ALCALDÍA DE SANTA FE DE ANTIOQUIA	**FORMATO INFORME DE SUPERVISIÓN**

NÚMERO DE INFORME	**02**					
TIPO DE INFORME	**PARA PAGO**		X	**FINAL**		☐
PERIODO DE INFORME	Desde:	01/03/2026		Hasta:	31/03/2026	

1. INFORMACION GENERAL E HISTORIAL DEL CONTRATO / CONVENIO

CONTRATO CONVENIO	X	**NÚMERO:**		CMC-011-2026		
	☐	**FECHA DE SUSCRIPCION:**		11/02/2026		
IDENTIFICACIÓN DEL PROCESO EN SECOP:				CMC-011-2026		
FECHA DE INICIO DEL CONTRATO/CONVENIO:				12/02/2026		
OBJETO: 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.						
ORGANISMO CONTRATANTE /CONVENIANTE:				MUNICIPIO SANTA FE DE ANTIOQUIA		
CONTRATISTA / CONVENIANTE		NOMBRE:		R & E SOLUCIONES EMPRESARIALES S.A.S		
		NIT o CC		901826424-3		
VALOR [$]:		INICIAL:		CUARENTA Y NUEVE MILLONES VEINTICINCO MIL TRESCIENTOS CUARENTA PESOS M/C ($49.025.340).		
		ADICIONES	**No.**	**VALOR ADICIONADO**	**% DE ADICION**	
				N/A	N/A	
		VALOR TOTAL (INCLUIDO ADICIONES):		CUARENTA Y NUEVE MILLONES VEINTICINCO MIL TRESCIENTOS CUARENTA PESOS M/C ($49.025.340).		
REGISTRO PRESUPUESTAL		RPC NUMERO:		00322		
		FECHA DE RPC		10/02/2026		
VALOR Y PORCENTAJE DE ANTICIPO:				N/A		
PLAZO:		INICIAL		TRESCIENTOS DIECISIETE (317) DÌAS		
				FECHA DE INICIO	**FECHA DE TERMINACION**	
				12/02/2026	31/12/2026	
		PRÓRROGAS	**No.**	**TIEMPO PRORROGADO**	**NUEVA FECHA DE TERMINACIÓN**	
				N/A	N/A	
HISTORICO DE SUSPENSIONES:			**No.**	**FECHA INICIO SUSPENSIÓN**	**FECHA REANUDACIÓN**	**FECHA DE TERMINACION**
			No.	N/A	N/A	N/A
FECHA DE TERMINACIÓN ACTUAL				31/12/2026		
TIENE GARANTÍAS VIGENTES, ACTUALIZADAS Y APROBADAS				N/A		
SUPERVISOR(ES)/ INTERVENTOR		NOMBRE(S)/ RAZON SOCIAL:		ADRIANA MARIA SEPULVEDA VALENCIA		
		NUMERO CONTRATO INTERVENTOR:		N/A		
% DE EJECUCION FISICA (ejecución en plazo)				14.82 %		
% DE EJECUCION DE RECURSOS				9.58 %		

2. CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES, ACTIVIDADES O COMPROMISOS DE LAS PARTES

2.1. CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES, ACTIVIDADES O COMPROMISOS DEL CONTRATISTA/CONVENIANTE EJECUTOR.

2.1.1. SEGUIMIENTO TECNICO Y LEGAL DEL CONTRATO/CONVENIO (OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL

CONTRATISTA):

OBLIGACIONES/COMPROMISOS PACTADOS DEL COMPONENTE TÉCNICO	OBSERVACIÓN	CUMPLE/NO CUMPLE
1. Suministrar alimentación preparada y servida en los horarios establecidos en buen estado, en condiciones de calidad, sanidad y debida manipulación de alimentos.	Se verificó el cumplimiento del servicio de alimentación en el CETRA, confirmando que la entrega se realizó bajo estrictos protocolos de seguridad y conforme a las cantidades solicitadas. El supervisor avaló la calidad nutricional, gramaje y temperatura de las raciones, formalizando la recepción mediante la firma de las actas de conformidad.	**CUMPLE**
2. 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.	Se confirmó físicamente que el suministro de alimentos procesados cumple con las fichas técnicas y obligaciones contractuales. Los productos garantizan inocuidad y calidad (higiene y rotulado), se preservó la cadena de frío durante el transporte y las cantidades entregadas coinciden exactamente con el cronograma estipulado, sin reportar novedades ni rechazos.	**CUMPLE**
3. Mantener durante la ejecución del contrato, las condiciones exigidas y ofrecidas en su propuesta.	Se verificó el despliegue de un equipo técnico idóneo con certificaciones vigentes en BPM, lo que garantizó una operación eficiente y entregas oportunas. La supervisión en sitio aseguró que la preparación y el servido cumplieran con los estándares de higiene y las propiedades organolépticas (sabor, textura y aroma) exigidas.	**CUMPLE**
4. Suministrar comidas balanceadas y nutritivas de acuerdo con los requerimientos y horarios establecidos	Se constató que el servicio se ejecutó bajo los lineamientos del ICBF, asegurando el aporte nutricional por grupo etario y ciclos de menú aprobados. El proceso garantizó la inocuidad mediante controles de temperatura y desinfección, respaldando cada entrega con instrumentos de control que aseguran la trazabilidad total del servicio.	**CUMPLE**
5. Cumplir con todas las normativas y regulaciones de salud y seguridad alimentaria vigentes.	Se verificó que el servicio fue ejecutado por personal cualificado bajo la Resolución 2674 de 2013, contando con certificados médicos y de manipulación vigentes. El equipo aplicó formación técnica en BPM para prevenir contaminación cruzada y cumplió con protocolos de bioseguridad, uso de dotación (EPP) y trato profesional hacia los adolescentes.	**CUMPLE**
6. Proveer personal calificado y capacitado para la preparación de alimentos, la limpieza y el mantenimiento de las instalaciones	Se constató que el personal cuenta con un perfil especializado para la atención de población vulnerable, operando bajo altos estándares de ética e higiene. Los colaboradores demostraron competencia técnica en Planes de Saneamiento Básico (control de plagas y residuos) y mantienen una actualización normativa constante, garantizando un entorno de procesamiento seguro y alineado con las guías técnicas vigentes.	**CUMPLE**
7. Establecer un sistema de comunicación efectivo para atender cualquier solicitud o queja del personal de la Secretaría de Gobierno	Se verificó que la comunicación bidireccional con la coordinación del CETRA permitió gestionar ajustes en tiempo real (raciones y dietas) y resolver contingencias de forma inmediata. Esta sinergia, reforzada por mesas de trabajo y retroalimentación constante, aseguró que el servicio estuviera alineado con las expectativas de la dirección y garantizó la continuidad operativa sin interrupciones.	**CUMPLE**

8. Cumplir con los estándares de higiene y seguridad alimentaria, incluyendo la preparación, manipulación y almacenamiento adecuados de los alimentos	Se constató que la operación se basó en personal certificado que aplicó estrictas barreras sanitarias. El control se centró en prevenir la contaminación cruzada mediante la separación de procesos, la ejecución técnica de protocolos de limpieza y desinfección (L&D) de equipos y utensilios, y el fomento de una cultura de inocuidad que garantiza la pureza de los alimentos entregados.	**CUMPLE**
9. Garantizar la disponibilidad de opciones dietéticas especiales para personas con necesidades	Se constató que durante el mes de marzo no fue necesario realizar cambios en las dietas de los menores en restablecimiento de derechos, manteniendo la continuidad del plan nutricional establecido sin novedades.	**CUMPLE**
10. Proporcionar informes regulares sobre la calidad y cantidad de alimentos servidos, así como sobre cualquier incidente relacionado con la seguridad alimentaria	Se evidenció que el suministro se respaldó en un sistema de registro documental riguroso mediante planillas oficiales, garantizando la trazabilidad y transparencia de cada ración. Este procedimiento permitió la validación en tiempo real por parte del personal del centro y consolidó un soporte de auditoría veraz para la supervisión y el cierre administrativo.	**CUMPLE**
11. Mantener registros precisos de la distribución de alimentos y los números de niños, niñas y adolescentes atendidos en cada comida	Se constató que el uso de planillas de registro diario en el CETRA permitió un control de cobertura exacto de los beneficiarios atendidos y la verificación de cumplimiento de los ciclos de menú programados. Este instrumento garantizó un seguimiento administrativo transparente, facilitando la conciliación del servicio y eliminando discrepancias en los reportes de supervisión.	**CUMPLE**
12. Coordinar con las autoridades relevantes para asegurar la entrega oportuna de suministros alimenticios y cumplir con las restricciones presupuestarias establecidas	Se constató que la comunicación estratégica con la Coordinación de la Modalidad garantizó un flujo de despacho exacto y oportuno, ajustando las raciones en tiempo real según la fluctuación de la población. Este enfoque aseguró el restablecimiento de derechos mediante estándares de seguridad alimentaria y permitió una agilidad administrativa para responder eficientemente a ingresos o egresos de última hora.	**CUMPLE**
13. Establecer un mecanismo para recibir y abordar quejas o preocupaciones relacionadas con la calidad o cantidad de alimentos servidos	Se evidenció un canal de comunicación directo con la coordinación del CETRA que permitió un reporte de cero (0) quejas o reclamos durante febrero. Esta efectividad operativa refleja la aceptación del menú y el cumplimiento de los estándares de calidad, manteniendo un monitoreo proactivo y preventivo para asegurar la mejora continua y la satisfacción de los beneficiarios.	**CUMPLE**
14. 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 identificar la 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	Se evidenció la implementación de una estrategia de compras locales mediante alianzas con la plaza de mercado y productores regionales, lo cual dinamiza la economía del municipio. Esta gestión asegura la frescura y calidad nutricional de los insumos perecederos y permite una trazabilidad directa desde el origen, garantizando que los productos cumplan con los estándares exigidos antes de su procesamiento.	**CUMPLE**
15. Las demás obligaciones que sean necesarias para la correcta ejecución del objeto contractual	No se presentaron actividades demás en el desarrollo del contrato	**CUMPLE**

DETALLE ECONÓMICO

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES	VALOR UNITARIO	CANTIDAD	VALOR TOTAL
Desayuno	Lácteo 100 cc, huevo o carne 90 gr, queso 50gr, pan o arepa de maíz 80 gr, porción de fruta 112 gr, ½ pasta de chocolate con 18 gr de agua panela	$ 30.000	20	$ 600.000
Almuerzo	Sopa o crema 240 cc, proteína (carne roja 65 gr o pollo pechuga 120 gr), leguminosa 56 gr, arroz 93 gr, papa, plátano o ñame 85gr, jugo de fruta 240 cc, verduras 55 gr	$ 32.200	23	$ 740.600
Cena	Sopa o crema 240 cc, proteína (carne roja 65 gr o pollo pechuga 120 gr), leguminosa 56 gr, arroz 93 gr, papa, plátano o ñame 85gr, jugo de fruta 240 cc, verduras 55 gr	$ 32.200	21	$ 676.200
Refrigerio	Pancerotis, ensalada de fruta, sandwich, salpicón, salchipapas o hamburguesa; bebida: jugo o gaseosa	$22.000	0	0
VALORES TOTALES				**$ 2.016.800**

2.1.2. SEGUIMIENTO ADMINISTRATIVO Y LEGAL DEL CONTRATO/CONVENIO (OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA):

CUMPLE

2.3. SEGUIMIENTO FINANCIERO Y CONTABLE DEL CONTRATO / CONVENIO:

ENTIDAD	MUNICIPIO	TOTAL
1. Recursos iniciales comprometidos	$ 49.025.340	$ 49.025.340
2. Adiciones	$ 0	$ 0
3. TOTAL RECURSOS COMPROMETIDOS	$ 49.025.340	$ 49.025.340
4. Anticipos	$0	$0
5. Recursos pagados / desembolsados	$ 2.681.399,93	$ 2.681.399,93
6. TOTAL RECURSOS ENTREGADOS	$ 2.681.399,93	$ 2.681.399,93
7. Recursos ejecutados	$4.698.199,88	$4.698.199,88
8. Recursos no ejecutados	$44.327.140,12	$44.327.140,12

3. CONTROL DE PAGOS O DESEMBOLSOS

FORMA DE PAGO: La Administración Municipal pagará al Contratista por transferencia electrónica, por actas parciales mensuales de acuerdo con la alimentación suministrada, previo cargue de la cuenta de cobro o factura debidamente legalizada, informe de actividades y constancia de pago al sistema de seguridad social integral y parafiscales, a través de la sección 7 Ejecución - plan de pagos, previa aprobación del pago por el supervisor a través del Secop II que certifica el recibo a satisfacción. Los pagos se realizarán dentro de los primeros quince (15) días hábiles de cada mes, en todo caso los pagos quedan sujetos a disponibilidad del PAC. El Municipio como requisito previo para autorizar el pago del contrato, verificará que el contratista se encuentre al día en el pago y/o cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA, e ICBF) de conformidad con lo establecido en la normatividad vigente.
El municipio de Santa Fe de Antioquia tiene establecido los siguientes impuestos, los cuales deben ser tenidos en cuenta al momento de presentar las ofertas económicas (según aplique).

CONCEPTO	VALOR CONTRATO	VALOR PAGO / DESEMBOLSO	SALDO	COMPROBANTE DE EGRESO
Pago No.1 FFEV56	$ 49.025.340	$ 2.681.399,93	$ 46.343.940,07	00614 – 18/03/2026

Pago No.1 FFEV60	$ 49.025.340	$ 2.016.799.95	$ 44.327.140,12	No presenta egreso en el momento

4. VERIFICACION DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES DE PARAFISCALES

El contratista acredita que se encuentra a paz y salvo por concepto del pago de aportes a los sistemas de seguridad social en salud, pensiones, ARL y parafiscales, de él (y de sus empleados, según el caso), de conformidad con lo dispuesto en el artículo 50 de la ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la ley 1150 de 2007 mediante planilla número **9500104859** pagada del mes de **MARZO** sobre los honorarios recibidos en ese mes, en adelanta se revisará el pago del IBC correspondiente al valor mensual del presente contrato.

MES	HONORARIOS MENSUALES	IBC (40%) HONORARIO	CUMOLE / NO CUMPLE
MARZO	$ 1.750.000	$ 1.750.000	CUMPLE

Adicionalmente, el supervisor/interventor verificó y revisó las planillas y demás soportes entregados por el contratista que acreditan el pago por concepto de seguridad social y parafiscales del recurso humano contratado.

5. ANEXOS

- Planillas de pago de seguridad social integral
- Informe de actividades 02 del Contratista
- Factura Electrónica **FFEV60**

Por medio del presente el supervisor autoriza y avala el pago correspondiente a la cuenta de cobro por el valor de **DOS MILLONES DIECISEIS MIL OCHOCIENTOS PESOS M/L ($ 2.016.799,95)** que referencia el presente informe de seguimiento.

Para constancia, se firma la presente acta el 10 de abril de 2026

ADRIANA MARIA SEPULVEDA VALENCIA
Supervisora