencias de la ejecución del contrato, o informe detallado de supervisión, estos deberán ser cargadas en formato pdf en la plataforma secop II

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Katherin Ávila Coordinación de primera infancia	Juliana León Coordinadora adulto mayor	IVONNE PAOLA SALAMANCA ARÉVALO *Secretaria de Desarrollo Social*

*Los aquí firmantes manifestamos que hemos leído y revisado toda la información que obra en este documento, el cual se encuentra ajustado a la Ley.