

NÚMERO DE INFORME	003			
TIPO DE INFORME	PARA PAGO	X	FINAL	☐
PERIODO DE INFORME	Desde:	01/04/2026	Hasta:	15/05/2026

1. INFORMACION GENERAL E HISTORIAL DEL CONTRATO / CONVENIO

CONTRATO CONVENIO	X	NÚMERO:	CMC-011-2026		
	☐	FECHA DE SUSCRIPCION:	11/02/2026		
IDENTIFICACIÓN DEL PROCESO EN SECOP:		CMC-011-2026			
FECHA DE INICIO DEL CONTRATO/CONVENIO:		12/02/2026			
OBJETO: SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA Y SERVIDA PARA LOS ADOLESCENTES APREHENDIDOS Y UBICADOS EN LAS INSTALACIONES DEL CETRA, ASÍ COMO PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES QUE SE ENCUENTRAN BAJO MEDIDA DE PROTECCIÓN EN EL HOGAR DE PASO, UBICADOS EN EL MUNICIPIO DE SANTA FE DE ANTIOQUIA.					
ORGANISMO CONTRATANTE /CONVENIANTE:		MUNICIPIO SANTA FE DE ANTIOQUIA			
CONTRATISTA / CONVENIANTE	NOMBRE:		R & E SOLUCIONES EMPRESARIALES S.A.S		
	NIT o CC		901826424-3		
VALOR [\$]:	INICIAL:		CUARENTA Y NUEVE MILLONES VEINTICINCO MIL TRESCIENTOS CUARENTA PESOS M/C (\$49.025.340).		
	ADICIONES	No.	VALOR ADICIONADO	% DE ADICION	
				N/A	N/A
	VALOR TOTAL (INCLUIDO ADICIONES):		CUARENTA Y NUEVE MILLONES VEINTICINCO MIL TRESCIENTOS CUARENTA PESOS M/C (\$49.025.340).		
REGISTRO PRESUPUESTAL	RPC NUMERO:		00322		
	FECHA DE RPC		10/02/2026		
VALOR Y PORCENTAJE DE ANTICIPO:		N/A			
PLAZO:	INICIAL		TRESCIENTOS DIECISIETE (317) DÍAS		
		FECHA DE INICIO	FECHA DE TERMINACION		
		12/02/2026	31/12/2026		
	PRÓRROGAS	No.	TIEMPO PRORROGADO	NUEVA FECHA DE TERMINACIÓN	
			N/A	N/A	
HISTORICO DE SUSPENSIONES:	No.	FECHA INICIO SUSPENSIÓN	FECHA REANUDACIÓN	FECHA DE TERMINACION	
	No.	N/A	N/A	N/A	
FECHA DE TERMINACIÓN ACTUAL		31/12/2026			
TIENE GARANTÍAS VIGENTES, ACTUALIZADAS Y APROBADAS			N/A		
SUPERVISOR(ES)/ INTERVENTOR	NOMBRE(S)/ RAZON SOCIAL:		ADRIANA MARIA SEPULVEDA VALENCIA		
	NUMERO CONTRATO INTERVENTOR:		N/A		
% DE EJECUCION FISICA (ejecución en plazo)		28.70 %			
% DE EJECUCION DE RECURSOS		13.06 %			

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

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

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

Palacio Consistorial Juan Antonio Mon y Velarde,
Carrera 9 # 9 - 22 | Código Postal 057050.
Línea de Atención: (604) 853 11 36.
<https://www.santafedeantioquia-antioquia.gov.co/>

CONTRATISTA):

OBLIGACIONES/COMPROMISOS PACTADOS DEL COMPONENTE TÉCNICO	OBSERVACIÓN	CUMPLE/NO CUMPLE
1. Suministrar alimentación preparada y servida en los horarios establecidos en buen estado, en condiciones de calidad, sanidad y debida manipulación de alimentos.	Se llevó a cabo una exhaustiva auditoría técnica en las instalaciones del Centro de Traslado por Protección (CETRA) con el objetivo de verificar el cumplimiento del servicio de alimentación contratado. Durante la inspección, se confirmó de manera rigurosa que la distribución y entrega de los alimentos se ejecutaron en estricto cumplimiento de los protocolos de bioseguridad, higiene y manipulación vigentes, garantizando el suministro exacto de las cantidades solicitadas en el pedido del día. Asimismo, el supervisor designado realizó el control de calidad integral en el punto de entrega. Mediante un muestreo directo, avaló que las raciones cumplieran con los estándares exigidos de balance nutricional, el gramaje exacto por componente y los rangos térmicos óptimos para su consumo inmediato. Una vez validada la conformidad de cada uno de estos parámetros, se procedió a la formalización legal de la recepción mediante la firma digital y física de las actas de conformidad correspondientes, cerrando el ciclo de supervisión sin registrar novedades ni observaciones negativa.	CUMPLE
2. Cumplir con el objeto del contrato en términos de buena calidad, cumplimiento en tiempo y salubridad, cumpliendo con los protocolos de higiene necesarios para la preparación de alimentos.	Se realizó una diligencia de inspección visual y verificación física directa sobre el lote de alimentos procesados entregado. Mediante este procedimiento, se constató de manera fehaciente que el 100% de los productos suministrados se ajusta estrictamente a las especificaciones descritas en las fichas técnicas y a las obligaciones comerciales pactadas en el contrato. El análisis técnico en el punto de recepción arrojó las siguientes conclusiones sectorizadas: - Inocuidad y Calidad: Los productos cumplen con los estándares de higiene, empaque y sellado hermético. El rotulado cumple la normativa legal, detallando claramente las fechas de vencimiento, lotes de producción y registros sanitarios vigentes. - Cadena de Frío: Se verificó mediante termometría que el transporte y la logística de distribución mantuvieron los rangos de temperatura críticos. Esto garantiza la inhibición de crecimiento bacteriano y la preservación organoléptica de los alimentos. - Control de Cantidades: El conteo y pesaje de las unidades recibidas coincide exactamente con los volúmenes programados en el cronograma de despacho institucional.	CUMPLE



ALCALDÍA DE
SANTA FE DE ANTIOQUIA

FORMATO INFORME DE SUPERVISIÓN

3. Mantener durante la ejecución del contrato, las condiciones exigidas y ofrecidas en su propuesta.	Se realizó la auditoría y constatación en campo del personal asignado a la ejecución del servicio. Se verificó de manera fehaciente el despliegue de un equipo técnico idóneo, cuyo perfil profesional cumple rigurosamente con los requisitos contractuales. Cada operario acreditó sus certificaciones vigentes en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y carnés de manipulación de alimentos, lo que se tradujo en una operación logística eficiente, una manipulación segura y el cumplimiento estricto de los horarios de entrega establecidos.	CUMPLE
4. Suministrar comidas balanceadas y nutritivas de acuerdo con los requerimientos y horarios establecidos	Se realizó la verificación y auditoría técnica del servicio de alimentación, constatando de manera fehaciente que la operación se ejecutó en estricto cumplimiento de los lineamientos técnico-administrativos y los estándares de calidad vigentes del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF). La evaluación integral del proceso arrojó los siguientes resultados: - Plan Alimentario y Nutricional: Se garantizó el aporte calórico y de macronutrientes requerido, aplicando de forma rigurosa la distribución por grupo etario. Las raciones servidas correspondieron exactamente a los ciclos de menús previamente aprobados por el componente de nutrición, respetando las minutas patrón institucionales. - Aseguramiento de la Inocuidad: Se ejecutaron controles críticos en todas las fases de la cadena. Se supervisaron los rangos térmicos seguros de cocción y mantenimiento, y se validaron los protocolos de limpieza y desinfección de materias primas, utensilios y superficies, minimizando el riesgo de contaminación macroscópica o microbiológica. - Trazabilidad Operativa: Cada despacho y entrega en los puntos de servicio estuvo respaldado por instrumentos de control debidamente diligenciados. El registro de planillas, formatos de temperatura, actas de entrega y contramuestras garantizan la trazabilidad total del servicio desde el origen hasta el consumidor final. La supervisión concluyó que el servicio se alinea con las metas de seguridad alimentaria de la institución, demostrando un control administrativo y operativo óptimo.	CUMPLE
5. Cumplir con todas las normativas y regulaciones de salud y seguridad alimentaria vigentes.	Se llevó a cabo la auditoría de personal en el punto de operación, constatando de manera fehaciente que el servicio de alimentación fue ejecutado en su totalidad por un equipo técnico cualificado. Se verificó el cumplimiento estricto de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, validando que el 100% de los operarios cuenta con certificados médicos de aptitud vigentes para la manipulación de alimentos, así como sus respectivas certificaciones de capacitación en la materia.	CUMPLE
6. Proveer personal calificado y capacitado para la preparación de alimentos, la limpieza y el mantenimiento de las instalaciones	Se constató de manera fehaciente que el talento humano seleccionado para la operación cuenta con un perfil especializado e idóneo para la atención integral de población vulnerable. Los colaboradores basan su desempeño en altos estándares de ética profesional, empatía y rigurosidad higiénica, factores que garantizan una interacción digna y segura con los usuarios del servicio	CUMPLE



ALCALDÍA DE
SANTA FE DE ANTIOQUIA

FORMATO INFORME DE SUPERVISIÓN

7. Establecer un sistema de comunicación efectivo para atender cualquier solicitud o queja del personal de la Secretaría de Gobierno	Se constató de manera fehaciente que el establecimiento de un canal de comunicación bidireccional, fluido y constante con la coordinación del Centro de Traslado por Protección (CETRA) constituyó un factor crítico para el éxito de la operación. Esta dinámica de articulación interinstitucional dotó al servicio de una alta capacidad de respuesta, permitiendo gestionar de forma flexible y en tiempo real las modificaciones en los volúmenes de raciones diarias, así como la personalización de dietas especiales ante requerimientos médicos o nutricionales específicos.	CUMPLE
8. Cumplir con los estándares de higiene y seguridad alimentaria, incluyendo la preparación, manipulación y almacenamiento adecuados de los alimentos	Se constató de manera fehaciente que la operación de la planta de producción y las áreas de distribución se basó en el despliegue de personal debidamente calificado y certificado. El equipo operó bajo la implementación rigurosa de estrictas barreras sanitarias y cercos epidemiológicos, diseñados para salvaguardar la pureza biológica, química y física de los alimentos entregados. El control preventivo e integral de la producción se estructuró bajo los siguientes componentes técnicos: - Prevención de la Contaminación Cruzada: Se aplicó un estricto principio de separación de procesos en el tiempo y en el espacio. El diseño del flujo de personal, materias primas y productos terminados evitó de forma efectiva cualquier contacto entre áreas sucias (recepción y alistamiento) y áreas limpias (cocción, porcionado y ensamble). - Protocolos Técnicos de Limpieza y Desinfección (L&D): Se ejecutaron de manera precisa los procedimientos operativos estandarizados de sanitización. El personal validó las concentraciones de los agentes químicos y los tiempos de contacto requeridos para la correcta desinfección de superficies, equipos de conservación, menaje y utensilios de corte. - Cultura de Inocuidad Alimentaria: Más allá del cumplimiento normativo, se fomentó de manera transversal una cultura de inocuidad en el talento humano. Esto se evidenció en la adopción consciente de hábitos higiénicos estrictos, el lavado frecuente de manos, el control de puntos críticos y el auto reporte de condiciones de salud. La evaluación de este componente demostró un blindaje sanitario óptimo en todas las fases del servicio, garantizando la entrega de raciones completamente inocuas, seguras y libres de agentes contaminantes.	CUMPLE



FORMATO INFORME DE SUPERVISIÓN

9. Garantizar la disponibilidad de opciones dietéticas especiales para personas con necesidades	Se constató de manera fehaciente que durante la totalidad del periodo correspondiente al mes de mayo, no se presentaron requerimientos médicos, alérgicos o de fuerza mayor que obligaran a realizar modificaciones, sustituciones o cambios de emergencia en las dietas asignadas a los menores de edad bajo la medida de restablecimiento de derechos. Esta estabilidad operativa permitió asegurar los siguientes aspectos clave del servicio: - Continuidad del Plan Nutricional: Se mantuvo la ejecución lineal y sin interrupciones del plan alimentario previamente estructurado, garantizando que cada usuario recibiera de forma exacta el aporte calórico y de macronutrientes planificado para su desarrollo. - Adherencia a los Ciclos de Menús: La regularidad del servicio facilitó el cumplimiento riguroso de los ciclos de menús y minutas patrón aprobadas por el componente de nutrición, sin alterar las programaciones institucionales establecidas. - Ausencia de Novedades Clínicas: El balance del mes cerró con un reporte de absoluta normalidad, lo que demuestra tanto la idoneidad y aceptabilidad de las raciones por parte de la población atendida, como la estabilidad en su estado de salud general. La jornada mensual concluyó con un balance de conformidad absoluto, consolidando una operación estable que blindó la seguridad alimentaria de los beneficiarios sin registrar variaciones ni novedades logísticas.	CUMPLE
10. Proporcionar informes regulares sobre la calidad y cantidad de alimentos servidos, así como sobre cualquier incidente relacionado con la seguridad alimentaria	Se evidenció de manera fehaciente que la ejecución del suministro de alimentación estuvo respaldada en su totalidad por un sistema de registro documental riguroso, estructurado e institucional. A través de la correcta cumplimentación y archivo de planillas oficiales de entrega y recepción, se garantizó la trazabilidad end-to-end (origen-destino) y la absoluta transparencia en la distribución de cada una de las raciones alimentarias despachadas al centro.	CUMPLE
11. Mantener registros precisos de la distribución de alimentos y los números de niños, niñas y adolescentes atendidos en cada comida	Se constató de manera fehaciente que la implementación y el diligenciamiento sistemático de las planillas de registro diario en el Centro de Traslado por Protección (CETRA) constituyeron una herramienta de control interno de alta efectividad operativa. El uso riguroso de este instrumento técnico permitió consolidar un control de cobertura exacto, identificando plenamente de forma cuantitativa y cualitativa a cada uno de los beneficiarios atendidos en las diferentes jornadas de alimentación.	CUMPLE
12. Coordinar con las autoridades relevantes para asegurar la entrega oportuna de suministros alimenticios y cumplir con las restricciones presupuestarias establecidas	Se constató de manera fehaciente que el establecimiento de una comunicación estratégica, asertiva y permanente con la Coordinación de la Modalidad constituyó un factor determinante para el éxito logístico de la operación. Esta sinergia interinstitucional garantizó la estructuración de un flujo de despacho exacto, coordinado y oportuno, el cual permitió adaptar la producción y distribución de las raciones alimentarias en tiempo real, respondiendo con precisión matemática a las fluctuaciones diarias en el censo de la población atendida.	CUMPLE

 ALCALDÍA DE SANTA FE DE ANTIOQUIA	FORMATO INFORME DE SUPERVISIÓN		
13. Establecer un mecanismo para recibir y abordar quejas o preocupaciones relacionadas con la calidad o cantidad de alimentos servidos	Se evidenció de manera fehaciente la consolidación y el correcto funcionamiento de un canal de comunicación directo, fluido y bidireccional con la coordinación del Centro de Traslado por Protección (CETRA). La efectividad de esta articulación se tradujo de forma cuantitativa en un reporte consolidado de cero (0) quejas, reclamos o peticiones durante la totalidad del período correspondiente al mes de febrero, marcando un hito de conformidad absoluta en la operación del servicio.	CUMPLE	
14. El contratista deberá atender las convocatorias que desde el nivel nacional y departamental se realicen para participar en las jornadas de compras públicas de alimentos, con el fin de identificar la oferta, en aras de realizar una inversión progresiva mínima del 30% del valor asignado en el contrato para víveres, a pequeños productores agropecuarios locales de acuerdo a la priorización de la zona geográfica, así: municipal, subregional, departamental y regional	Se evidenció de manera fehaciente la estructuración e implementación de una robusta estrategia de compras locales, consolidada a través de alianzas comerciales y convenios directos con la plaza de mercado municipal y redes de productores agropecuarios de la región. Esta iniciativa de desarrollo sostenible genera un impacto socioeconómico de gran valor, toda vez que dinamiza los circuitos cortos de comercialización, inyecta capital a la economía del municipio y fortalece el tejido empresarial de los pequeños productores rurales.	CUMPLE	
15. Las demás obligaciones que sean necesarias para la correcta ejecución del objeto contractual	No se presentaron actividades demás en el desarrollo del contrato	CUMPLE	

DETALLE ECONÓMICO

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES	VALOR UNITARIO	CANTIDAD	VALOR TOTAL
Desayuno	Lácteo 100 cc, huevo o carne 90 gr, queso 50gr, pan o arepa de maíz 80 gr, porción de fruta 112 gr, ½ pasta de chocolate con 18 gr de agua panela	\$ 30.000	19	\$ 570.000
Almuerzo	Sopa o crema 240 cc, proteína (carne roja 65 gr o pollo pechuga 120 gr), leguminosa 56 gr, arroz 93 gr, papa, plátano o ñame 85gr, jugo de fruta 240 cc, verduras 55 gr	\$ 32.200	16	\$ 515.200
Cena	Sopa o crema 240 cc, proteína (carne roja 65 gr o pollo pechuga 120 gr), leguminosa 56 gr, arroz 93 gr, papa, plátano o ñame 85gr, jugo de fruta 240 cc, verduras 55 gr	\$ 32.200	18	\$ 579.600
Refrigerio	Pancerotis, ensalada de fruta, sandwich, salpicón, salchipapas o hamburguesa; bebida: jugo o gaseosa	\$22.000	2	\$ 44.000
VALORES TOTALES				\$ 1.708.800

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

CUMPLE

2.3. SEGUIMIENTO FINANCIERO Y CONTABLE DEL CONTRATO / CONVENIO:

ENTIDAD	MUNICIPIO	TOTAL
1. Recursos iniciales comprometidos	\$ 49.025.340	\$ 49.025.340
2. Adiciones	\$ 0	\$ 0



ALCALDÍA DE
SANTA FE DE ANTIOQUIA

FORMATO INFORME DE SUPERVISIÓN

3. TOTAL RECURSOS COMPROMETIDOS	\$ 49.025.340	\$ 49.025.340
4. Anticipos	\$0	\$0
5. Recursos pagados / desembolsados	\$ 4.698.199.88	\$ 4.698.199.88
6. TOTAL RECURSOS ENTREGADOS	\$ 4.698.199.88	\$ 4.698.199.88
7. Recursos ejecutados	\$ 6.406.999.73	\$ 6.406.999.73
8. Recursos no ejecutados	\$ 42.618.340.27	\$ 42.618.340.27

3. CONTROL DE PAGOS O DESEMBOLSOS

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

CONCEPTO	VALOR CONTRATO	VALOR PAGO / DESEMBOLSO	SALDO	COMPROBANTE DE EGRESO
Pago No.1 FFEV56	\$ 49.025.340	\$ 2.681.399,93	\$ 46.343.940,07	00614 – 18/03/2026
Pago No.2 FFEV60	\$ 49.025.340	\$ 2.016.800	\$ 44.377.141	00933 – 22/04/2026
Pago No.3 FFEV62	\$ 49.025.340	\$ 1.708.799.85	\$ 42.618.340.27	No presenta egreso

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

El contratista acredita que se encuentra a paz y salvo por concepto del pago de aportes a los sistemas de seguridad social en salud, pensiones, ARL y parafiscales, de él (y de sus empleados, según el caso), de conformidad con lo dispuesto en el artículo 50 de la ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la ley 1150 de 2007 mediante planilla número **9503465999** pagada del mes de MAYO sobre los honorarios recibidos en ese mes, en adelante se revisará el pago del IBC correspondiente al valor mensual del presente contrato.

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

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

5. ANEXOS

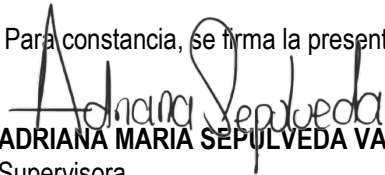
- Planillas de pago de seguridad social integral

- Informe de actividades 03 del Contratista

- Factura Electrónica FFEV62

Por medio del presente el supervisor autoriza y avala el pago correspondiente a la cuenta de cobro por el valor de (\$ **\$1.708.799.85**) que referencia el presente informe de seguimiento.

Para constancia, se firma la presente acta el 20 de mayo de 202



ADRIANA MARIA SEPÚLVEDA VALENCIA

Supervisora

Palacio Consistorial Juan Antonio Mon y Velarde,

Carrera 9 # 9 - 22 | Código Postal 057050.

Línea de Atención: (604) 853 11 36.

<https://www.santafedeantioquia-antioquia.gov.co/>