INFORME DE SUPERVISIÓN N° 03

PARA: Salomé Londoño Zapata

FECHA: 23 de abril de 2026

1. INFORMACIÓN BÁSICA

CONTRATO/CONVENIO Nº:	ENV-13-30-0812-26
FECHA DEL CONTRATO/CONVENIO:	**09-01-2026**
CONTRATISTA/ASOCIADO:	FRIGOCARNES S.A.S.
IDENTIFICACIÓN CONTRATISTA/ASOCIADO:	811030871-9
OBJETO DEL CONTRATO/CONVENIO:	SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE CARNE DE RES, CERDO Y POLLO PARA LOS PROGRAMAS SOCIALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DEL MUNICIPIO DE ENVIGADO
VALOR DEL CONTRATO/CONVENIO:	$ 2.613.670.226 dos mil seiscientos trece millones seiscientos setenta mil doscientos veintiséis pesos
VALOR ADICION:	NA
VALOR TOTAL DEL CONTRATO/CONVENIO:	$ 2.613.670.226
FECHA DE ADICIÓN:	NA
FECHA DE INICIO[1]:	**13-01-2026**
PLAZO DEL CONTRATO/CONVENIO[2]:	Hasta el 31-12-2026. El plazo estimado para la ejecución del objeto contractual será a partir de la fecha de inicio en SECOP II y en todo caso no podrá superar el 31 de diciembre de la correspondiente vigencia fiscal.

[1] Tener en cuenta la fecha establecida en la plataforma SECOP II cuando este haya utilizado este medio. No puede ser anterior a la fecha de expedición de RDP, ni a las fechas de pago de impuestos y expedición de pólizas en caso de que aplique.
[2] Tener en cuenta el plazo estipulado en la plataforma SECOP II cuando este haya utilizado este medio.

2. SEGUIMIENTOS

Según lo dispone la Ley 1474 de 2012, en su Artículo 83. Supervisión e interventoría contractual. "(…). La supervisión consistirá en el seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable, y jurídico que sobre el cumplimiento del objeto del contrato/convenio, enunciado en el presente informe (…)", según los siguientes ítems:

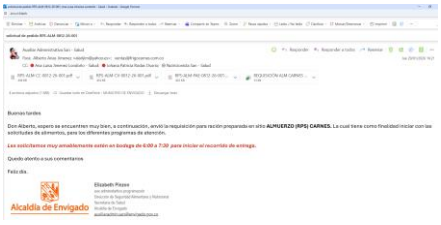
2.1 Período de supervisión[3] (Seguimiento administrativo):

Se realiza informe de supervisión para relacionar la facturación y ejecución desde 01 al 31 de marzo de 2026.

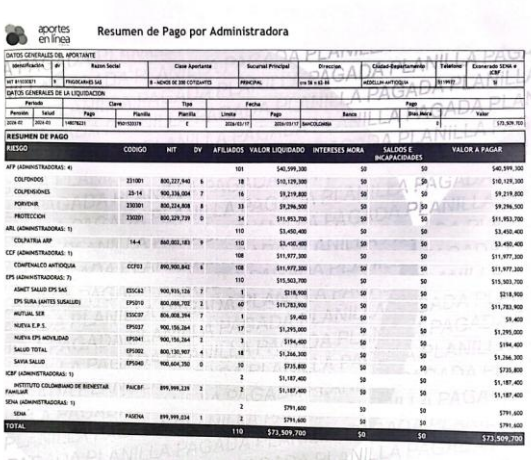
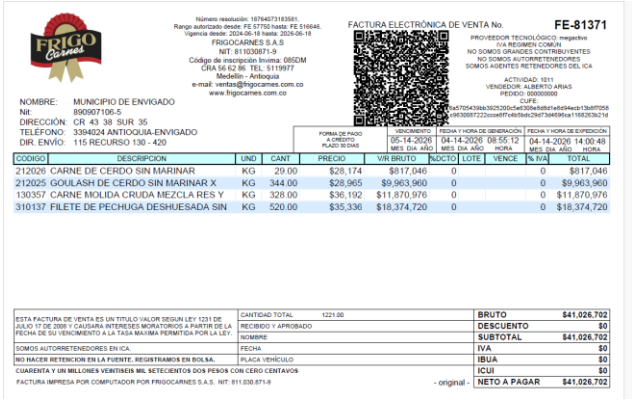
2.2 Novedades (Seguimiento administrativo):

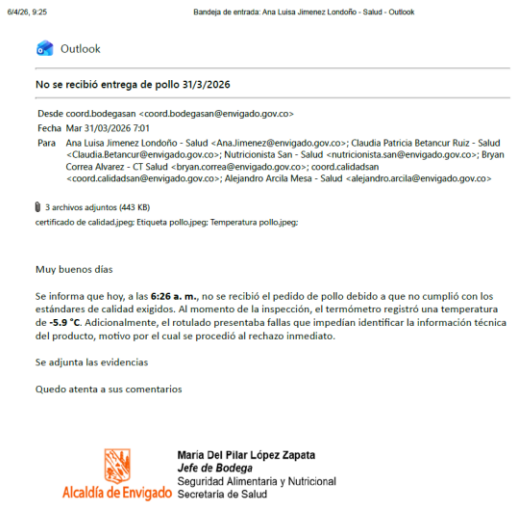
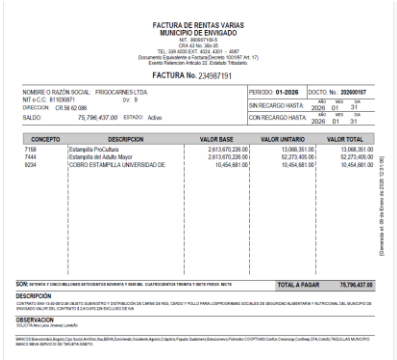
SUSPENSION		
Fecha suspensión	**Fecha Reinicio**	**Motivo**

2.3 Cumplimiento de obligaciones (Seguimiento técnico):

OBLIGACIONES GENERALES	OBSERVACIONES
a. Cumplir con las cantidades, requisitos y especificaciones ofertadas y contratadas, acorde a la propuesta económica y fichas técnicas.	A la fecha se realizó reunión inicial con el contratista para dar indicaciones sobre lo contratado. De acuerdo al inicio del calendario para realizar la atención a los usuarios, Se realiza el primer pedido el día 29-01-2026.  Evidencias publicadas en: D:\OD_AL\OneDrive - MUNICIPIO DE ENVIGADO\PRIVATE_COPY\SAN 2026\CARNES\ENV-13-30-0812-26\Información Contratista
b. Acatar las instrucciones impartidas	El contratista asistió a la reunión programada para el día 15-

[3] En este ítem el supervisor deberá señalar el alcance en el tiempo que tuvo su labor de supervisión, es decir entre qué fechas se llevó a cabo este ejercicio, indicando además si el contrato/convenio se cumplió en un solo acto o si comprende un periodo de ejecución.

por el supervisor del contrato y asistir a las reuniones al que sea convocado.	01-2026. A la fecha de publicación del informé no se ha citado a reuniones adicionales. Evidencias publicadas en: D:\OD_AL\OneDrive - MUNICIPIO DE ENVIGADO\PRIVATE_COPY\SAN 2026\CARNES\ENV-13-30-0812-26\Información Contratista
c. Dar cumplimiento a lo preceptuado en las Leyes 1150 de 2007 y 1562 de 2012, Decreto 723 de 2013, compilado por el Decreto 1072 de 2015 referente a la obligatoriedad de los contratistas de estar afiliados a los Sistemas de Seguridad Social Integral.	El contratista presenta planilla de pago de Seguridad social Correspondiente al mes de marzo  Resumen de Pago por Administradora DATOS GENERALES DEL APORTANTE DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION RESUMEN DE PAGO RIESGO / CODIGO / NIT / DV / AFILIADOS / VALOR LIQUIDADO / INTERESES MORA / SALDOS E INCAPACIDADES / VALOR A PAGAR AFP (ADMINISTRADORAS: 4) 101 $40,399,300 $0 $0 $40,399,300 COLFONDOS 231001 800,227,940 6 18 $10,129,300 $0 $0 $10,129,300 COLPENSIONES 25-14 900,336,004 7 16 $9,219,800 $0 $0 $9,219,800 PORVENIR 230301 800,224,808 8 33 $9,296,500 $0 $0 $9,296,500 PROTECCION 230201 800,229,739 0 34 $11,953,700 $0 $0 $11,953,700 ARL (ADMINISTRADORAS: 1) 110 $3,450,400 $0 $0 $3,450,400 COLPATRIA ARP 14-4 860,002,183 9 110 $3,450,400 $0 $0 $3,450,400 CCF (ADMINISTRADORAS: 1) 108 $11,977,300 $0 $0 $11,977,300 COMFENALCO ANTIOQUIA CCF03 890,900,842 6 108 $11,977,300 $0 $0 $11,977,300 EPS (ADMINISTRADORAS: 7) 110 $15,503,700 $0 $0 $15,503,700 ASMET SALUD EPS SAS ESSC62 900,935,126 7 1 $518,900 $0 $0 $518,900 EPS SURA (ANTES SUSALUD) EPS010 800,088,702 2 60 $11,783,900 $0 $0 $11,783,900 MUTUAL SER ESSC07 804,808,394 7 1 $9,400 $0 $0 $9,400 NUEVA E.P.S. EPS037 900,156,264 2 17 $1,295,000 $0 $0 $1,295,000 NUEVA EPS MOVILIDAD EPS341 900,156,264 2 3 $194,400 $0 $0 $194,400 SALUD TOTAL EPS002 800,130,907 4 18 $1,266,300 $0 $0 $1,266,300 SANITAS EPS040 900,604,350 0 10 $735,800 $0 $0 $735,800 ICBF (ADMINISTRADORAS: 1) 2 $1,187,400 $0 $0 $1,187,400 INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR PACBF 899,999,239 2 2 $1,187,400 $0 $0 $1,187,400 SENA (ADMINISTRADORAS: 1) 2 $791,600 $0 $0 $791,600 SENA PASENA 899,999,034 1 2 $791,600 $0 $0 $791,600 TOTAL 110 $73,509,700 $0 $0 $73,509,700 Evidencias publicadas en: D:\OD_AL\OneDrive - MUNICIPIO DE ENVIGADO\PRIVATE_COPY\SAN 2026\CARNES\ENV-13-30-0812-26\Información Contratista
d. Presentar la cuenta de cobro o factura, de acuerdo con las directrices de la supervisión del contrato y conforme con los tiempos establecidos para el pago del contrato y por el municipio acorde al cierre contable establecido para cada mes.	Para este informe se consigna la facturación de la ejecución del 01 al 31 de marzo de 2026  FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA No. FE-81371 FRIGOCARNES S.A.S NIT: 811030871-9 NOMBRE: MUNICIPIO DE ENVIGADO Nit: 890907106-5 DIRECCIÓN: CR 43 38 SUR 35 TELÉFONO: 3394024 ANTIOQUIA-ENVIGADO DIR. ENVÍO: 115 RECURSO 130 - 420 CODIGO / DESCRIPCION / UND / CANT / PRECIO / VR BRUTO / %DCTO / LOTE / VENCE / % IVA / TOTAL 212026 CARNE DE CERDO SIN MARINAR KG 29.00 $28,174 $817,046 0 0 $817,046 212025 GOULASH DE CERDO SIN MARINAR X KG 344.00 $28,965 $9,963,960 0 0 $9,963,960 130357 CARNE MOLIDA CRUDA MEZCLA RES Y KG 328.00 $36,192 $11,870,976 0 0 $11,870,976 310137 FILETE DE PECHUGA DESHUESADA SIN KG 520.00 $35,336 $18,374,720 0 0 $18,374,720 CANTIDAD TOTAL 1221.00 BRUTO $41.026.702 DESCUENTO $0 SUBTOTAL $41.026.702 IVA $0 IBUA $0 ICUI $0 NETO A PAGAR $41.026.702 CUARENTA Y UN MILLONES VEINTISEIS MIL SETECIENTOS DOS PESOS CON CERO CENTAVOS - original -

	Evidencias publicadas en: D:\OD_AL\OneDrive - MUNICIPIO DE ENVIGADO\PRIVATE_COPY\SAN 2026\CARNES\ENV-13-30-0812-26\Información Contratista
e. Informar oportunamente al supervisor sobre alguna anomalía o dificultad presentada durante la ejecución del contrato.	Existe comunicación constante con la supervisión a la fecha se han tramitado las novedades que se han presentado y se han subsanado de forma inmediata.  6/4/26, 9:25 Bandeja de entrada: Ana Luisa Jimenez Londoño - Salud - Outlook Outlook **No se recibió entrega de pollo 31/3/2026** Desde coord.bodegasan <coord.bodegasan@envigado.gov.co> Fecha Mar 31/03/2026 7:01 Para Ana Luisa Jimenez Londoño - Salud <Ana.Jimenez@envigado.gov.co>; Claudia Patricia Betancur Ruiz - Salud <Claudia.Betancur@envigado.gov.co>; Nutricionista San - Salud <nutricionista.san@envigado.gov.co>; Bryan Correa Alvarez - CT Salud <bryan.correa@envigado.gov.co>; coord.calidadsan <coord.calidadsan@envigado.gov.co>; Alejandro Arcila Mesa - Salud <alejandro.arcila@envigado.gov.co> 3 archivos adjuntos (443 KB) certificado de calidad.jpeg; Etiqueta pollo.jpeg; Temperatura pollo.jpeg; Muy buenos días Se informa que hoy, a las **6:26 a. m.**, no se recibió el pedido de pollo debido a que no cumplió con los estándares de calidad exigidos. Al momento de la inspección, el termómetro registró una temperatura de **-5.9 °C**. Adicionalmente, el rotulado presentaba fallas que impedían identificar la información técnica del producto, motivo por el cual se procedió al rechazo inmediato. Se adjunta las evidencias Quedo atenta a sus comentarios Alcaldía de Envigado **María Del Pilar López Zapata** *Jefe de Bodega* Seguridad Alimentaria y Nutricional Secretaría de Salud
f. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen fuera de la Ley para obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho.	A la fecha no se ha presentado esta situación.
g. Realizar y aportar las certificaciones pago de impuesto y estampillas, además adquisición de garantías necesarias para el inicio del contrato en los tiempos definidos para el trámite de estos.	El contratista realizo el pago de estampillas e impuestos de forma oportuna:  FACTURA DE RENTAS VARIAS MUNICIPIO DE ENVIGADO FACTURA No. 234987191 NOMBRE O RAZÓN SOCIAL: FRIGOCARNES LTDA NIT o C.C. 811038871 Dv 9 DIRECCION CR 56 62 086 SALDO: 75,796,437.00 ESTADO: Activo PERIODO 01-2026 DOCTO No. 20260001107 SIN RECARGO HASTA AÑO 2026 MES 01 DIA 31 CON RECARGO HASTA AÑO 2026 MES 01 DIA 31 CONCEPTO DESCRIPCION VALOR BASE VALOR UNITARIO VALOR TOTAL 7168 Estampilla ProCultura 2,813,670,226.00 13,968,351.00 13,968,351.00 7444 Estampilla del Adulto Mayor 2,813,670,226.00 52,273,405.00 52,273,405.00 9234 COBRO ESTAMPILLA UNIVERSIDAD DE 10,454,681.00 10,454,681.00 10,454,681.00 SON: SETENTA Y CINCO MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS TREINTA Y SIETE PESOS M/CTE TOTAL A PAGAR 75,796,437.00 DESCRIPCION OBSERVACION



Banco de Bogotá — Comprobante de compra y pagos virtuales PSE

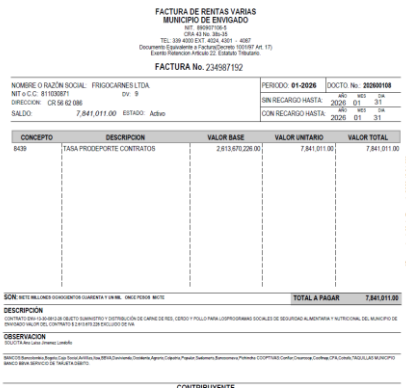
Pago exitoso
Número de autorización 445202

martes, 13 de enero de 2026, 10:24:45 AM

Detalle

$75,796,437.00
Valor Pagado

IVA incluido:	$0.00
Pago a:	MUNICIPIO DE ENVIGADO
Débito desde:	Cuenta corriente ******8307
Descripción:	Pagos En Linea
Fecha y hora inicio transacción	2026-01-13 10:23:18
NIT del comercio	8909071065
Número de factura	4338969176
Código Único de Seguimiento	2077977810
Dirección IP:	181.129.11.82



FACTURA DE RENTAS VARIAS
MUNICIPIO DE ENVIGADO
NIT. 890907139-5
CRA 43 No. 38b-35
TEL: 339 4000 EXT. 4024, 4001 - 4067
Documento Equivalente a Factura(Decreto 1001/97 Art. 17)
Exento Retención Artículo 22 Estatuto Tributario

FACTURA No. 234987192

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL: FRIGOCARNES LTDA		PERIODO: 01-2026	DOCTO No. 202600108
NIT o C.C.: 811030871 DV: 9		SIN RECARGO HASTA:	AÑO 2026 MES 01 DIA 31
DIRECCION: CR 56 62 086		CON RECARGO HASTA:	AÑO 2026 MES 01 DIA 31
SALDO: 7,841,011.00 ESTADO: Activo			

CONCEPTO	DESCRIPCION	VALOR BASE	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
8439	TASA PRODEPORTE CONTRATOS	2,613,670,226.00	7,841,011.00	7,841,011.00

SON: SIETE MILLONES OCHOCIENTOS CUARENTA Y UN MIL ONCE PESOS M/CTE — TOTAL A PAGAR 7,841,011.00

DESCRIPCIÓN
CONTRATO ENV-13-30-812-26 OBJETO SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE CARNE DE RES, CERDO Y POLLO PARA LOS PROGRAMAS SOCIALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DEL MUNICIPIO DE ENVIGADO VALOR DEL CONTRATO $ 2.613.670.226 EXCLUIDO DE IVA

OBSERVACION
SOLICITA Alex Leon Jimenez Londoño

BANCOS Bancolombia, Bogotá, Caja Social, Av Villas, Occidente, Occidente, Agrario, Colpatria, Popular, Sudameris, Bancoomeva, Pichincha COOPTRIMO Confiar Cooperativ, Coofinep, CFA, Comeb, TAQUILLAS MUNICIPIO BANCO BBVA SERVICIO DE TARJETA DEBITO

CONTRIBUYENTE

[Generada el: 06 de Enero de 2026 12:21:08]



Banco de Bogotá — Comprobante de compra y pagos virtuales PSE

Pago exitoso
Número de autorización 000202

martes, 13 de enero de 2026, 10:30:00 AM

Detalle

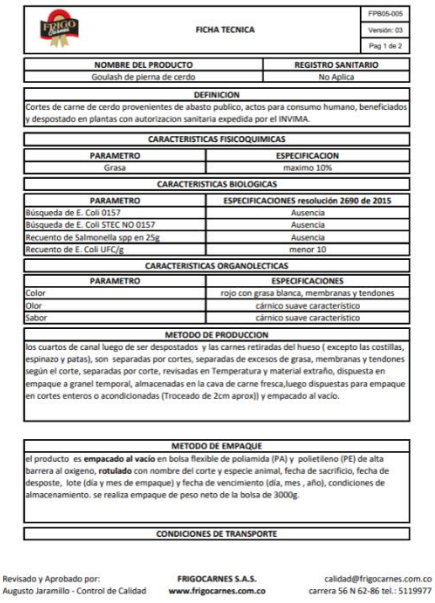
$7,841,011.00
Valor Pagado

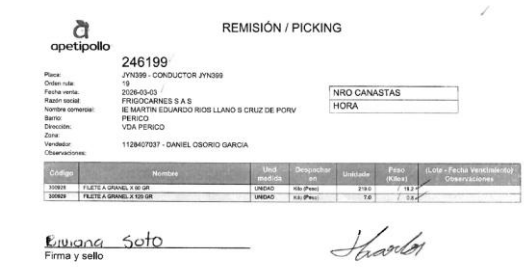
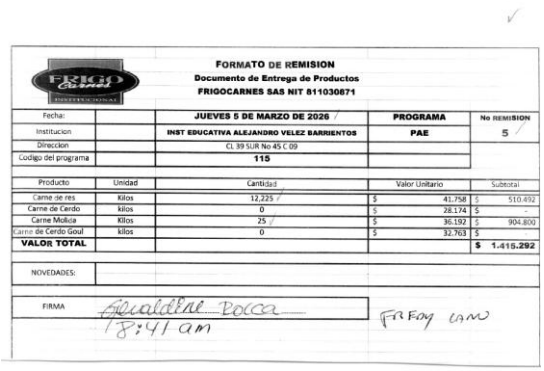
IVA incluido:	$0.00
Pago a:	MUNICIPIO DE ENVIGADO
Débito desde:	Cuenta corriente ******8307
Descripción:	Pagos En Linea
Fecha y hora inicio transacción	2026-01-13 10:28:33
NIT del comercio	8909071065
Número de factura	4338976809
Código Único de Seguimiento	2077994738

Evidencias publicadas en: D:\OD_AL\OneDrive - MUNICIPIO DE ENVIGADO\PRIVATE_COPY\SAN 2026\CARNES\ENV-13-30-0812-26\Información Contratista

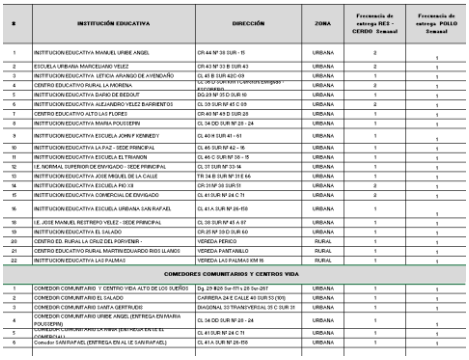
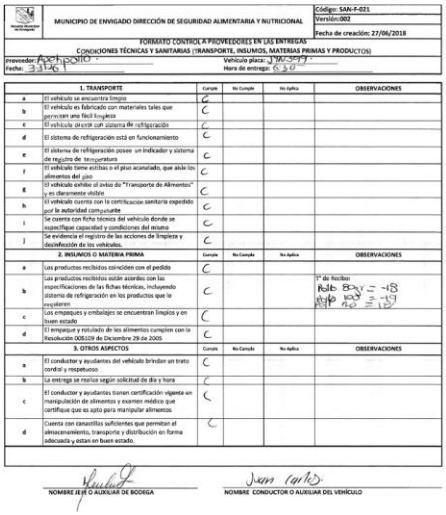
h. Contar con los elementos de protección y seguridad laboral necesarios para ejecutar las actividades, para cada una de las personas que empleará en el desarrollo del contrato.	El vehículo que transporta la carne y pollo respectivamente, llega a bodega para su liberación antes de iniciar la ruta de distribución y se validan condiciones visualmente del conductor y transportador donde utiliza calzado adecuado. La empresa aporta política de Salud y Seguridad en el trabajo.
i. Todas las demás descritas en la propuesta presentada al Municipio de Envigado.	A la fecha el contratista ha cumplido con lo solicitado desde la supervisión.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS	OBSERVACIONES
a. Para garantizar la calidad e inocuidad del complemento alimentario ofrecido en los programas de alimentación escolar y comedores comunitarios, los productos deben cumplir con las condiciones técnicas mínimas, las cuales se encuentran plasmadas en el Formato CC-F-077. Ficha técnica del Bien o Servicio.	Desde la fase precontractual, se realizó la publicación de las fichas técnicas requeridas para ejecutar el contrato y el contratista aporto la constancia de aceptar y cumplir con estas condiciones. Se verifica el cumplimento en cada entrega mediante inspección visual y se diligencia un formato en el que se consigna si el producto está acorde a lo requerido y contratado. Se solicita al contratista aportar las fichas técnicas de Frigocarnes y delipollo para el alimento que esta suministrando; estas deberán respetar lo contratado.  FORMATO ANEXO N°7 ACEPTACION DE CONDICIONES TECNICAS Medellín, diciembre 17 de 2025 Señores MUNICIPIO DE ENVIGADO Dirección de Compras Envigado REFERENCIA: PROCESO No. ENV-13-30-0813-26 SELECCION ABREVIADA SUBASTA INVERSA ELECTRONCIA Yo, LUIS GUILLERMO ARANGO RICO, identificado como se indica al pie de mi firma, actuando en nombre y representación de FRIGOCARNES SAS (en adelante el "Proponente"), manifiesto que entiendo y acepto las condiciones y características técnicas de los productos solicitados según lo descrito en todas y cada una de las Fichas Técnicas, Anexo de Especificaciones Técnicas y condiciones y características generales de los alimentos estructuradas y publicadas por la entidad. En constancia, se firma en Medellín, a los 17 días del mes de Diciembre de 2025 LUIS GUILLERMO ARANGO RICO CC: 3.418.623 de Bolivar (Antioquia) Adicionalmente, se cuenta con las fichas técnicas de los alimentos suministradas por el contratista.

	 FICHA TECNICA FPB05-005 Versión: 03 Pag 1 de 2 NOMBRE DEL PRODUCTO: Goulash de pierna de cerdo REGISTRO SANITARIO: No Aplica DEFINICION: Cortes de carne de cerdo provenientes de abasto publico, actos para consumo humano, beneficiados y despostado en plantas con autorizacion sanitaria expedida por el INVIMA. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS PARAMETRO: Grasa — ESPECIFICACION: maximo 10% CARACTERISTICAS BIOLOGICAS PARAMETRO — ESPECIFICACIONES resolución 2690 de 2015 Búsqueda de E. Coli 0157: Ausencia Búsqueda de E. Coli STEC NO 0157: Ausencia Recuento de Salmonella spp en 25g: Ausencia Recuento de E. Coli UFC/g: menor 10 CARACTERISTICAS ORGANOLECTICAS PARAMETRO — ESPECIFICACIONES Color: rojo con grasa blanca, membranas y tendones Olor: cárnico suave característico Sabor: cárnico suave característico METODO DE PRODUCCION: los cuartos de canal luego de ser despostados y las carnes retiradas del hueso (excepto las costillas, espinazo y patas), son separadas por cortes, separadas de excesos de grasa, membranas y tendones según el corte, separadas por corte, revisadas en Temperatura y material extraño, dispuesta en empaque a granel temporal, almacenadas en la cava de carne fresca,luego dispuestas para empaque en cortes enteros o acondicionadas (Troceado de 2cm aprox)) y empacado al vacio. METODO DE EMPAQUE: el producto es **empacado al vacio** en bolsa flexible de poliamida (PA) y polietileno (PE) de alta barrera al oxigeno, **rotulado** con nombre del corte y especie animal, fecha de sacrificio, fecha de desposte, lote (dia y mes de empaque) y fecha de vencimiento (dia, mes , año), condiciones de almacenamiento. se realiza empaque de peso neto de la bolsa de 3000g. CONDICIONES DE TRANSPORTE Revisado y Aprobado por: Augusto Jaramillo - Control de Calidad — FRIGOCARNES S.A.S. www.frigocarnes.com.co — calidad@frigocarnes.com.co carrera 56 N 62-86 tel.: 5119977 Evidencias publicadas en: D:\OD_AL\OneDrive - MUNICIPIO DE ENVIGADO\PRIVATE_COPY\SAN 2026\CARNES\ENV-13-30-0812-26\Información Contratista
b. Así mismo, se deben tener en cuenta las especificaciones técnicas para el suministro de alimentos, las cuales serán verificadas por el supervisor del contrato, durante una (1) visita programada a la planta o bodega del contratista durante la ejecución del contrato.	Se realizó visita a la planta de Delipollo el día 21-01-2026 y a la planta de Frigocarnes el día 28-01-2026. Las observaciones se consignaron en las actas de visita realizadas y aportadas en las evidencias. Evidencias publicadas en: D:\OD_AL\OneDrive - MUNICIPIO DE ENVIGADO\PRIVATE_COPY\SAN 2026\CARNES\ENV-13-30-0812-26\Información Contratista
c. El proveedor del alimento, debe presentar remisiones que contengan lo descrito a continuación: • Razón social del contratista y NIT • Nombre del centro y dirección de entrega. • Numero de programa según se solicite el pedido (PAE:115, COMEDORES:114, CENTROVIDA:103) • Número de la remisión y fecha de entrega. • Descripción de los productos, precio unitario, total por producto y valor total de la remisión.	Se registran las remisiones generadas durante el periodo; las cuales cumplen con lo descrito en esta obligación y están acorde al periodo de ejecución a a pagar.

	• Campo para realizar observaciones (en caso de faltantes estas se deben hacer efectivas en un plazo no mayor a dos (2) días hábiles contados desde el momento de la entrega de los elementos.) • Nombre y firma de la persona encargada de recibir los insumos. • Dejar copia de cada entrega en las diferentes sedes, la remisión original será entregada al supervisor del contrato, la cual será el soporte para la elaboración del respetivo pago; el pago se realiza según la conciliación y en caso de diferencia se realizará el pago con la remisión de menor valor, de acuerdo con lo anterior todas las remisiones (originales y copias) deben coincidir. Nota: Las remisiones entregadas en lugar o a personas diferentes no se tendrán en cuenta para el pago, al igual que aquellas que no tengan el lleno de los requisitos anterior.	 REMISIÓN / PICKING apetipollo 246199 Placa: JYN399 - CONDUCTOR JYN399 Orden ruta: 19 Fecha venta: 2026-03-03 Razón social: FRIGOCARNES S A S Nombre comercial: IE MARTIN EDUARDO RIOS LLANO S CRUZ DE PORV Barrio: PERICO Dirección: VDA PERICO Zona: Vendedor: 1128407037 - DANIEL OSORIO GARCIA Observaciones: NRO CANASTAS HORA Código / Nombre / Unid medida / Despachar en / Unidades / Peso (Kilos) / (Lote - Fecha Vencimiento) Observaciones 300929 FILETE A GRANEL X 80 GR UNIDAD Kilo (Peso) 210 0 18,2 300929 FILETE A GRANEL X 120 GR UNIDAD Kilo (Peso) 7.0 0 0,6 Firma y sello  FORMATO DE REMISION Documento de Entrega de Productos FRIGOCARNES SAS NIT 811030871 Fecha: JUEVES 5 DE MARZO DE 2026 / PROGRAMA / No REMISION Institucion: INST EDUCATIVA ALEJANDRO VELEZ BARRIENTOS / PAE / 5 Direccion: CL 39 SUR No 45 C 09 Codigo del programa: 115 Producto / Unidad / Cantidad / Valor Unitario / Subtotal Carne de res / Kilos / 12,225 / $ 41.758 / $ 510.492 Carne de Cerdo / kilos / 0 / $ 28.174 / $ - Carne Molida / Kilos / 25 / $ 36.192 / $ 904.800 Carne de Cerdo Goul / kilos / 0 / $ 32.763 / $ - VALOR TOTAL / $ 1.415.292 NOVEDADES: FIRMA Evidencias publicadas en: D:\OD_AL\OneDrive - MUNICIPIO DE ENVIGADO\PRIVATE_COPY\SAN 2026\CARNES\ENV-13-30-0812-26\Información Contratista
d.	Cuando se requieran cambios por diferencia en el pedido realizado y/o características organolépticas diferentes a lo contratado, se deberán realizar en un plazo máximo de dos (2) días.	Para el periodo no se ha requerido cambio en los pedidos, frente a las novedades reportadas como temperatura por debajo de lo requerido y dificultad en el rotulado no se realiza la recepción y por tanto no se factura.
e.	Entregar los insumos alimentarios (Carne) en las sedes de atención según programación y frecuencia de la Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) o eventualmente en la bodega central, ubicada en la calle 39 Sur N°38 A 14 del barrio Mesa en el Municipio de	Se ha realizado la entrega de acuerdo a lo programado y según consta en las remisiones, ya que se firman por el personal que recibe la carne en las sedes de atención.

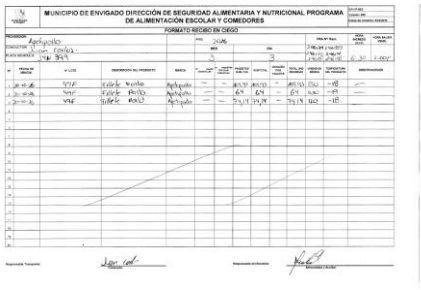
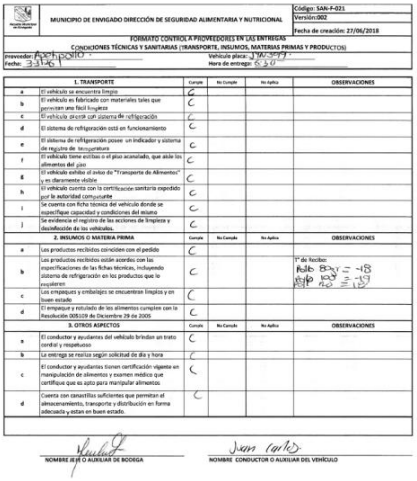
<table>
<tr>
<td></td>
<td>Envigado.
Es de aclarar que el vehículo deberá llegar inicialmente a la bodega de SAN con la finalidad de verificar aleatoriamente las condiciones técnicas y de calidad del producto y condiciones de transporte; una vez se autorice, deberá realizar la distribución según la solicitud.

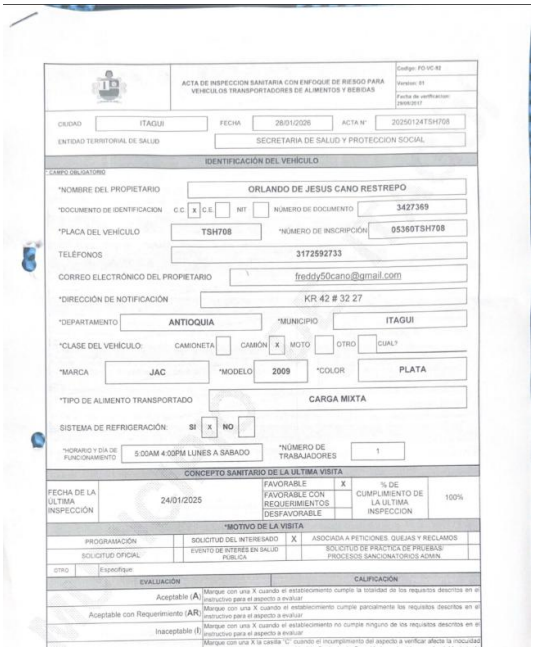

<table>
<tr><th>#</th><th>INSTITUCIÓN EDUCATIVA</th><th>DIRECCIÓN</th><th>ZONA</th><th>Frecuencia de entrega RES - CERDO Semanal</th><th>Frecuencia de entrega POLLO Semanal</th></tr>
<tr><td>1</td><td>INSTITUCION EDUCATIVA MANUEL URIBE ANGEL</td><td>CR 44 Nº 38 SUR - 15</td><td>URBANA</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>2</td><td>ESCUELA URBANA MARCELIANO VELEZ</td><td>CR 43 Nº 33 B SUR 43</td><td>URBANA</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>3</td><td>INSTITUCION EDUCATIVA LETICIA ARANGO DE AYENDAÑO</td><td>CL 41 B SUR 42C-09</td><td>URBANA</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>4</td><td>CENTRO EDUCATIVO RURAL LA MORENA</td><td>CC [illegible] Corregimiento Las Playas - ALTAMIRA</td><td>URBANA</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>5</td><td>INSTITUCION EDUCATIVA BARIO DE BEDOUT</td><td>DG 23 Nº 35 D SUR 10</td><td>URBANA</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>6</td><td>INSTITUCION EDUCATIVA ALEJANDRO VELEZ BARRIENTOS</td><td>CL 39 SUR Nº 45 C 09</td><td>URBANA</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>7</td><td>CENTRO EDUCATIVO ALTO LAS FLORES</td><td>CR 40 Nº 49 D SUR 26</td><td>URBANA</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>8</td><td>INSTITUCION EDUCATIVA MARIA POUSSEPIN</td><td>CL 34 DD SUR Nº 28 - 24</td><td>URBANA</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>9</td><td>INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA JOHN F KENNEDY</td><td>CL 44 B SUR 40 - 61</td><td>URBANA</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>10</td><td>INSTITUCION EDUCATIVA LA PAZ - SEDE PRINCIPAL</td><td>CL 46 SUR Nº 42 - 16</td><td>URBANA</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>11</td><td>INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA EL TRIANON</td><td>CL 46 C SUR Nº 36 - 15</td><td>URBANA</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>12</td><td>I.E. NORMAL SUPERIOR DE ENVIGADO - SEDE PRINCIPAL</td><td>CL 37 SUR Nº 33-14</td><td>URBANA</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>13</td><td>INSTITUCION EDUCATIVA JOSE MIGUEL DE LA CALLE</td><td>TR 34 B SUR Nº 31E 64</td><td>URBANA</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>14</td><td>INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA PIO XII</td><td>CR 31Nº 38 SUR 55</td><td>URBANA</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>15</td><td>INSTITUCION EDUCATIVA COMERCIAL DE ENVIGADO</td><td>CL 43 SUR Nº 24 C 71</td><td>URBANA</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>16</td><td>INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA URBANA SAN RAFAEL</td><td>CL 41 A SUR Nº 26-159</td><td>URBANA</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>18</td><td>I.E. JOSE MANUEL RESTREPO VELEZ - SEDE PRINCIPAL</td><td>CL 38 SUR Nº 43 A 97</td><td>URBANA</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>19</td><td>INSTITUCION EDUCATIVA EL SALADO</td><td>CR 25 Nº 39 D SUR 60</td><td>URBANA</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>20</td><td>CENTRO ED. RURAL LA CRUZ DEL PORVENIR -</td><td>VEREDA PEÑOL</td><td>RURAL</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>21</td><td>CENTRO EDUCATIVO RURAL MARTIN EDUARDO RIOS LLANOS</td><td>VEREDA PANTANILLO</td><td>RURAL</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>22</td><td>INSTITUCION EDUCATIVA LAS PALMAS</td><td>VEREDA LAS PALMAS KM 16</td><td>RURAL</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td colspan="6">COMEDORES COMUNITARIOS Y CENTROS VIDA</td></tr>
<tr><td>1</td><td>COMEDOR COMUNITARIO Y CENTRO VIDA ALTO DE LOS SUEÑOS</td><td>Dg 29 B2S Sur #75 a 29 Sur-287</td><td>URBANA</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>2</td><td>COMEDOR COMUNITARIO EL SALADO</td><td>CARRERA 24 C CALLE 40 SUR 53 (101)</td><td>URBANA</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>3</td><td>COMEDOR COMUNITARIO SANTA GERTRUDIS</td><td>DIAGONAL 33 TRANSVERSAL 35 C SUR 31</td><td>URBANA</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>4</td><td>COMEDOR COMUNITARIO URIBE ANGEL (ENTREGA EN MARIA POUSSEPIN)</td><td>CL 34 DD SUR Nº 28 - 24</td><td>URBANA</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>5</td><td>COMEDOR COMUNITARIO LA PAZ (ENTREGA EN EL COMERCIAL)</td><td>CL 43 SUR Nº 24 C 71</td><td>URBANA</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Comedor SANTA RAFAEL (ENTREGA EN ALIE SAN RAFAEL)</td><td>CL 41 A SUR Nº 26-159</td><td>URBANA</td><td>1</td><td>1</td></tr>
</table>
</td>
<td>
MUNICIPIO DE ENVIGADO DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL
Código: SAN-F-021
Versión:002
Fecha de creación: 27/06/2018
FORMATO CONTROL A PROVEEDORES EN LAS ENTREGAS
CONDICIONES TÉCNICAS Y SANITARIAS (TRANSPORTE, INSUMOS, MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS)
Proveedor: [illegible] Vehículo placa: [illegible]
Fecha: [illegible] Hora de entrega: [illegible]
1. TRANSPORTE — Cumple / No Cumple / No Aplica / OBSERVACIONES
a El vehículo se encuentra limpio — C
b El vehículo es fabricado con materiales tales que permiten una fácil limpieza — C
c El vehículo cuenta con sistema de refrigeración — C
d El sistema de refrigeración está en funcionamiento — C
e El sistema de refrigeración posee un indicador y sistema de registro de temperatura — C
f El vehículo tiene estibas o el piso acanalado, que aísle los alimentos del piso — C
g El vehículo exhibe el aviso de "Transporte de Alimentos" y es claramente visible — C
h El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedido por la autoridad competente — C
i Se cuenta con ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad y condiciones del mismo — C
j Se evidencia el registro de las acciones de limpieza y desinfección de los vehículos. — C
2. INSUMOS O MATERIA PRIMA — Cumple / No Cumple / No Aplica / OBSERVACIONES
a Los productos recibidos coinciden con el pedido — C
b Los productos recibidos están acordes con las especificaciones de las fichas técnicas, incluyendo sistema de refrigeración en los productos que lo requieren — C — 1° de Recibo: Pollo Bpx = -18 Cerdo BCP = -19 Res Rep = 1-12
c Los empaques y embalajes se encuentran limpios y en buen estado — C
d El empaque y rotulado de los alimentos cumplen con la Resolución 005109 de Diciembre 29-de 2005 — C
3. OTROS ASPECTOS — Cumple / No Cumple / No Aplica / OBSERVACIONES
a El conductor y ayudantes del vehículo brindan un trato cordial y respetuoso — C
b La entrega se realiza según solicitud de día y hora — C
c El conductor y ayudantes tienen certificación vigente en manipulación de alimentos y examen médico que certifique que es apto para manipular alimentos — C
d Cuenta con canastillas suficientes que permitan el almacenamiento, transporte y distribución en forma adecuada y estan en buen estado. — C
NOMBRE JEFE O AUXILIAR DE BODEGA — NOMBRE CONDUCTOR O AUXILIAR DEL VEHÍCULO

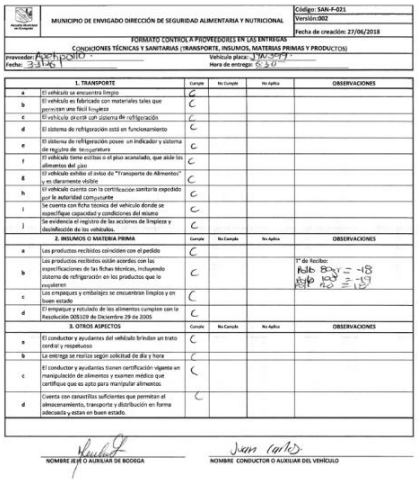
Al momento de realizar la verificación en bodega para autorizar la entrega, se diligencia el formato SAN-F-021

Evidencias publicadas en: D:\OD_AL\OneDrive - MUNICIPIO DE ENVIGADO\PRIVATE_COPY\SAN 2026\CARNES\ENV-13-30-0812-26\Información Contratista</td>
</tr>
<tr>
<td>f.</td>
<td>Características generales de los alimentos: Los alimentos o productos a suministrar deben ser acorde a lo indicado en la ficha técnica donde se indican las características generales, microbiológicas, bromatológicas, físico químicas y normatividad que le aplica; deberá tener disponible y acorde a solicitud del supervisor análisis microbiológicos, bromatológicos y de ADN del alimento y migración de tintas cuando sea solicitado por el supervisor del contrato.</td>
<td>Al momento de la recepción no se han manifestado novedades en cuanto a lo contratado; las diferencias en peso, si no es entregado, se descuenta de la facturación y se consigna la novedad explicita de lo recibido.

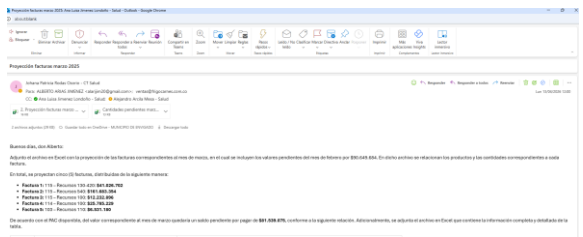
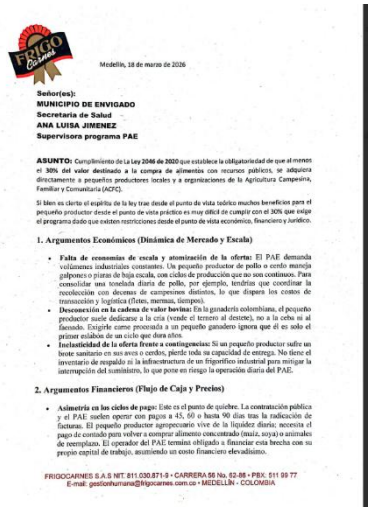
No se ha solicitado análisis a los alimentos suministrados.</td>
</tr>
<tr>
<td>g.</td>
<td>El empaque y rotulado de los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato, deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 005109 de Diciembre 29 de 2005, por el Decreto 1500 de 2007, resolución 402 de 2002, resolución 2024014710 de 2024 y demás normas</td>
<td>Al momento de la recepción en la bodega se valida el cumplimiento a la fecha no se ha presentado novedad.
Al momento de la recepción en bodega se diligencia el formato SAN-F-002 Y SAN-F021, donde se relacionan datos referentes a la norma en rotulado y específicamente 005109 de 2015.</td>
</tr>
</table>

vigentes. NOTA: El rotulado debe tener la información del gramaje solicitado, número de porciones y el nombre de la sede de atención de entrega.	 MUNICIPIO DE ENVIGADO DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y COMEDORES FORMATO RECIBO EN CIEGO  MUNICIPIO DE ENVIGADO DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL Código: SAN-F-021 Versión:002 Fecha de creación: 27/06/2018 FORMATO CONTROL A PROVEEDORES EN LAS ENTREGAS CONDICIONES TÉCNICAS Y SANITARIAS (TRANSPORTE, INSUMOS, MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS) 1. TRANSPORTE 2. INSUMOS O MATERIA PRIMA 3. OTROS ASPECTOS NOMBRE JEFE O AUXILIAR DE BODEGA NOMBRE CONDUCTOR O AUXILIAR DEL VEHÍCULO
h. La presentación de las carnes es en porciones entre 65 y 120 gramos de acuerdo al pedido; empacada al vació, refrigerada y en empaques máximo de tres (3) kilogramos; excepto la carne molida cuya presentación es congelada; es de aclarar que se debe garantizar en la entrega el gramaje solicitado por sede y el número de porciones.	A la fecha se ha cumplido con las entregas de acuerdo a lo solicitado y contratado
i. La presentación pechugas de pollo es en porciones entre 65 y 120 gramos, el contra muslo entre 150 y 200 gramos de acuerdo al pedido y congelada en empaques máximo de tres (3) kilogramos; es de aclarar que se debe garantizar en la	A la fecha se ha cumplido con las entregas de acuerdo a lo solicitado y contratado

entrega el gramaje solicitado por sede y el número de porciones.	
Manejo higiénico- sanitario: El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del contrato, están enmarcados bajo los lineamientos establecidos en la Resolución 1229 de 2013, Resolución 719 de 2015, Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos: Resoluciones 3009 de 2010, 240 de 2013, 242 de 2013 y 562 de 2016, Resolución 402 de 2002 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, Circular DG-0100-196 de 2002, la Resolución 2674 de 2013 para el manejo de alimentos y productos alimenticios y la Resolución 2024014710 de 2024	
j. Distribución y transporte de la materia prima: Los alimentos deberán ser transportados en vehículos que garanticen las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias de éstos, implementando y registrando acciones de limpieza y desinfección de los vehículos y asegurando que los productos conserven la cadena de frío hasta el momento del recibo y almacenamiento en cada uno de los restaurantes escolares, comedores comunitarios o bodega, para lo cual deben emplear vehículos que tengan control de temperaturas. La temperatura de estos alimentos no podrá ser inferior a -18°C en el producto congelado y entre 0°C y 4°C en alimentos refrigerados. Los productos deben llegar con la guía de transporte según la Resolución de 2019055962 del 2019.	El transporte y distribución se realiza en el vehículo TSH708, Se aportan los documentos correspondientes; él y transporte de pollo se continúa en las mismas condiciones y el mismo vehículo.  ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Codigo: FO-VC-82 Version: 01 Fecha de verificacion: 29/05/2017 CIUDAD: ITAGUI FECHA: 28/01/2026 ACTA N°: 20250124TSH708 ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO CAMPO OBLIGATORIO *NOMBRE DEL PROPIETARIO: ORLANDO DE JESUS CANO RESTREPO *DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. X C.E. NIT NÚMERO DE DOCUMENTO: 3427369 *PLACA DEL VEHÍCULO: TSH708 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 05360TSH708 TELÉFONOS: 3172592733 CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: freddy50cano@gmail.com *DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: KR 42 # 32 27 *DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA *MUNICIPIO: ITAGUI *CLASE DEL VEHÍCULO: CAMIONETA CAMIÓN X MOTO OTRO CUAL? *MARCA: JAC *MODELO: 2009 *COLOR: PLATA *TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: CARGA MIXTA SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI X NO *HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 5:00AM 4:00PM LUNES A SABADO *NÚMERO DE TRABAJADORES: 1 CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: 24/01/2025 FAVORABLE X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS DESFAVORABLE % DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCION: 100% *MOTIVO DE LA VISITA PROGRAMACIÓN SOLICITUD DEL INTERESADO X ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS SOLICITUD OFICIAL EVENTO DE INTERES EN SALUD PUBLICA SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN. OTRO Especifique: EVALUACIÓN CALIFICACIÓN Aceptable (A) Aceptable con Requerimiento (AR) Inaceptable (I) Evidencias publicadas en: D:\OD_AL\OneDrive - MUNICIPIO DE ENVIGADO\PRIVATE_COPY\SAN 2026\CARNES\ENV-13-30-0812-26\Información Contratista
k. Personal transportador de alimentos: Deberá contar con indumentaria adecuada para la actividad realizada, es decir, utilizar gorra, uniforme de color claro y limpio o implementar bata para el ingreso a las sedes y hacer uso de implementos de seguridad acorde a la labor como: botas o calzado antideslizante.	Al momento de verificar los alimentos en la bodega antes de autorizar la ruta se verifica las condiciones del personal trasportador de alimentos y a la fecha no se presenta novedad.

	 MUNICIPIO DE ENVIGADO DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL Código: SAN-F-021 Versión:002 Fecha de creación: 27/06/2018 FORMATO CONTROL A PROVEEDORES EN LAS ENTREGAS CONDICIONES TÉCNICAS Y SANITARIAS (TRANSPORTE, INSUMOS, MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS) Proveedor: Pechopollo — Vehículo placa: JWJ-519 Fecha: 3-Feb-1 — Hora de entrega: 6:30 1. TRANSPORTE (Cumple / No Cumple / No Aplica / OBSERVACIONES) a. El vehículo se encuentra limpio b. El vehículo es fabricado con materiales tales que permiten una fácil limpieza c. El vehículo dispone con sistema de refrigeración d. El sistema de refrigeración está en funcionamiento e. El sistema de refrigeración posee un indicador y sistema de registro de temperatura f. El vehículo tiene estibas o el piso acanalado, que aísle los alimentos del piso g. El vehículo exhibe el aviso de "Transporte de Alimentos" y es claramente visible h. El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente i. Se cuenta con ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad y condiciones del mismo j. Se evidencia el registro de las acciones de limpieza y desinfección de los vehículos. 2. INSUMOS O MATERIA PRIMA (Cumple / No Cumple / No Aplica / OBSERVACIONES) a. Los productos recibidos coinciden con el pedido b. Los productos recibidos están acordes con las especificaciones de las fichas técnicas, incluyendo sistema de refrigeración en los productos que lo requieren — T° de Recibo: Pollo Bby = -18, Pollo 1Kg = -19, Res 1Kg = 1.0 c. Los empaques y embalajes se encuentran limpios y en buen estado d. El empaque y rotulado de los alimentos cumplen con la Resolución 005109 de Diciembre 29 de 2005 3. OTROS ASPECTOS (Cumple / No Cumple / No Aplica / OBSERVACIONES) a. El conductor y ayudantes del vehículo brindan un trato cordial y respetuoso b. La entrega se realiza según solicitud de día y hora c. El conductor y ayudantes tienen certificación vigente en manipulación de alimentos y examen médico que certifique que es apto para manipular alimentos d. Cuenta con canastillas suficientes que permitan el almacenamiento, transporte y distribución en forma adecuada y estan en buen estado. NOMBRE JEFE O AUXILIAR DE BODEGA — NOMBRE CONDUCTOR O AUXILIAR DEL VEHÍCULO Evidencias publicadas en: D:\OD_AL\OneDrive - MUNICIPIO DE ENVIGADO\PRIVATE_COPY\SAN 2026\CARNES\ENV-13-30-0812-26\Información Contratista
I. El Contratista debe tener disponible para la supervisión, una carpeta con la documentación de los vehículos y el personal que labore en ellos, la cual debe contener la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente según el ente territorial que la emita, soporte de capacitación continuada en BPM (Buenas prácticas de manufactura) del conductor y ayudantes emitidos por oferentes habilitados por las entidades territoriales de salud, exámenes médicos para manipuladores de alimentos, aportar los registros de limpieza y desinfección de los vehículos y registros de temperatura de carga. **Nota**: en caso que se requiera cambio del vehículo deberá ser notificado al supervisor del contrato, garantizando mantener las condiciones inicialmente contratadas.	El contratista aporta estas evidencias de forma digital.  Mis archivos › PRIVATE_COPY › SAN 2026 › CARNES › ENV-13-30-0812-26 › Información Contratista- soportes Nombre — Modificado — Modificado por — Tamaño de... — Compar... — Actividad OBLIGACIONES ESPECIFICAS — 20 de enero — Dayan Judith Marquez Bastidas - CT Sab. — 19 elementos — Compartí... OBLIGACIONES GENERALES — 20 de enero — Dayan Judith Marquez Bastidas - CT Sab. — 9 elementos — Compartí... Evidencias publicadas en: D:\OD_AL\OneDrive - MUNICIPIO DE ENVIGADO\PRIVATE_COPY\SAN 2026\CARNES\ENV-13-30-0812-26\Información Contratista
m. Para la operación del programa, el contratista deberá contar con canastillas suficientes que permitan el almacenamiento, transporte y distribución	El contratista suministra le carne y pollo en canastillas y a la fecha no se ha presentado novedad al respecto, ya que no se registran en las remisiones.

en forma adecuada, respetando un margen mínimo de 5 cm entre el borde superior de la canastilla y el tendido del producto, para evitar el deterioro de los alimentos cuando las canastillas sean apiladas. Las canastillas empleadas, deben ser de polietileno de alta densidad, estar en buen estado y limpias.	Evidencias publicadas en: D:\OD_AL\OneDrive - MUNICIPIO DE ENVIGADO\PRIVATE_COPY\SAN 2026\CARNES\ENV-13-30-0812-26\Información Contratista
n. Así mismo, deberá disponer de estibas en número suficiente, cuando el vehículo no tenga el piso acanalado con el fin de garantizar las condiciones sanitarias establecidas en la resolución 1229 de 2013, Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos: Resoluciones 3009 de 2010, 240 de 2013, 242 de 2013 y 562 de 2016 y la Resolución 2674 de 2013. Las estibas empleadas, deben ser de polietileno de alta densidad, en buen estado y limpias.	El vehículo cuenta con piso acanalado, se verifica en el formato SAN-F02, donde no hay registro de estas novedades. Evidencias publicadas en: D:\OD_AL\OneDrive - MUNICIPIO DE ENVIGADO\PRIVATE_COPY\SAN 2026\CARNES\ENV-13-30-0812-26\Información Contratista
o. El contratista deberá contar con mínimo una carretilla por vehículo empleado para el transporte de alimentos.	El contratista utiliza carretilla para realizar la entrega en las sedes
p. Cuando la administración o el supervisor del contrato requiera, deberá atender de forma oportuna novedades, inconformidades, quejas, reclamos, etc. relacionadas con el alimento suministrado o requerimientos de entes de control.	Existe comunicación constante contratista y supervisor, a la fecha se han atendido las solicitudes que se han realizado. Frente a las novedades reportadas como temperatura por debajo de lo requerido y dificultad en el rotulado no se realiza la recepción y por tanto no se factura.  RE: NOVEDAD CON POLLO ESCUELA PERICO Desde Maria Elena Padilla Lora <calidad@delipollo.co> Fecha Lun 30/03/2026 10:04 Para alarjim@yahoo.es <alarjim@yahoo.es>; Ana Luisa Jimenez Londoño - Salud <Ana.Jimenez@envigado.gov.co> CC ejecutivocomercial@delipollo.co <ejecutivocomercial@delipollo.co> Cordial saludo, Ana Agradecemos que nos haya manifestado la presencia de un cuerpo extraño en el producto. Con respecto a la novedad, el producto (500g) solicitamos que esté debidamente rotulado y en condiciones de almacenamiento adecuado. Nuestro equipo logístico se estará comunicando para coordinar la recogida en la sede en el menor tiempo posible. Reiteramos nuestro compromiso con la inocuidad de nuestro producto y lamentamos los inconvenientes ocasionados. Cordialmente, María Elena Padilla Lora Jefe de calidad Delipollo +57 308 8706892 (+604) 322 37 76 Calidad@delipollo.co delipollo.co delipollo www.delipollo.co

q. Al inicio del contrato, el supervisor remitirá un archivo en Excel en el cual se realizará el reportar consolidado de los alimentos entregados cada mes, detallando como mínimo: fecha de entrega, número de factura, unidad de medida del alimento, alimento entregado, cantidad entregada, valor unitario del producto, valor total del producto entregado, valor total de la factura o remisión y programa al que se realiza la entrega.	Se remitió el archivo en Excel al contratista y se realiza la conciliación con el registro realizado por el contratista y el de la supervisión que se diligencia con el soporte de las remisiones que cumplen con lo establecido para su pago. 
r. Para dar cumplimiento a la Ley 2046 de 2020 de Colombia busca promover la participación de pequeños productores agropecuarios y cumplimiento al Decreto 248 de 2021, en su Artículo 2.20.1.1.4. "Las entidades que contraten con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus modalidades de atención, solicitarán a los proponentes en el pliego de condiciones, una promesa de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación, dando cumplimiento a la normatividad de protección de datos personales vigente. La promesa de contrato de proveeduría de que trata el presente artículo deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido: identificación del productor y del oferente, producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso), de compra del	El contratista aporta justificación, para el sector ganadero y de transformación de la carne, no es posible cumplir con compras locales; ya que no son pequeños productores.  Medellín, 18 de marzo de 2026 **Señor(es):** **MUNICIPIO DE ENVIGADO** **Secretaria de Salud** **ANA LUISA JIMENEZ** **Supervisora programa PAE** **ASUNTO:** Cumplimiento de La Ley 2046 de 2020 que establece la obligatoriedad de que al menos el 30% del valor destinado a la compra de alimentos con recursos públicos, se adquiera directamente a pequeños productores locales y a organizaciones de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria (ACFC). Si bien es cierto el espíritu de la ley trae desde el punto de vista teórico muchos beneficios para el pequeño productor desde el punto de vista práctico es muy difícil de cumplir con el 30% que exige el programa dado que existen restricciones desde el punto de vista económico, financiero y jurídico. **1. Argumentos Económicos (Dinámica de Mercado y Escala)** • **Falta de economías de escala y atomización de la oferta:** El PAE demanda volúmenes industriales constantes. Un pequeño productor de pollo o cerdo maneja galpones o pirras de baja escala, con ciclos de producción que no son continuos. Para consolidar una tonelada diaria de pollo, por ejemplo, tendrías que coordinar la recolección con decenas de campesinos distintos, lo que dispara los costos de transacción y logística (fletes, mermas, tiempos). • **Desconexión en la cadena de valor bovina:** En la ganadería colombiana, el pequeño productor suele dedicarse a la cría (vende el ternero al destete), no a la ceba ni al faenado. Exigirle carne procesada a un pequeño ganadero ignora que él es solo el primer eslabón de un ciclo que dura años. • **Inelasticidad de la oferta frente a contingencias:** Si un pequeño productor sufre un brote sanitario en sus aves o cerdos, pierde toda su capacidad de entrega. No tiene el inventario de respaldo ni la infraestructura de un frigorífico industrial para mitigar la interrupción del suministro, lo que pone en riesgo la operación diaria del PAE. **2. Argumentos Financieros (Flujo de Caja y Precios)** • **Asimetría en los ciclos de pago:** Este es el punto de quiebre. La contratación pública y el PAE suelen operar con pagos a 45, 60 o hasta 90 días tras la radicación de facturas. El pequeño productor agropecuario vive de la liquidez diaria: necesita el pago de contado para volver a comprar alimento concentrado (maíz, soya) o animales de reemplazo. El operador del PAE termina obligado a financiar esta brecha con su propio capital de trabajo, asumiendo un costo financiero elevadísimo. FRIGOCARNES S.A.S NIT. 811.030.871-9 • CARRERA 56 No. 52-86 • PBX: 511 99 77 E-mail: gestionhumana@frigocarnes.com.co • MEDELLIN - COLOMBIA Evidencias publicadas en: D:\OD_AL\OneDrive - MUNICIPIO DE ENVIGADO\PRIVATE_COPY\SAN 2026\CARNES\ENV-13-30-0812-26\Información Contratista

proponente al productor, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de la compra de productos agropecuarios. **Nota**: para el caso específico de carnes podrá ser soportado con la compra a nivel regional de cerdo, res o pollo y certificar la compra a través de terceros si es el caso.	

2.4 Seguridad social (Seguimiento administrativo):
El contratista/asociado cumplió con el pago de la seguridad social en (salud pensión y riesgos laborales). Dando cumplimiento a lo dispuesto en la ley 1150 de 2007, a la ley 789 de 2002 art.50, a la ley 1562 de 2012 y a la Ley 1273 de 2018, detallado de la siguiente manera:

Obligado a Presentar Seguridad Social	Si	**X**	Diligencie el cuadro		
	No		Omita el cuadro		
PERSONA NATURAL			**PERSONA JURIDICA[4]**	**SI**	**NO**
Planilla número			Certificado de Representante Legal		X
Período de Cotización					
Fecha de pago			Certificado de Revisor Fiscal	X	
Valor base de cotización	$				
Salud	$		Copia de Tarjeta Profesional del Revisor Fiscal (Para la cuenta inicial)	X	
Pensión	$		Certificado de la Junta Central de Contadores del Revisor Fiscal (Según vigencia)	X	
ARL tipo de riesgo			Período de Cotización	marzo 2026	
Nombre personal relacionado en planilla que ejecuta el contrato/convenio (cuando aplique)			Nombre personal relacionado en planilla que ejecuta el contrato (cuando aplique)	FRIGOCARNES SAS	

2.5 Valor a pagar (Seguimiento financiero y contable):

	DESCRIPCION	VALOR
1	Valor Cuota pactada contrato/convenio	$247.259.152
2	Glosa[5](+)(-)	$
Valor Total a Pagar		$247.259.152

2.5.1 Justificación: (si aplica-glosa)

[4] Se debe verificar el pago de seguridad social del personal vinculado y/o contratista requerido y contenido en la propuesta económica.
[5] Se entiende por glosa los valores que pueden ser sumados o disminuidos de la cuota pactada, el cual deberá ser justificado

2.5.2 Descripción de pagos: Para este informe no se realiza pagos.

ÍTEM	FACTURA	VALOR	% DE EJECUCION	FECHA DE PAGO
Valor total del contrato/convenio	**---**	$2.613.670.226	**---**	**---**
Pago acta 1	FE-80491	$ 75.444.694,00	2,887	DD-MM-AA
Pago acta 2	FE-80492	$ 31.874.717,00	1,220	DD-MM-AA
Pago acta 3	FE-80493	$ 27.164.345,00	1,039	
Pago acta 4	FE-80494	$ 3.771.645,00	0,144	
Pago acta 5	FE-81371	$ 41.026.702,00	1,570	
Pago acta 6	FE-81372	$ 161.683.145,00	6,186	
Pago acta 7	FE-81373	$ 12.232.896,00	0,468	
Pago acta 8	FE-81374	$ 25.785.228,00	0,987	
Pago acta 9	FE-81375	$ 6.531.181,00	0,250	
Valor total actas de pago		**$ 385.514.553,00**	**14,750**	**---**
Valor por ejecutar del contrato/convenio		**$ 2.228.155.673**	**85,250**	**---**

2.6 Otros seguimientos Administrativos:

- Las garantías contractuales siguen aún vigentes, sin novedad alguna
- Las publicaciones se vienen realizando acorde a la norma.
- Se ha verificado el pago de impuestos aplicados en cada pago al contratista/asociado.

2.7 Seguimiento jurídico

- Hasta el momento el contratista/asociado no ha estado inmerso en inhabilidades o incompatibilidades sobrevivientes que le impidan seguir legalmente con la ejecución del contrato/convenio.
- Las capacidades y facultades demostradas por el contratista/asociado para la celebración del contrato/convenio permanecen en la misma condición.
- Se realizó seguimiento a los riesgos identificados en la matriz de riesgos y hasta el momento no se han materializado.

2.8 Adiciones, prórrogas o modificaciones[6]:

Nota. Diligenciar únicamente cuando la adición, prórroga o modificación este legalizado

Número de Acta	Valor Adicionado	Plazo Prorrogado	Tipo de Modificación (señalar con una X)	
01 del 17-02-2026	NA	NA	Adición (valor)	
			Adición y prorroga (valor y tiempo)	
			Prórroga (tiempo)	

[6] Se deberá señalar si se han realizado adiciones, prórrogas o modificaciones al contrato/convenio, establecer el N° del acta, la fecha y las novedades en caso que aplique.

			Modificación (cualquier otra que no implica valor o tiempo)	X

2.9 Observaciones administrativas, técnicas, jurídicas, financieras y contables[7]

Nota. Para la necesidad de realizar Adiciones, prórrogas o modificaciones en este campo se debe colocar la respectiva justificación.

A la fecha, la ejecución ha avanzado con normalidad; no obstante, es necesario aclarar que, de acuerdo con la disponibilidad del PAC y según las entregas efectuadas, el valor total a facturar supera el presupuesto actualmente disponible.
En consecuencia, se informa al contratista que quedará un saldo pendiente por pagar, el cual será cancelado en el siguiente desembolso, siempre y cuando exista disponibilidad en el PAC.
De acuerdo con el PAC vigente se realizó el pago del saldo pendiente por $90.649.684; sin embargo y de acuerdo a lo expuesto queda un saldo pendiente para pagar de $81.539.075 de acuerdo con la ejecución del periodo reportado.

		CANTIDADES PENDIENTES POR PAGAR						
N°	PRODUCTO	VALOR UNITARIO PROPUESTA ECONÓMICA	PROYECTO 115	PROYECTO 114	CANTIDAD TOTAL PENDIENTE	DESTINACIÓN RUBRO	VALOR PENDIENTE PROYECTO 115	VALOR PENDIENTE PROYECTO 114
1	CARNE DE CERDO SIN MARINAR PORCIONADA 500 GR	$ 14.087			0,00	CARNE DE CERDO FRESCA O REFRIGERADA	$ 0	$ 0
2	CARNE DE CERDO SIN MARINAR PORCIONADA 1000 GR	$ 28.174	1.501,31		1.501,31		$ 42.297.908	$ 0
3	GOULASH CARNE DE CERDO SIN MARINAR 1000 GR	$ 28.965			0,00		$ 0	$ 0
4	CARNE DE RES SIN MARINAR PORCIONADA 500 GR	$ 20.879			0,00	CARNE VACUNA FRESCA O REFRIGERADA	$ 0	$ 0
5	CARNE DE RES SIN MARINAR PORCIONADA 1000 GR	$ 41.758			0,00		$ 0	$ 0
6	CARNE MOLIDA CRUDA, MEZCLA DE RES Y CERDO 500 GR	$ 18.096			0,00	CARNES PREPARADAS NO EMBUTIDAS, NI ENVASADAS (CARNES APANADAS)	$ 0	$ 0
7	CARNE MOLIDA CRUDA, MEZCLA DE RES Y CERDO 1000 GR	$ 36.192			0,00		$ 0	$ 0
8	FILETE DE PECHUGA DESHUESADA SIN PIEL, MARINADA AL 12% 500 GR	$ 17.668			0,00	CARNE DE POLLO FRESCA O REFRIGERADA	$ 0	$ 0

[7] Se podrán relacionar observaciones adicionales de acuerdo a la Guía para el ejercicio de las funciones de Supervisión e Interventoría de los contratos del Estado de Colombia Compra Eficiente.

9	FILETE DE PECHUGA DESHUESADA SIN PIEL, MARINADA AL 12% 1000 GR	$ 35.336		83,38	83,38		$ 0	$ 2.946.316
10	GOULASH DE PECHUGA MARINADA AL 12%, DESHUESADA, SIN PIEL 1000 GR	$ 32.763	963,00	144,80	1.107,80		$ 31.550.769	$ 4.744.082
11	CONTRAMUSLO DE POLLO CON HUESO, CON PIEL Y SIN MARINAR 500 GR	$ 11.030			0,00		$ 0	$ 0
12	CONTRAMUSLO DE POLLO CON HUESO, CON PIEL Y SIN MARINAR 1000 GR	$ 22.060			0,00		$ 0	$ 0
							$ 73.848.677	$ 7.690.398
							$ 81.539.075	

2.10 Concepto de supervisión:

2.10.1 Requerimientos: NA

2.10.2 Recibido a satisfacción: Se recibe la información necesaria y de acuerdo a la ejecución para realizar el pago correspondiente al periodo relacionado.

3 Documentos anexos:

- ✓ Facturas: FE-81375,FE81374, FE81372, FE81373, FE81371
- ✓ Parafiscales

Nota: Tener en cuenta que solo se enuncian los documentos con fecha anterior a la proyección del presente informe.

FIRMA



_____

Ana Luisa Jiménez Londoño
Cargo: Profesional Universitario
Dependencia: Sec de Salud