Pereira, marzo de 2026

Doctor
JORGE MARIO TREJOS
Secretario de Gobierno
Ciudad

Asunto: Informe de ejecución del contrato No. 3693 de 2026, para el suministro de alimentación, suscrito con HEALTHY FOOD FRUTAL Y VERDURAS S.A.S.

Cordial saludo,

En calidad de supervisor, presentó informe de ejecución del contrato del asunto, con la siguiente información:

1. ASPECTOS GENERALES DEL CONTRATO

Contrato:	No. 3693 del 01 de enero de 2026
Nombre e identificación del Contratista:	HEALTHY FOOD FRUTAL Y VERDURAS S.A.S. Nit, 901.534.496-1
Objeto:	SUMINISTRAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO, CENA Y REFRIGERIO) A LA POBLACIÓN DE PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD -PPL- A CARGO DE LA ALCALDÍA DE PEREIRA UBICADAS CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIO (CDT) EN LA UNIDAD PERMANENTE DE PROTECCIÓN A LA VIDA (UPPV) Y ESTACIONES DE POLICÍA Y DEMÁS CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIAS DEL MUNICIPIO DE PEREIRA EN VIRTUD DE LA SITUACIÓN DE URGENCIA MANIFIESTA DECLARADA MEDIANTE DECRETO NO 898 DE DICIEMBRE 2025
Plazo:	CIENTO CINCO (105) DÍAS
Fecha de inicio:	01 de enero de 2026
Fecha terminación inicial:	15 de abril de 2026

2. ESTADO FINANCIERO DEL CONTRATO

Valor inicial del contrato:	MIL QUINIENTOS CINCUENTA Y OCHO MILLONES CIENTO CUARENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($1.558.147.500)
Adición 1:	$0
Valor total del contrato	$1.558.147.500
Pagos realizados a la fecha:	$221.162.312
Valor a pagar:	$237.099.663
Saldo pendiente por ejecutar:	$1.099.885.525
Porcentaje de ejecución:	29,41%
Porcentaje por Ejecutar:	70,59%
Estado de las Garantías:	Vigente - No de Póliza: 52-44-101017428 Seguros del Estado
Matriz de Riesgos del Contrato	Sin afectación.

3. ESTADO Y AVANCE DEL CONTRATO

El Contrato No. 3693 de 2026, se encuentra EN EJECUCIÓN, con un porcentaje de AVANCE:

AVANCE FINANCIERO: 29,41%
AVANCE TÉCNICO: 29,41%

3.1. OBJETO DEL CONTRATO.

La Secretaría de Gobierno, tiene a su cargo la responsabilidad de suministrar la alimentación de las personas privadas de la libertad en el marco de la presunta comisión de delitos, en infracción a la ley penal, de acuerdo a lo reglado por la Ley 65 de 1993, la Ley 2346 de 2024, y lo dispuesto en la jurisprudencia constitucional,

principalmente en la sentencia SU 122 de 2022 de la Honorable Corte Constitucional Colombiana. Ese suministro materializa la garantía de protección de los derechos humanos y fundamentales de la población privada de la libertad, establecida en la Constitución, la jurisprudencia constitucional, y el derecho internacional humanitario.

En la ciudad de Pereira, para la estadía de las personas que son privadas de la libertad mientras se desarrolla la correspondiente investigación penal, tanto hombres como mujeres, pueden ser llevadas al Centro de Detención Transitorio, ubicado en la Unidad Permanente de Protección a la Vida, las estaciones o subestaciones de la Policía Nacional, las instalaciones del CTI, los centros penitenciarios de la ciudad, para hombres y mujeres, sin embargo, la estrategia para combatir el hacinamiento desde la Administración Municipal, ha trabajado para que toda la población de PPL se concentre en el Centro de Detención Transitorio en la UPPV, para mantener las demás instalaciones libres, mucho más cuando no cuentan con las condiciones para la permanencia de los privados de la libertad, sin embargo, ante la constante actividad de los organismos de seguridad, diariamente se realizan capturas de personas, tanto hombres como mujeres, que son llevadas a estos espacios, lo que obliga el suministro del servicio de alimentación.

En ese sentido, el suministro de alimentación ha sido contratado para los PPL que se ubica en los siguientes establecimientos:

DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CENTRO DE DETENCIÓN TRANSITORIA	NOMBRE ESTABLECIMIENTO
RISARALDA	PEREIRA	ESTACIÓN DE POLICIA	PEREIRA
RISARALDA	PEREIRA	ESTACIÓN DE POLICIA	CUBA
RISARALDA	PEREIRA	ESTACIÓN DE POLICIA	REMANSO
RISARALDA	PEREIRA	ESTACION DE POLICIA	CTI
RISARALDA	DOSQUE-BRADAS	CENTRO PENITENCIARIO FEMENINO DE LA BADEA	CÁRCEL LA BADEA
RISARALDA	PEREIRA	ESTACIÓN DE POLICIA	SIJIN
RISARALDA	PEREIRA	CDT (CENTRO DE DETENCIÓN TEMPORAL)	UPPV

La ración está conformada por tres (03) tiempos de alimentación: desayuno, almuerzo, cena y refrigerio. Tiene por objeto cubrir las necesidades nutricionales de

los PPL, consistente en la cantidad de energía y nutrientes esenciales que deben consumir para mantener un estado de salud óptimo y asegurar las funciones básicas de su organismo, incluyendo el aporte de proteínas, carbohidratos, grasas, vitaminas y minerales.

ITEM	TIEMPO DE COMIDA	HORARIO DE ENTREGA
1	Desayuno	7:00 am a 9:00 am
2	Almuerzo	11:30 am a 01:30 pm
3	Cena	04:00 pm a 6:00 pm
4	Refrigerio nocturno	04:00 pm a 6:00 pm

3.2. EVIDENCIA DEL CUMPLIMIENTO.

Para el suministro de la alimentación, el personal del Centro de Detención Transitorio, en la UPPV, envía a la empresa contratista, la información de la cantidad de personas privadas de la libertad en las distintas instalaciones, la cual se obtienen de los censos diarios de la población y las fichas de identificación por aulas; una vez iniciada la operación en las tres frecuencias establecidas, esto es, desayuno, almuerzo, cena y refrigerio, la entrega de la alimentación se registra en fichas técnicas donde se describen las características de los alimentos, el tipo de menú, y sus condiciones. Las fichas técnicas que se diligencian son las siguientes:

1. Ficha técnica - Acta reporte diario alimentos UPPV
2. Ficha técnica - Acta revisión diaria alimentos UPPV (Desayuno, almuerzo, comida, refrigerio).
3. Ficha técnica - Acta entrega diaria alimentos UPPV
4. Registro (Censo) diario de personas privadas de la libertad (PPL)

En el proceso de entrega de la alimentación se revisa diariamente en tres (03) ocasiones (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio), es de resaltar que, en la entrega de la cena, también incluye el refrigerio, así mismo, se dispone su servido en fiambreras por el personal de manipuladores.

De acuerdo a los censos diarios de la población, y las fichas técnicas de las aulas e instalaciones, durante la operación del mes de diciembre de 2025, se registró la

siguiente población de PPL, así mismo, se describe el número de raciones entregadas:

RESUMEN					
DIA	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	REFRIGERIO	TOTAL
1/16/2026	258	258	258	258	1,032
1/17/2026	258	258	258	258	1,032
1/18/2026	258	258	258	258	1,032
1/19/2026	258	258	258	258	1,032
1/20/2026	259	259	259	259	1,036
1/21/2026	261	261	261	261	1,044
1/22/2026	263	263	263	263	1,052
1/23/2026	263	263	263	263	1,052
1/24/2026	263	263	263	263	1,052
1/25/2026	263	263	263	263	1,052
1/26/2026	263	263	263	263	1,052
1/27/2026	256	256	256	256	1,024
1/28/2026	256	256	256	256	1,024
1/29/2026	258	258	258	258	1,032
1/30/2026	260	260	260	260	1,040
1/31/2026	260	260	260	260	1,040
TOTAL	**4,157**	**4,157**	**4,157**	**4,157**	**16,628**

Fuente: censo de registro diario en la UPPV – Enero 2026.

Seguimiento a las obligaciones del contratista, fijadas en la cláusula tercera: "*OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA*" del contrato No. 3693 de 2026

Versión: 2 Fecha de vigencia: 26 de junio de 2025

OBLIGACIONES CONTRATO No. 3693 DE 2026.	
1.Garantizar atención y coordinación de los suministros durante el plazo de ejecución del contrato y dentro de los horarios establecidos. .	El contratista garantiza la atención y coordinación en la entrega de los alimentos durante el plazo de la ejecución del contrato dentro de los horarios establecidos. VER ANEXO 1 - CONTROL SALIDA Y ENTREGA DE ALIMENTOS VER ANEXO 2- CONTROL DE PRODUCCIÓN
2.Cumplir con el horario de suministro las modalidades alimento mañana, alimentación medio día (almuerzo) y alimentación tarde (cena) y refrigerio, debiendo planificar y desplegar con suficiente antelación, toda la logística a fin de cumplir con los tiempos de entrega.	El contratista realiza las entregas de alimentación (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio) con base en los horarios establecidos dentro del contrato. VER ANEXO 1 - CONTROL SALIDA Y ENTREGA DE ALIMENTOS
3.Garantizar las temperaturas de los alimentos de acuerdo con el grupo de alimentos correspondientes.	El contratista realiza la medición de temperaturas en cada uno de los alimentos suministrados a los diferentes puntos de entrega. VER ANEXO 1 - CONTROL SALIDA Y ENTREGA DE ALIMENTOS VER ANEXO 2- CONTROL DE PRODUCCIÓN
4.Asegurar la entrega de recipientes isotérmicos en diario y de acuerdo con la necesidad de la entidad.	El contratista realiza la entrega de la alimentación (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio) en recipientes isotérmicos, lo que garantiza la conservación de las temperaturas adecuadas. VER ANEXO 3-REGISTRO FOTOGRÁFICO ISOTERMICOS
5.Asegurar en todas las etapas de la operación (recepción, producción y consumo) la calidad e inocuidad de los alimentos y dar cumplimiento a lo establecido en la normatividad sanitaria legal vigente.	El contratista realiza control de calidad en las diferentes etapas en la operación dando así cumplimiento a lo establecido en la normatividad legal vigente VER ANEXO 1 - CONTROL DE SALIDA Y ENTREGA DE ALIMENTOS VER ANEXO 2- CONTROL DE PRODUCCION VER ANEXO 4- RECEPCION DE MATERIA PRIMA AMBIENTE Y FRIO
6.Realizar mensualmente y como mínimo 3 análisis microbiológicos a los alimentos, distribuidos de la siguiente manera; Alimentos, ambiente y bebida.	El contratista realiza mensualmente 3 análisis microbiológicos siguiendo los parámetros y metodologías establecidos por la normativa sanitaria vigente con el fin de verificar y garantizar su inocuidad antes del consumo. VER ANEXO 5-RESULTADOS MICROBIOLOGICOS
7.Estar al día con el pago de las obligaciones tales como: sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación, pagos de honorarios, primas y liquidaciones y demás emolumentos salariales de la población que haga parte de los procesos de preparación y entrega de los alimentos objeto del contrato.	El contratista ha cumplido oportunamente con el pago de las obligaciones relacionadas con el sistema de salud, riesgos laborales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación, al igual que todos los conceptos de nómina de cada uno de sus colaboradores. VER ANEXO 6- CERTIFICADO DE APORTES PARAFISCALES HEALTHY FOOD

8.limpieza y desinfección de los recipientes de consumo de alimentos y las diferentes áreas de consumo.	El contratista realiza la limpieza y desinfección de los recipientes destinados para la distribución de alimentos, así como de las diferentes áreas de consumo, siguiendo los procedimientos y frecuencias establecidos en la normatividad sanitaria vigente, garantizando condiciones higiénicas seguras. VER ANEXO 7 - FORMATOS DE CONTROL Y VERIFICACION L Y D
9.Las materias primas utilizadas en las preparaciones de los alimentos deben cumplir con condiciones organolépticas, microbiológicas y nutricionales solicitadas por la supervisión del programa, así como las condiciones higiénicas sanitarias que aseguren la inocuidad de estos.	Las materias primas utilizadas en la preparación de los alimentos cumplen con las condiciones organolépticas, microbiológicas y nutricionales solicitadas por la supervisión del programa, así como con las condiciones higiénico-sanitarias necesarias para garantizar su inocuidad, asegurando así la calidad y seguridad de las preparaciones. VER ANEXO 4-RECEPCION DE MATERIA PRIMA
10.Asegurar que los alimentos distribuidos a los beneficiarios cumplan con los gramajes establecidos de acuerdo con los ciclos de menú.	El contratista cumple con el gramaje establecido para los alimentos de los diferentes tiempos de comida y que distribuidos en los diferentes puntos Centros de Detención Transitoria conforme a los ciclos de menú. VER ANEXO 2- CONTROL DE PRODUCCION
11.Asegurar que el concepto higiénico sanitario emitido por el ente competente para la planta de producción y vehículos transportadores de alimentos cuenten con concepto higiénico sanitario FAVORABLE y que este se mantenga con un porcentaje igual o superior al 90%.	El contratista cuenta con el concepto higiénico sanitario FAVORABLE emitido por el ente competente para la planta de producción y vehículos transportadores de alimentos. VER ANEXO 8-ACTA DE INSPECCION SANITARIA
12.Garantizar la entrega oportuna de los alimentos en los tiempos establecidos, y en servido conforme a las cantidades	El contratista ha garantizado la entrega oportuna de los alimentos en los tiempos establecidos, sirviéndolos conforme a las cantidades definidas en el contrato, asegurando así la satisfacción de los beneficiarios y el cumplimiento de los estándares de calidad y oportunidad del servicio. VER ANEXO 1 - CONTROL SALIDA Y ENTREGA DE ALIMENTOS VER ANEXO 2-CONTROL DE PRODUCCION
13.Cumplir mensualmente con mínimo el 30% y el porcentaje presentado en la oferta de las compras locales de acuerdo con lo dispuesto en la Ley 2046 de 2020; donde se entienden compras locales a pequeños productores y/o miembros de las ACFC teniendo de referente la zona, local, municipal y regional, entendiendo regional como el eje cafetero (Risaralda/Caldas y Quindío).	El contratista cumple mensualmente con mínimo el 30% y el porcentaje presentado en la oferta de las compras locales de acuerdo con lo dispuesto en la Ley 2046 de 2020; estas compras se han realizado a pequeños productores y/o miembros de las ACFC teniendo de referente la zona, local, municipal y regional, entendiendo regional como el eje cafetero (Risaralda/Caldas y Quindío), garantizando así el apoyo a la economía local y el cumplimiento a la normatividad legal vigente. VER ANEXO 9 -CERTIFICACION DE COMPRAS LOCALES

14.Mantener fijos los precios ofrecidos y adjudicados durante la ejecución del contrato	El contratista ha mantenido fijos los precios ofrecidos en la propuesta inicial y adjudicados, cumpliendo con las condiciones pactadas en el proceso de contratación. VER ANEXO 10- CERTIFICACION DE CUMPLIMIENTO OBLIGACION 14
15.Cumplir con las condiciones de plazo y lugar de ejecución que sean establecidos en el contrato, o por el supervisor del contrato al momento de la ejecución.	Se ha cumplido con las condiciones de plazo y lugar de ejecución establecidas en el contrato y con las disposiciones indicadas por el supervisor durante la ejecución, garantizando la prestación del servicio en los términos acordados. VER ANEXO 11-CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO OBLIGACION No.15
16.Garantizar que la preparación de los alimentos debe ser el día de la entrega.	El contratista realiza la preparación de los alimentos en el mismo día de su entrega asegurando así su frescura, calidad e inocuidad conforme a lo establecido en el contrato y la normatividad sanitaria vigente VER ANEXO 1 - CONTROL SALIDA Y ENTREGA DE ALIMENTOS VER ANEXO 2-CONTROL DE PRODUCCION
17.Garantizar el servicio de transporte, almacenar y mantener oportunamente todos los insumos, materiales y víveres que se requieran para el suministro de alimentación en una cantidad suficiente de tal manera que garantice los suministros aun en caso de problemas de transporte, escases de víveres, orden público, entre otros.	El contratista ha garantizado el servicio de transporte, almacenamiento y mantenimiento oportuno de todos los insumos, materiales y víveres requeridos para el suministro de alimentación, en cantidades suficientes para asegurar la prestación continua del servicio. VER ANEXO 4- RECEPCION DE MATERIA PRIMA
18.Contar con vehículos aptos y autorizados para el transporte de alimentos, dando cumplimiento a las condiciones normativas establecidas para transportar alimentos de conformidad con el artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013, el Decreto 539 de 2014 y Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte o normas que la modifiquen o sustituyan.	El contratista cuenta con los vehículos aptos y autorizados para el transporte de alimentos, dando cumplimiento a las condiciones establecidas en el contrato y la normatividad legal vigente. VER ANEXO 12- DOCUMENTACION DE VEHICULOS TRANSPORTADORES
19.Mantener durante la ejecución del contrato el equipo mínimo requerido en las especificaciones técnicas, de acuerdo con las calidades y perfiles ofertados, garantizando que cada uno cuente con los elementos, insumos y/o herramientas necesarias para el desarrollo de las actividades requeridas. En todo caso el contratista debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso.	El contratista cuenta con los equipos mínimos requeridos en las especificaciones técnicas garantizando que cada uno cuente con los elementos, insumos y/o herramientas necesarias para el desarrollo de las actividades requeridas VER ANEXO 13- HOJAS DE VIDA DE EQUIPOS

20.Garantizar que todas las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos en las diferentes etapas del proceso: recepción, almacenamiento, ensamble, transporte y distribución, cumplan con la reglamentación en cuanto a uso del uniforme, medidas de protección, aseo personal, normas higiénicas, la Ley 9° de 1979, Título V, y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores	El contratista realiza la respectiva entrega de dotación a todas las personas que intervienen en las distintas etapas del proceso recepción, almacenamiento, ensamble, transporte y manipulación de alimentos, al igual que medidas de protección, aseo personal, normas higiénicas, lo establecido en la Ley 9° de 1979, Título V, así como en las resoluciones y normas relacionadas. VER ANEXO 14-ENTREGA DE DOTACION A PERSONAL MANIPULADOR
21.La calidad de los insumos utilizados en la preparación de los alimentos debe cumplir con condiciones organolépticas, microbiológicas y nutricionales aptas para el consumo humano.	El contratista realiza un control de calidad organoléptica, microbiológica y nutricional de los insumos y materias primas utilizados en cada una de las preparaciones de los alimentos entregados en los diferentes tiempos de comida. VER ANEXO 2-CONTROL DE PRODUCCION VER ANEXO 4-RECEPCION DE MATERIA PRIMA
22.Someter a un proceso de lavado y desinfección que garantice eficiencia en el efecto germicida de las verduras, frutas y demás alimentos crudos, utilizados en la ración alimentaria, a juicio de la autoridad sanitaria competente.	El contratista realiza un proceso de lavado y desinfección todas las verduras, frutas y demás alimentos crudos utilizados en los diferentes componentes, aplicando procedimientos que garantizan la eficiencia en el efecto germicida, conforme a las exigencias y criterios de la autoridad sanitaria competente. VER ANEXO 15- CONTROL Y VERIFICACION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES
23.En caso de comprobarse cualquier alteración o anormalidad en las características de los alimentos (color, sabor, olor, textura, apariencia y buena presentación) antes de suministrarse a la población, así como en el proceso de preparación y distribución, el contratista prohibirá darlo al consumo y se suspenderá la distribución o procesamiento de dichos alimentos hasta tanto no se solucionen las causales que originaron esta anormalidad.	En el proceso de suministro de alimentos no se han presentado alteraciones o anormalidades en los mismos. VER ANEXO 16- CERTIFICADO CUMPLIMIENTO OBLIGACION 23
24.Excluir de toda actividad directa de manipulación de alimentos al personal que presente afecciones en la piel enfermedades infectocontagiosas, o con síntomas relacionados con el coronavirus COVID 19.	El contratista realiza supervisión diaria al personal manipulador de alimentos con el fin de evaluar su estado de salud y condiciones higiénicas y así garantizar inocuidad en cada uno de los procesos. VER ANEXO 17- CONTROL Y VERIFICACION DE CONDICIONES HIGIENICAS DEL PERSONAL MANIPULADOR

25.Avisar al MUNICIPIO de manera inmediata al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del Municipio.	El contratista ha establecido el procedimiento de comunicación inmediata al Municipio ante cualquier hecho o circunstancia que pueda afectar la oportuna o adecuada ejecución del contrato, o que pueda poner en riesgo los intereses legítimos de la Entidad, cumpliendo con el deber de informar de manera oportuna y veraz. VER ANEXO 18- CERTIFICADO CUMPLIMIENTO OBLIGACION 25
26.Los contratistas deberán cumplir con las normas que en desarrollo de los programas de Riesgos Laborales en aplicación del Decreto 614 de 1984 y la Ley 1562 de 11 de julio de 2012 y demás de las normas reglamentarias en la materia. El CONTRATISTA deberá presentar el Programa de Salud Ocupacional a la contratante cuando ésta se lo solicite.	El contratista ha dado cumplimiento a las normas vigentes en materia de riesgos laborales, conforme al Decreto 614 de 1984, la Ley 1562 de 2012 y demás disposiciones reglamentarias aplicables. Asimismo, se cuenta con el Programa de Salud Ocupacional, el cual será presentado a la Entidad contratante en caso de ser requerido, garantizando así la protección y seguridad del personal involucrado en la ejecución del contrato. VER ANEXO 19- PROGRAMA DE SALUD OCUPACIONAL
27.Tener un registro detallado y actualizado, sobre el estado de la ejecución del contrato.	EL contratista lleva un registro detallado y actualizado del estado de ejecución del contrato, documentando las actividades realizadas, avances, entregas y cualquier eventualidad relevante, asegurando la trazabilidad y transparencia en el cumplimiento contractual. VER ANEXO 20- CERTIFICADO CUMPLIMIENTO OBLIGACION 27
28.Cumplir con todos los requerimientos ambientales y de seguridad exigidos por la ley para la ejecución de las actividades asociadas a la ejecución del objeto del contrato.	El contratista ha dado cumplimiento a todos los requerimientos ambientales y de seguridad exigidos por la normatividad vigente implementando las medidas necesarias para garantizar la ejecución segura y responsable de las actividades asociadas al objeto contractual. VER ANEXO 21 FORMATO CONTROL DE DISPOSICION FINAL DE RESIDUOS SOLIDOS VER ANEXO 22 FORMATO CONTROL Y VERIFICACION DE RESIDUOS
29.Contar durante toda la vigencia del plazo de ejecución del contrato con las respectivas licencias, permisos o usos de funcionamiento o convenios necesarios para el desarrollo del objeto del contrato.	El contratista durante la ejecución de las actividades se ha contado con las licencias, permisos y autorizaciones requeridas por las autoridades competentes, así como con los convenios necesarios para el adecuado desarrollo el objeto contractual. VER ANEXO 23 CERTIFICADO CUMPLIMIENTO OBLIGACION 29 VER ANEXO 8 ACTA DE INSPECCION SANITARIA
30.Las demás relacionadas con el cumplimiento del objeto contractual y que le sean requeridas por la Entidad.	El contratista ha atendido en tiempo y forma todas las solicitudes y requerimientos adicionales emitidos por la entidad, orientados al cumplimiento integral del objeto contractual. VER ANEXO 24 CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO OBLIGACION 30
31.Las condiciones de saneamiento de la planta deben cumplir con lo regulado en el Decreto 539 de 2014, la Resolución 2674 de 2013 o normas que lo regulen.	El contratista cumple con las condiciones de saneamiento de la planta, conforme a lo establecido en el Decreto 539 de 2014, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas aplicables, garantizando el cumplimiento de los estándares higiénico- sanitarios exigidos. VER

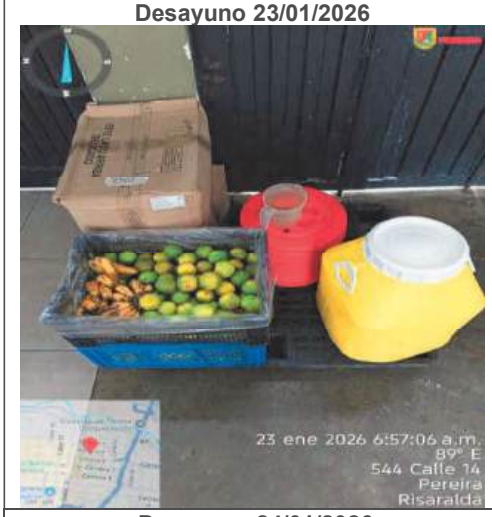
	ANEXO 25 CERTIFICADO CUMPLIMIENTO OBLIGACION 31 VER ANEXO 8 ACTA SANITARIA
32.El contratista debe realizar la disposición de desechos de acuerdo con lo estipulado en los Decretos 605 de 1996, 4741 de 2005 y 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013.	El contratista realiza la disposición de desechos de acuerdo con lo estipulado en los Decretos 605 de 1996, 4741 de 2005, 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013, asegurando su manejo responsable y conforme a la legislación ambiental vigente. VER ANEXO 22 FORMATO CONTROL DE DISPOSICION FINAL DE RESIDUOS SOLIDOS VER ANEXO 23 FORMATO CONTROL Y VERIFICACION DE RESIDUOS
33.Realizar el suministro de alimentos en los días, fechas y horarios establecidos en el contrato.	El contratista ha realizado el suministro de alimentos en los días, fechas y horarios establecidos en el contrato, asegurando la calidad, cantidad y oportunidad del servicio. VER ANEXO 1 - CONTROL SALIDA Y ENTREGA DE ALIMENTOS
34.Utilizar para el transporte de las raciones, recipientes de material liso lavable, impermeable no poroso e inoxidable, los cuales, deberán permanecer en perfecto estado de conservación, aseo y desinfección.	El contratista para el transporte de las raciones ha utilizado recipientes de material liso, lavable, impermeable, no poroso e inoxidable, los cuales se mantienen en perfecto estado de conservación, limpieza y desinfección, cumpliendo con las especificaciones contractuales y normativas sanitarias vigentes. VER ANEXO 4-REGISTRO FOTOGRAFICO DE ISOTERMICOS VER ANEXO 8 FORMATO DE LY D
35.Los equipos utilizados deben estar de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013 envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso.	El contratista utiliza equipos y utensilios que cumplen con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, garantizando que su diseño, construcción, instalación y mantenimiento eviten la contaminación de los alimentos, faciliten la limpieza y desinfección de las superficies, y permitan el correcto desempeño del uso previsto. VER ANEXO 14 HOJAS DE VIDA DE EQUIPOS VER ANEXO 8- LY D DE EQUIPOS
36.Para la ejecución del contrato, se deberá contar mínimo con una planta procesadora de alimentos ubicada en el área metropolitana, la cual debe estar adecuada con base a las normas higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 del MSYPS, y conforme a los requerimientos establecidos en los pliegos de condiciones.	El contratista cuenta con una planta procesadora de alimentos ubicada en el área metropolitana, adecuada conforme a las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 del MSYPS y a los requerimientos establecidos en los pliegos de condiciones. VER ANEXO 26-CERTIFICADO CUMPLIMIENTO OBLIGACION 36 VER ANEXO 9-ACTA SANITARIA

37.El vehículo debe ser adecuado para el fin perseguido y fabricado con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa, por lo cual, se requiere 1 vehículo el cual deberá contar con: • Deberá llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: "Transporte de Alimentos". • Cabina de conducción limpia y libre de corrosión • Tapicería limpia y en buen estado • En cabina, no se deben evidenciar sustancias toxicas, contaminantes o peligrosas. • Techos limpios, Piso seco y limpio, Paredes limpias. • Ausencia de animales. • Ausencia de olores desagradables o fuertes. • Cinturones de seguridad limpio y en buen estado. • Utilización de Estibas, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.	El contratista cuenta con un vehículo para el transporte de alimentos que cumple con los requisitos establecidos, incluyendo señalización visible con la leyenda "Transporte de Alimentos", cabina y tapicería en buen estado, ausencia de contaminantes y olores, cinturones de seguridad en correcto funcionamiento, y uso de estibas y canastillas adecuadas. VER ANEXO 27-REGISTRO FOTOGRAFICO VER ANEXO 12-DOCUMENTACION DE VEHICULOS TRANSPOSTADORES
38.Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	El contratista realiza el transporte de los alimentos y materias primas que requieren refrigeración o congelación en vehículos especializados para tal fin, preservando así su calidad, inocuidad y cumplimiento con la normatividad sanitaria vigente. VER ANEXO 4-RECEPCION DE MATERIA PRIMA EN FRIO
39.Asistir al 100% de las reuniones convocadas por la supervisión.	El contratista ha asistido al 100% de las reuniones convocadas por la supervisión, participando activamente y entregando la información solicitada. VER ANEXO 28-CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO OBLIGACION 39
40.Dar respuesta oportuna al 100% de los requerimientos realizados por la supervisión del si es el caso, planes de mejora correspondientes que deberán ser aplicados a la totalidad de la operación	El contratista ha dado respuesta oportuna al 100% de los requerimientos de la supervisión, aplicando los planes de mejora correspondientes para garantizar la optimización de los procesos y la calidad del servicio. VER ANEXO 29- CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO OBLIGACION 40

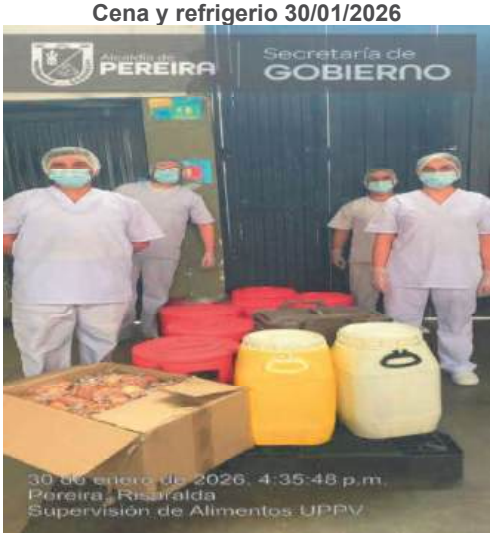
Fotografías del registro y seguimiento diario al suministro de alimentación a personas privadas de la libertad - PPL.

Desayuno 16/01/2026	**Almuerzo 16/01/2026**	**Cena y refrigerio 16/01/2026**
		
Desayuno 17/01/202	**Almuerzo 17/01/2026**	**Cena y refrigerio 17/01/2026**
		
Desayuno 18/01/2026	**Almuerzo 18/01/2026**	**Cena y refrigerio 18/01/2026**
		

Desayuno 19/01/2026	**Almuerzo 19/01/2026**	**Cena y refrigerio 4/1/2026**
		
Desayuno 20/01/2026	**Almuerzo 20/01/2026**	**Cena y refrigerio 20/01/2026**
		
Desayuno 21/01/2026	**Almuerzo 21/01/2026**	**Cena y refrigerio 21/01/2026**
		

Desayuno 22/01/2026	**Almuerzo 22/01/2026**	**Cena y refrigerio 22/01/2026**
		
Desayuno 23/01/2026	**Almuerzo 23/01/2026**	**Cena y refrigerio238/01/2026**
		
Desayuno 24/01/2026	**Almuerzo 24/01/2026**	**Cena y refrigerio 24/01/2026**
		

Desayuno 25/01/2026	**Almuerzo 25/01/2026**	**Cena y refrigerio 25/01/2026**
		
Desayuno 26/01/2026	**Almuerzo 26/01/2026**	**Cena y refrigerio 26/01/2026**
		
Desayuno 27/01/2026	**Almuerzo 27/01/2026**	**Cena y refrigerio 27/01/2026**
		

Desayuno 28/01/2026	**Almuerzo 28/01/2026**	**Cena y refrigerio 28/01/2026**
		
Desayuno 29/01/2026	**Almuerzo 29/01/2026**	**Cena y refrigerio 29/01/2026**
		
Desayuno 30/01/2026	**Almuerzo 30/01/2026**	**Cena y refrigerio 30/01/2026**
		

Desayuno 31/01/2026	Almuerzo 31/01/2026	Cena y refrigerio 31/01/2026
		

4. RESUMEN DE ACTIVIDADES REALIZADAS POR LA SUPERVISIÓN O INTERVENTORÍA

a) Seguimiento financiero y presupuestal del contrato.

Se realizó seguimiento financiero y presupuestal a través de mecanismos que permiten tener un control permanente de la ejecución del contrato. Desde la parte financiera se realizó seguimiento a través de las entregas de raciones diarias (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio), generando seguimiento que permita tener la cantidad exacta de entregas diarias, para verificar con el número contratado.

Desde la parte presupuestal se verifica que los valores reportados durante el mes, no superen la cantidad establecida mediante el Programa Anualizado Mensualizado de caja (PAC), para el caso del periodo 16 al 31 de enero de 2026 es de $242.592.500, mientras que el valor del suministro de alimentos para el mes de enero es de $237.099.663.

b) Conformación, actualización y seguimiento del expediente electrónico con la documentación relacionada con la ejecución del contrato.

Se realizó revisión del expediente electrónico CONTRATACIÓN DIRECTA, número SMG-CD-017-2026, mediante la verificación de los documentos cargados en al aplicativo que hacen parte integral del contrato.

c) Verificación de la ejecución de las actividades específicas del contrato y seguimiento a la matriz de riesgos.

Se realizó revisión de la matriz de riesgos plasmadas dentro del contrato, consistente en la verificación de la calidad de los alimentos, horarios de entrega, peso de las raciones, transporte de los alimentos y manipulación de alimentos.

d) Verificación del pago al Sistema de Seguridad Social Integral realizado por el contratista, de conformidad con la normatividad vigente.

Se realizó verificación del pago de aportes al Sistema de Seguridad Social en Salud, realizado mediante el operador PILA aportes en línea y con planilla No. 9499276897 con fecha de pago 2026-02-09, adicional se verifica el certificado de aportes al Sistema de Seguridad Social expedido por la empresa contratista HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS, identificada con NIT 901.534.496-1.

e) Verificación de la vigencia de la garantía exigida en el contrato.

Se realizó verificación de la póliza 55-44-101087451 de Seguros del Estado con vigencia de 01-08-2025 al 30-10-2028, con los siguientes amparos:

AMPAROS	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	SUMA ASEG/ACTUAL
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	30/01/2026	15/12/2026	$ 311.629.500
CALIDAD DEL SERVICIO	30/01/2026	15/10/2026	$ 311.629.500
CALIDAD DE LOS ELEMENTOS	30/01/2026	15/10/2026	$ 311.629.500
PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES	30/01/2026	15/04/2029	$ 155.814.750

f) Verificación y aprobación de los soportes necesarios para el pago.

Se realizó y se verificaron los documentos soporte de acuerdo a los alcances del contrato, de la siguiente manera:

- Se realizó revisión de las planillas *"ACTA REVISIÓN DIARIA ALIMENTOS UPPV – DESAYUNO-ALMUERZO-CENA",* desde el día 16 al 31 de enero de 2026, donde se verifica los horarios de entrega de los alimentos para cada día, el tipo de menú entregado y cantidad de raciones entregadas.

Se realizó verificación del pago de aportes al Sistema de Seguridad Social en Salud, realizado mediante el operador PILA aportes en línea y con planilla No. 9499276897 con fecha de pago 2026-02-09, adicional se verifica el certificado de aportes al Sistema de Seguridad Social expedido por la empresa contratista HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS, identificada con NIT 901.534.496-1.

- Registro Único Tributario – RUT
- Factura de Venta
- Certificado de aportes al Sistema de Seguridad Social, expedido por el Representante Legal.
- Certificado cámara de comercio
- Certificado cuenta bancaria

g) Actas en las cuales consta el ejercicio seguimiento, supervisión y control al contrato de prestación del servicio de alimentación para PPL.

5. CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA RELACIONADAS CON EL PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y APORTES PARAFISCALES (Ley 100 de 1993 y sus decretos reglamentarios, en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, Leyes 828 de 2003, Modificada por el art. 36, Decreto Nacional 126 de 2010 en lo relativo a las multas, Ley 1122 de 2007, ley 1150 de 2007 y Decreto 1273 de 2018 y demás normas concordantes).

Se verificó el cumplimiento de las obligaciones del contratista con los sistemas de Seguridad Social Integral en salud, pensiones y riesgos laborales, información que se puede constatar en la planilla o certificación de pago correspondiente al periodo aquí relacionado.

6. 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, evidenciándose que no hay materialización de los mismos. Lo anterior se verifica a través del informe mensual de actividades del contratista de acuerdo con las obligaciones específicas pactadas, las cuales han tenido satisfactorio cumplimiento a la fecha.

7. UBICACIÓN DE SOPORTES

Los soportes de la ejecución del contrato, así como sus entregables se encuentran ubicados en:

https://drive.google.com/drive/folders/1Ah8rLef8IPf4xxdohc63v2w9f4SepVBo

De acuerdo con lo expuesto anteriormente, se evidencia que a la fecha el objeto y alcance del contrato se han cumplido a satisfacción, de igual manera ha cumplido con su obligación de aportes al sistema de seguridad social.

NOTA: LEY DE TRANSPARENCIA Y DEL DERECHO DE ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA NACIONAL: Todas las actuaciones que se deriven del presente documento se harán con sujeción a lo dispuesto en la Ley 1712 de 2014.

Atentamente,

SEBASTIAN MADRID SOTO
Supervisor

Elaboró: John Fredy Barbosa C.
Contador contratista