PROCESO	**GESTION CONTRACTUAL**	**Código: 016-FOR-167**
FORMATO	**INFORME DE SUPERVISION**	

INFORME DE SUPERVISIÓN	**DIA**	**MES**	**AÑO**
	22	06	2026

CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO	
TIPO DE CONTRATO	CONTRATO DE SUMINISTRO
NUMERO	CONTRATO DE SUMINISTRO No 00-03 DE 2026, DERIVADO DE LA SAMC No 00-02 DE 2026
CONTRATANTE	MUNICIPIO DE SANTA ROSA – BOLIVAR
CONTRATISTA	FUNDACION NUEVO DESPERTAR GADIEL - FUNDEGAD, identificado con NIT- 900487108-1
OBJETO	SUMINISTRO Y ENTREGA DE PAQUETES NUTRICIONALES BALANCEADOS PARA LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA COLOMBIA MAYOR DE LOS NIVELES O GRUPOS A Y B DEL SISBEN IV, Y USUARIOS DEL CENTRO DE VIDA DEL MUNICIPIO DE SANTA ROSA – BOLÍVAR
PLAZO	EL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO SERÁ DE UN (01) MES Y SU INICIO SE CONTARÁ A PARTIR DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN, ES DECIR, LA EXPEDICIÓN DEL REGISTRO PRESUPUESTAL Y APROBACIÒN DE LA GARANTIA CORRESPONDIENTE
FECHA DE INICIO	27 DE MARZO DE 2026
FECHA PREVISTA DE TERMINACION	26 DE ABRIL DE 2026
VALOR DEL CONTRATO	DOSCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MILLONES OCHENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS CUARENTA PESOS M/CTE. ($249.089.340)
VALOR ADICIONAL	NO APLICA
PERIODO DEL INFORME	27 DE MARZO AL 26 DE ABRIL DE 2026
ASPECTOS TECNICOS	

PROCESO	GESTION CONTRACTUAL	Código: 016-FOR-167
FORMATO	INFORME DE SUPERVISION	

Para el periodo comprendido del presente informe, el contratista cumplió con las obligaciones contenidas en su el contrato e informe presentado así:

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	REQUISITOS GENERALES	MEDIDA	CANTIDAD
ARROZ (POR 500 GRAMOS)	Granos enteros o quebrados de la especie Oryza sativa).	- El arroz deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. - El arroz deberá estar exento de sabores y olores anormales, insectos y ácaros vivos. - Deberán estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. - Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. El arroz blanco es alto en minerales como el calcio y el hierro, también es rico en vitaminas, como la niacina, la vitamina D, la tiamina y la riboflavina. El arroz integral es una buena fuente de fibra y por lo tanto, mejora la digestión. - Empacado en bolsa polietileno. Debe contener la siguiente información (Rotulo General): - Nombre del producto (alimento). - Contenido neto. - Nombre y dirección de fabricante o importador. - Número o código de lote. - Fecha de elaboración. - Fecha de vencimiento. - Instrucciones para la conservación. - Registro sanitario. PRESENTACIÓN: Según unidad de medida solicitada.	Libra	6

PROCESO	GESTION CONTRACTUAL	Código: 016-FOR-167
FORMATO	INFORME DE SUPERVISION	

	PASTAS (POR 500 GRAMOS)	Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo mezclada con agua a la cual se le puede adicionar sal, huevo u otros ingredientes. Es el producto preparado mediante el secado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y los derivados del trigo u otras farináceas aptas para el consumo humano o mediante la combinación adecuada de los mismos	Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. La pasta está hecha básicamente de harina y agua, en algunos casos puede llevar huevo u otros ingredientes para hacerla más sabrosa. La harina utilizada tradicionalmente es la de trigo pero también puedes encontrar pastas con otras harinas como la de espelta, centeno, trigo integral, kamut, de quinoa o de legumbres - Empacado en bolsa polietileno. Debe contener la siguiente información (Rotulo General): - Nombre del producto (alimento). - Contenido neto. - Nombre y dirección de fabricante o importador. - Número o código de lote. - Fecha de elaboración. - Fecha de vencimiento. - Instrucciones para la conservación. - Registro sanitario. PRESENTACIÓN: Según unidad de medida solicitada.	Libra	2	
	ARVEJA/FRIJOL CABECITA NEGRA (POR 500 GR)	Comprende los granos procedentes de la especie pisum sativu	No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. - El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarios. - Todos los	Libra	2	

PROCESO	GESTION CONTRACTUAL	Código: 016-FOR-167
FORMATO	INFORME DE SUPERVISION	

		empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. - Color: Característico - Textura: Característica. - Sabor: Característico. - Olor: Característico. - Empacado en bolsa polietileno. Debe contener la siguiente información (Rotulo General): - Nombre del producto (alimento). - Contenido neto. - Nombre y dirección de fabricante o importador. - Número o código de lote. - Fecha de elaboración. - Fecha de vencimiento. - Instrucciones para la conservación. - Registro sanitario. PRESENTACIÓN: Según unidad de medida solicitada.		
PEZ TIPO BAGRE PINTADO A GRANEL X 1 KG	Producto constituido por pez tipo bagre con la adición o no de sal, aderezos comestibles, ingredientes y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración	- Solo se permite la entrega de pescado tipo bagre (compacto). - El peso escurrido para el pescado en conserva con aditivos deberá ser en mínimo el 75% del peso neto para todas sus clasificaciones. El producto debe cumplir con la prueba de esterilidad comercial.	Kilo	1
PANELA (POR 250 GRAMOS)	Producto sólido obtenido por evaporación de los jugos de la caña de azúcar.	- La panela debe estar libre de olores, sabores extraños, manchas verdes, ablandamientos excesivos. - No	Unidad	2

		puede estar fermentada ni presentar ataques de hongos o insectos. - En la elaboración de la panela no se permite el uso de hidrosulfito de sodio ni hiposulfito de sodio, ni otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras. - Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de rotulado establecidas en la Resolución 779/2006 (Artículo 13) y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. La panela, formada por cristales más diminutos que los del azúcar y de tono marrón, es, por tanto, una pasta elaborada a partir del jugo de la caña de azúcar que se ha dejado secar. Además, en algunos países de Sudamérica como Brasil, Colombia o Ecuador es muy popular este producto, donde se le conoce como rapadura - Empaque limpio y sin moho. - Libre de grumos, suciedad y plagas. - Empacado en bolsa polietileno. Debe contener la siguiente información (Rotulo General): - Nombre del producto (alimento). - Contenido neto. - Nombre y dirección de fabricante o importador. - Número o código de lote. - Fecha de elaboración. - Fecha de vencimiento. - Instrucciones para la conservación. - Registro sanitario. PRESENTACIÓN: Según unidad de medida solicitada.		
AZÚCAR (POR 500 GRAMOS)	Producto obtenido por la purificación, decoloración y recristalización del azúcar	- El azúcar blanco refinado debe ser de color blanco, olor y sabor característicos. - El azúcar blanco refinado no debe	Libra	1	

		crudo afinado. • Afinación: es la operación que consiste en mezclar el azúcar crudo con miel y someterlo a un lavado con agua caliente, durante el centrifugado para eliminar las impurezas.	contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa. - Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. - Color: Característico - Textura: Característica. - Sabor: Característico. - Olor: Característico. - Empaque limpio y sin moho. - Libre de grumos, suciedad y plagas. - Empacado en bolsa polietileno. Debe contener la siguiente información (Rotulo General): - Nombre del producto (alimento). - Contenido neto. - Nombre y dirección de fabricante o importador. - Número o código de lote. - Fecha de elaboración. - Fecha de vencimiento. - Instrucciones para la conservación. - Registro sanitario. PRESENTACIÓN: Según unidad de medida solicitada.			
	SAL (POR 500 GRAMOS)	Producto obtenido por la purificación, decoloración y recristalización de la sal.	Sustancia elaborada con la unión química de dos o más elementos diferentes. Los ejemplos de compuestos incluyen el agua (H20), que se compone de los elementos hidrógeno y oxígeno, y la sal de mesa (NaCl), compuesta por los elementos sodio y cloruro. Se comercializa también de dos tipos: como sal refinada, la más habitual, en forma de cristales homogéneos y blancos, y como sal sin refinar, cuyos cristales pueden ser más irregulares y menos blancos.	Libra	1	

PROCESO	GESTION CONTRACTUAL	Código: 016-FOR-167
FORMATO	INFORME DE SUPERVISION	

		La sal químicamente es cloruro de sodio, tiene brillo vítreo, su coloración normalmente varía de incolora a blanca, ocasionalmente presenta color rojo, amarillo, rosa o azul.		
SALSA DE TOMATE (120 GR)	Producto elaborado de la pasta de tomate, los ingredientes naturales agregados confieren sabor especial al mismo. Después de que el homogenizado y pasteurizado, obteniéndose un Producto comercialmente estéril, siendo condicionado em bolsas asépticas	Aspecto: Líquido, ligeramente consistente, con la presencia de especias. Sabor: Característico de la salsa de tomate. Color: Rojo con presencia de especias. Aroma: Característico de la salsa de tomate. La salsa de tomate es una salsa o pasta elaborada principalmente a partir de pulpa de tomates, a la que se le añade, dependiendo del tipo particular de salsa y del país en que sea elaborada: en el caso de México chiles rojos, cilantro, cebolla, vinagre o jugo de limón y sal, en el caso de España e Italia, una fritura	Gramos	120
MAYONESA (110 GR)	La mayonesa o mahonesa es una salsa emulsionada fría elaborada principalmente a base de huevo entero y aceite vegetal batidos. De origen menorquín, generalmente se la sazona con sal, zumo de limón o vinagre. Se trata de una salsa de origen español emparentada culinariamente con el alioli.	Aspecto: Líquido, ligeramente consistente, con la presencia de especias. Sabor: Característico de la mayonesa. Color: blanco o similar. Aroma: Característico de la mayonesa. La Mayonesa o mahonesa, está constituida por una emulsión de aceite vegetal comestible en huevo entero o líquido o bien yema de huevo fresca o líquida. Es de color amarillo uniforme, consistencia semisólida y textura lisa y uniforme, y se lo sazona con vinagre y/o jugo de limón.	Gramos	110
ZANAHORIA (500 GRAMOS)	La zanahoria pertenece a la familia de las Umbelíferas, también denominadas Apiáceas.	Forma: es una raíz gruesa y alargada, por lo general cónica, de mayor o menor longitud según la variedad a la que	Libra	1

PROCESO	GESTION CONTRACTUAL	Código: 016-FOR-167
FORMATO	INFORME DE SUPERVISION	

		Es la hortaliza más importante y de mayor consumo de las pertenecientes a dicha familia, que cuenta con cerca de 250 géneros y más de 2.500 especies, la mayoría plantas propias de las estaciones frías. Se reconocen por su abundante contenido en sustancias aromáticas y, por lo general, son las semillas las que contienen los aceites esenciales responsables de su aroma y sabor.	corresponda. Tamaño: Tamaño y peso: las más consumidas suelen tener un tamaño de 15 a 17 centímetros y, según la variedad, pueden alcanzar hasta los 20 centímetros de largo. Su peso oscila entre los 100 y 250 gramos. Color: Color: por lo general es naranja, aunque existen variedades de color blanco, rojo o amarillo. Incluso algunas de origen asiático tienen la piel de color morado. Sabor: Sabor: cuando son tiernas y frescas tienen un sabor delicado con un gusto ligeramente dulce.		
	REMOLACHA (500 GRAMOS)	La remolacha (Beta vulgaris ssp. vulgaris) es la raíz profunda, grande y carnosa que crece en la planta del mismo nombre y que se consume como hortaliza. Su piel superficial es fina y suave y puede ser de varios colores, desde rosáceo violáceo y anaranjado rojizo hasta marronáceo. La pulpa es de sabor dulce y generalmente es de color rojo oscuro carmesí con tintes purpúreos. En ocasiones presenta círculos concéntricos de color blanco siendo ésta una característica indeseable. No obstante, algunas variedades de remolacha poseen la carne blanca o amarilla.	Es una planta herbácea anual o bienal, glabra, de porte erecto y que alcanza hasta 2 m de alto. Es ramificada y frondosa, de color verde a púrpura-violáceo y tiene raíces delgadas o tuberosas ricas en azúcar. Las hojas, generalmente de hasta de 12 por 6 cm, son pecioladas; las basales en roseta y ovadas, cuneadas a subcordadas y las caulinares rómbico-oblongas a linear-lanceoladas. Las inflorescencias consisten en racimos de 1-4 flores hermafroditas, dispuestas en largas y delgadas espigas. El perianto, pentámero y acrescente, es herbáceo, de color verdoso, y mide unos 2-5 mm. El fruto es un pixidio dehiscente por un opérculo y con una única semilla.2	Libra	1
	PAPA (500 GRAMOS)	La papa o patata es un tubérculo comestible que	El fruto de la planta de papa es una baya, de forma semejante	Libra	1

PROCESO	GESTION CONTRACTUAL	Código: 016-FOR-167
FORMATO	INFORME DE SUPERVISION	

		se extrae de la planta herbácea americana Solanum tuberosum, de origen andino. Es una planta perteneciente a la familia de las solanáceas originaria de Suramérica y cultivada por todo el mundo por sus tubérculos comestibles. Fue domesticada en el altiplano andino por sus habitantes entre el 8500 y el 5000 a. n. e., y más tarde fue llevada a Europa por los conquistadores españoles como una curiosidad botánica más que como una planta alimenticia. Su consumo fue creciendo y su cultivo se expandió a todo el mundo hasta convertirse hoy día en uno de los principales alimentos para el ser humano.	a un tomate pero mucho más pequeña, la cual puede presentar una forma redonda, alargada, ovalada o cónica. Su diámetro generalmente fluctúa entre 1 y 3 cm, y su color puede variar de verde a amarillento, o de castaño rojizo a violeta. La papa (Solanum tuberosum) es un cultivo herbáceo anual que crece hasta 100 cm (40 pulgadas) de altura. A medida que crece la planta, sus hojas compuestas fabrican almidón que es transferido a las terminaciones de sus tallos subterráneos (o estolones) Presenta tubérculo de piel blanca o amarilla clara con textura de piel lisa. Los ojos son profundos y muy abundantes. La forma del tubérculo es muy alargada y con contorno irregular, la sección transversal es cilíndrica. El color de la pulpa es amarillo pálido.		
	CEBOLLA BLANCA (500 GRAMOS)	Planta hortícola de tallo hueco, fusiforme e hinchado hacia la base, hojas largas y estrechas, flores blancas o rosadas, agrupadas en umbelas, fruto en cápsulas muy pequeñas, lleno de semillas diminutas, y bulbo comestible.	La cebolla o Allium cepa L. es una hortaliza de la familia de las Liliaceae. Su bulbo es comestible y presenta una estructura globosa, esférica o elipsoidal, de un diámetro que oscila entre los 3-10 cm, pesando de media entre 100-250 g. los bulbos deben presentar una forma y tamaño apropiado a la variedad (en general ± 10 cm de diámetro), con un peso entre 200 y 400 g. Pueden ser de distintas formas, tamaños y colores, variando entre el blanco, amarillo y rojo. Existen multitud de variedades	Libra	1

PROCESO	GESTION CONTRACTUAL	Código: 016-FOR-167
FORMATO	INFORME DE SUPERVISION	

			de cebolla, que se clasifican en distintos tipos. Se pueden agrupar por su uso, sabor, color, forma o precocidad		
	GALLETAS SALTIN NOEL (120 GRAMOS)	es un tipo de galleta que consiste en un cracker fino y usualmente cuadrado hecho de harina blanca, grasa alimentaria, levadura y as con sal gorda	Tiene perforaciones por su superficie, para permitir que el vapor escape y suba uniformemente, y por los bordes, ya que las galletas individuales se rompen en láminas mayores durante la fabricación. Tiene una textura seca y crujiente, y se hace con menos grasa que otras variedades - Empaque limpio y sin moho. - Libre de grumos, suciedad y plagas Debe contener la siguiente información (Rotulo General): - Nombre del producto (alimento). - Contenido neto. - Nombre y dirección de fabricante o importador. - Nombre y dirección del fraccionador, reenvasador o empacador. - Número o código de lote. - Fecha de elaboración. - Fecha de vencimiento. - Lista de ingredientes. - Sistema de conservación. - Registro sanitario. PRESENTACIÓN: Según unidad de medida solicitada.	unidad	1
	ACEITE VEGETAL BOTELLA POR 500 CC)	Aceites extraídos de semillas vegetales como maíz, girasol, soya o mezcla de aceites vegetales. Corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano, que ha sido sometido a procesos químicos o físico-químicos con el fin	Los aceites vegetales, a diferencia de la grasa vegetal son líquidos a temperatura ambiente al tener una mayor proporción de ácidos grasos insaturados. Los aceites se componen de carbono, hidrógeno y oxígeno. Son hidrofóbicos, es decir, insolubles en agua	Unidad	1

PROCESO	GESTION CONTRACTUAL	Código: 016-FOR-167
FORMATO	INFORME DE SUPERVISION	

		de eliminar los excesos de ácidos grasos libres, resinas, mucílagos y jabones y a desodorización por procesos químicos o físicos con el fin de eliminar sabores y olores desagradables.	El color de los aceites puede variar de transparente a opaco. El color proviene del petróleo de donde se extrae, de su viscosidad, de los métodos y nivel de tratamiento que recibe durante el proceso de refinación, y de la cantidad y tipos de aditivos incorporados			
			Algunos aceites vegetales contienen propiedades antibacterianas y antifúngicas que sirven para combatir infecciones y tratar otros problemas de piel, como el acné. ¡Fuera bacterias! Ejemplo: el aceite de tamanu. Algunos aceites son muy ricos en vitaminas A, C y E que funcionan como antioxidantes			

ASPECTOS ADMINISTRATIVOS

Durante el periodo del informe, se desarrollaron las siguientes actividades:

- ✓ Adquisición de Póliza de Seguro SI _X_ NO __ NO APLICA ___
- ✓ El contratista presentó los certificados de pagos de aportes a los sistemas de salud, riesgos profesionales y pensiones
- ✓ Radico cuenta de cobro o factura de los servicios prestados durante el período del informe presentado.
- ✓ Asumirá los impuestos, tasas y contribuciones que se originaron en el desarrollo del contrato, sean estos de carácter Nacional, Departamental, Distrital o Municipal.
- ✓ Mantuvo interlocución con el contratante, firmo acta de inicio.
- ✓ Asistió a los comités o reuniones citados por la entidad

PROCESO	GESTION CONTRACTUAL	Código: 016-FOR-167
FORMATO	INFORME DE SUPERVISION	

GARANTÍAS DEL CONTRATO

A la Fecha, el presente contrato presenta las siguientes garantías

- PÓLIZA DE CUMPLIMIENTO ENTIDAD ESTATAL **No. 75-46-101022123**, expedida por SEGUROS DEL ESTADO S.A.,

DESCRIPCIÓN AMPAROS	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	SUMA ASEGURADA
Cumplimiento del contrato	26/03/2026	27/08/2026	$24.908.934.00
Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales	26/03/2026	27/04/2029	$12.454.467.00
Calidad de los bienes suministrados	26/03/2026	27/08/2026	$12.454.467.00

ASPECTOS FINANCIEROS

El estado financiero del contrato es el siguiente:

Balance General	
Concepto	**Valor**
Valor inicial del contrato (1)	**$249.089.340**
Vr. Adiciones (2)	**$ 0**
Valor Total (1) + (2)	**$249.089.340**
Vr. Pagado a la fecha (3)	**$ 0**

PROCESO	GESTION CONTRACTUAL	Código: 016-FOR-167
FORMATO	INFORME DE SUPERVISION	

Vr. Causado y que no se ha pagado al contratista (4)	**$249.089.340**
Vr. Total, ejecutado (3) + (4)	**$249.089.340**

NOTA: Por lo anterior el valor de la cuenta o factura por pagar relacionado corresponde a la suma de: DOSCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MILLONES OCHENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS CUARENTA PESOS M/CTE. ($249.089.340)

ASPECTOS JURIDICOS

Para el periodo del informe, no se desarrollaron actividades de orden Jurídico en el contrato

FIRMA RESPONSABLE	Yinette Cabarcas T
SUPERVISOR DEL CONTRATO	**YINETTE CABARCAS TUÑON** Secretaria de Gobierno