



ALCALDÍA DE
SANTA FE DE ANTIOQUIA

FORMATO INFORME DE SUPERVISIÓN

NÚMERO DE INFORME	04			
TIPO DE INFORME	PARA PAGO	<input checked="" type="checkbox"/>	FINAL	<input type="checkbox"/>
PERIODO DE INFORME	Desde:	16/05/2026	Hasta:	30/06/2026

1. INFORMACION GENERAL E HISTORIAL DEL CONTRATO / CONVENIO

CONTRATO CONVENIO	<input checked="" type="checkbox"/>	NÚMERO:	CMC-011-2026		
	<input type="checkbox"/>	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 SUSPENSION	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)		42.90 %			
% DE EJECUCION DE RECURSOS		20.91 %			

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

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

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/>



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

OBLIGACIONES/COMPROMISOS PACTADOS DEL COMPONENTE TÉCNICO	OBSERVACIÓN	CUMPLE/NO CUMPLE
1. Suministrar alimentación preparada y servida en los horarios establecidos en buen estado, en condiciones de calidad, sanidad y debida manipulación de alimentos.	Mediante una verificación e inspección física in situ, realizada en las instalaciones del Hogar de Paso y el Centro de Traslado por Protección (CETRA) ubicados en la carrera 11 # 9-31, se corroboró el estricto cumplimiento en la distribución del componente alimentario. Se constató de manera directa la entrega efectiva y oportuna de cada una de las raciones y alimentos preparados, garantizando así los estándares de calidad y nutrición requeridos para el consumo diario de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios del programa.	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.	A través de visitas de inspección técnica, se verifica de manera ocular y presencial que el contratista, durante el periodo reportado, ha ejecutado el suministro de alimentos procesados en estricto cumplimiento de las fichas técnicas y los requerimientos contractuales establecidos. Esta conformidad institucional se fundamenta y soporta de manera integral en los siguientes criterios de supervisión: <ul style="list-style-type: none">- Inocuidad y Calidad: Cada entrega ha cumplido rigurosamente con los estándares de higiene, empaque, sellado y rotulado exigidos por la normatividad sanitaria vigente, garantizando así productos totalmente inocuos y aptos para el consumo seguro de la población beneficiaria.- Logística de Entrega: Se respetaron estrictamente las cadenas de frío y las condiciones técnicas de transporte y almacenamiento necesarias para preservar la frescura, texturas e integridad físico-química de los alimentos hasta su recepción final en las sedes.- Verificación Contractual: La cantidad, el gramaje por porción y la variedad de los insumos entregados coinciden con total precisión con lo estipulado en el cronograma de actividades oficial, sin que se presentaran novedades, alteraciones o retrasos en el servicio.	CUMPLE



FORMATO INFORME DE SUPERVISIÓN

<p>3. Mantener durante la ejecución del contrato, las condiciones exigidas y ofrecidas en su propuesta.</p>	<p>Mediante visitas de inspección in situ, se verifica de manera física que la contratista, con el fin de garantizar la máxima efectividad y continuidad del servicio, dispuso de un despliegue logístico integral y estructurado, priorizando la competencia técnica en cada una de las etapas de la cadena de producción y distribución. Este componente operativo se destaca y valida bajo los siguientes parámetros de cumplimiento:</p> <ul style="list-style-type: none">- Idoneidad del Personal: El equipo humano destinado al procesamiento y preparación cuenta con la formación técnica idónea y las certificaciones vigentes en manipulación de alimentos, asegurando el estricto cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y la normatividad sanitaria aplicable.- Eficiencia Operativa: La organización estratégica del recurso humano e institucional permitió una preparación ágil, estandarizada y una entrega oportuna de las raciones alimentarias, optimizando al máximo los tiempos de respuesta y despacho dentro del Centro Transitorio.- Supervisión en Sitio: Todo el proceso de alistamiento, porcionado y servido fue monitoreado en tiempo real para asegurar que cada preparación mantuviera intactas sus características organolépticas (sabor, color, textura y aroma), así como las rigurosas condiciones de higiene exigidas por la supervisión del contrato.	<p>CUMPLE</p>
<p>4. Suministrar comidas balanceadas y nutritivas de acuerdo con los requerimientos y horarios establecidos</p>	<p>Se evidencia de manera física y presencial que la contratista ejecutó el servicio de alimentación bajo una estricta adherencia a los Lineamientos Técnicos Administrativos vigentes del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF). Con esto se garantiza que cada componente operativo y nutricional del servicio responda con exactitud a los estándares de protección, seguridad alimentaria y desarrollo establecidos para esta modalidad de atención. Este nivel de cumplimiento institucional se desglosa detalladamente en los siguientes ejes fundamentales:</p> <ul style="list-style-type: none">- Componente Nutricional: Se garantizó de forma rigurosa el aporte diario de macronutrientes y micronutrientes requeridos para la población atendida, diseñando los menús conforme a las Derivaciones Nutricionales y las Tablas de Composición de Alimentos del ICBF, lo cual asegura el correcto desarrollo físico y cognitivo de los beneficiarios.- Planificación de Menús: La estructuración del ciclo de menús y las minutas patrón aplicadas en las minutas diarias cumplieron con la variedad, los grupos de alimentos y las porciones gramadas exigidas para la edad y el estado de vulnerabilidad de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes.- Aseguramiento de Calidad: Cada ciclo de preparación se alineó con las guías alimentarias oficiales, garantizando que el valor calórico total correspondiera a las necesidades biológicas de la modalidad de protección de manera oportuna y sin alteraciones.	<p>CUMPLE</p>



FORMATO INFORME DE SUPERVISIÓN

5. Cumplir con todas las normativas y regulaciones de salud y seguridad alimentaria vigentes.

Se verifica de manera física y presencial en las instalaciones que la contratista respaldó la ejecución integral del servicio mediante un equipo de trabajo altamente cualificado, cuya gestión operativa y administrativa se alineó con el marco legal sanitario vigente. Este despliegue estratégico de talento humano se caracterizó por el estricto cumplimiento de los siguientes estándares de supervisión:

- Certificación y Normatividad: Todo el personal manipulador de alimentos contó con sus respectivos certificados médicos de aptitud ocupacional y carnés de manipulación de alimentos debidamente vigentes y actualizados, cumpliendo rigurosamente con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.
- Capacitación Continua: Se verificó que el recurso humano posee formación técnica sólida en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), lo que garantiza un control riguroso de los puntos críticos de control y mitiga de forma efectiva los riesgos de contaminación cruzada durante las fases de procesamiento, porcionado y servido en sitio.
- Protocolos de Entrega: El personal aplicó estrictamente los procedimientos estandarizados de bioseguridad y servicio, empleando de manera obligatoria la dotación reglamentaria (uniforme claro, gorro, tapabocas y calzado de seguridad) para asegurar que la distribución final de las raciones cumpliera con los parámetros higiénico-sanitarios requeridos por la entidad.

CUMPLE



FORMATO INFORME DE SUPERVISIÓN

<p>6. Proveer personal calificado y capacitado para la preparación de alimentos, la limpieza y el mantenimiento de las instalaciones</p>	<p>Se corrobora de manera física y presencial en las instalaciones del Centro Transitorio para Adolescentes que la contratista garantiza la idoneidad de los colaboradores asignados al servicio. Este despliegue de personal no solo responde a un estricto requisito administrativo, sino a un estándar de calidad superior orientado de forma integral a la protección, bienestar y seguridad alimentaria de los beneficiarios. Este componente operativo y humano se sustenta firmemente en los siguientes criterios verificados:</p> <ul style="list-style-type: none">- Perfil Específico: Cada colaborador ha sido seleccionado, evaluado y capacitado bajo un enfoque de atención diferencial para población vulnerable. Esto asegura que la manipulación y el servicio de alimentos se realicen con los más altos niveles de ética, higiene, respeto y cuidado hacia los adolescentes.- Competencia Técnica Comprobada: El personal posee una formación sólida y práctica en la ejecución de los Planes de Saneamiento Básico (PSB). Esto incluye la aplicación estricta de los protocolos de control de plagas, la gestión técnica y separación de residuos sólidos, y la limpieza profunda y desinfección de áreas. Con ello se garantiza un entorno de procesamiento totalmente seguro y libre de riesgos sanitarios.- Actualización Normativa: Los colaboradores participan activamente en jornadas de reentrenamiento periódico y actualización continua. Esto les permite implementar de manera inmediata cualquier ajuste en las guías técnicas del municipio o de las autoridades de salud competentes, asegurando que la entrega y el servido en sitio cumplan con una operatividad impecable, segura y eficiente.	<p>CUMPLE</p>
<p>7. Establecer un sistema de comunicación efectivo para atender cualquier solicitud o queja del personal de la Secretaría de Gobierno</p>	<p>Se constata de manera digital que durante el periodo del informe se sostuvo comunicación permanente para el despacho de los alimentos procesados.</p>	<p>CUMPLE</p>



FORMATO INFORME DE SUPERVISIÓN

<p>8. Cumplir con los estándares de higiene y seguridad alimentaria, incluyendo la preparación, manipulación y almacenamiento adecuados de los alimentos</p>	<p>Se corrobora de manera física y presencial en las áreas de producción que la contratista fundamentó la operatividad del servicio en la gestión estratégica de un recurso humano debidamente certificado. Este equipo enfocó sus funciones en la aplicación estricta de barreras sanitarias y metodologías de control de puntos críticos para garantizar la pureza, inocuidad y calidad microbiológica de los alimentos. Este sistema de control preventivo se ejecutó con rigor mediante los siguientes componentes:</p> <ul style="list-style-type: none">- Prevención de Contaminación Cruzada: El personal implementó con total rigurosidad los protocolos técnicos de separación de procesos en el área de cocina. Se aseguró que el flujo de alimentos crudos, insumos en etapa de alistamiento y alimentos terminados o preparados no tuviera contacto directo ni indirecto en ninguna etapa de la cadena de producción, cumpliendo estrictamente con la marcha hacia adelante y los flujos unidireccionales exigidos por la normatividad sanitaria vigente.- Higiene y Desinfección del Personal: Se constató el uso obligatorio y correcto de los elementos de protección personal (EPP) y la indumentaria reglamentaria limpia. Esto se complementó con estaciones operativas de lavado frecuente de manos dotadas con jabón antibacterial y gel sanitizante, bloqueando de manera efectiva el ingreso de agentes contaminantes externos a la línea de servido.- Monitoreo de Áreas y Superficies: El equipo de manipuladores ejecutó de forma estandarizada los procedimientos de limpieza y desinfección de mesones, utensilios y equipos antes, durante y después de cada jornada, utilizando los agentes químicos autorizados para mantener superficies de contacto totalmente seguras.	<p>CUMPLE</p>
<p>9. Garantizar la disponibilidad de opciones dietéticas especiales para personas con necesidades</p>	<p>Se verifica de manera física que durante el periodo no se presentó la necesidad de hacer cambios en las dietas de los menores que se encuentran en proceso de restablecimiento de los derechos.</p>	<p>CUMPLE</p>



FORMATO INFORME DE SUPERVISIÓN

10. Proporcionar informes regulares sobre la calidad y cantidad de alimentos servidos, así como sobre cualquier incidente relacionado con la seguridad alimentaria

Se verifica de manera física y presencial en el archivo técnico que la contratista respaldó la transparencia del servicio mediante un sólido control administrativo. La formalización del suministro se llevó a cabo mediante un riguroso sistema de registro documental, utilizando las planillas oficiales de entrega como soporte principal de la operación diaria. Este procedimiento garantizó los siguientes estándares de gestión:

- Trazabilidad y Transparencia: Cada ración entregada en el Centro Transitorio para Adolescentes quedó debidamente asentada en folios de registro impresos y digitales, permitiendo un control exacto de las cantidades suministradas frente a las solicitudes diarias. Este mecanismo mitiga cualquier riesgo de inconsistencia y asegura la trazabilidad del componente alimentario desde la cocina hasta el beneficiario final.
- Validación de Recibido: El uso de estas planillas oficiales facilitó la verificación en tiempo real por parte del personal receptor del establecimiento o de la interventoría. Este equipo validó mediante firma, sello y huella la conformidad de las raciones en cuanto a cantidad, temperatura, gramaje y estado óptimo de presentación antes de autorizar su ingreso y posterior distribución en el centro.
- Soporte de Auditoría y Legalización: Los registros consolidados actúan como actas oficiales de entrega, sirviendo de soporte probatorio indispensable para los procesos de facturación, auditorías internas y cuentas de cobro presentadas por el operador ante la supervisión del contrato.

CUMPLE



FORMATO INFORME DE SUPERVISIÓN

11. Mantener registros precisos de la distribución de alimentos y los números de niños, niñas y adolescentes atendidos en cada comida

Se constata de manera física y presencial mediante la revisión del archivo técnico que la contratista mantiene al día los soportes operativos del servicio. Para asegurar un control exhaustivo de la operación, se implementó el uso de planillas de registro diario, las cuales funcionan como el instrumento de control primario en las instalaciones del Centro de Traslado por Protección (CETRA). Este mecanismo de registro diario permitió consolidar los siguientes estándares de gestión:

- Control de Cobertura: El reporte detallado por jornada facilitó la consolidación exacta del número de beneficiarios atendidos, permitiendo identificar variaciones diarias en la población y ajustar la producción de raciones de manera eficiente. Esto evita el desperdicio de materia prima y garantiza que la cobertura alimentaria responda con precisión al censo real de la población fluctuante.
- Verificación de Cumplimiento: Cada planilla diaria actúa como un certificado de cumplimiento de los ciclos de menú, donde se consigna y avala que los alimentos entregados corresponden efectivamente a la minuta patrón y al cronograma programado para esa fecha específica. Este registro cuenta con la firma de aceptación a satisfacción del supervisor o receptor delegado en el sitio.
- Seguimiento Administrativo: La organización cronológica y diaria de estos folios permite una conciliación inmediata al finalizar el periodo reportado. Este orden metodológico elimina de raíz cualquier discrepancia entre el servicio prestado en campo y el reporte financiero presentado ante la supervisión, garantizando la transparencia absoluta en el uso de los recursos públicos asignados.

CUMPLE



FORMATO INFORME DE SUPERVISIÓN

12. Coordinar con las autoridades relevantes para asegurar la entrega oportuna de suministros alimenticios y cumplir con las restricciones presupuestarias establecidas

Se constata de manera ocular y mediante el seguimiento a las bitácoras operativas que la contratista articuló sus procesos bajo un modelo cooperativo eficiente. La operatividad del servicio se fundamentó en una comunicación estratégica y permanente con la Coordinación de la Modalidad, asegurando que el flujo de despacho fuera exacto, oportuno y alineado con las necesidades del centro. Esta coordinación interinstitucional fue clave para consolidar los siguientes parámetros de gestión:

- Precisión en el Despacho: El intercambio continuo de información en tiempo real permitió ajustar el número de raciones de alimentos procesados según la fluctuación diaria de la población, mitigando de forma efectiva el desperdicio de insumos o el riesgo de desabastecimiento. Este control aseguró que la producción en cocina correspondiera exactamente a la demanda real de cada jornada.
- Enfoque de Restablecimiento de Derechos: Se garantizó que cada niño, niña, adolescente o joven bajo medida de protección recibiera su alimentación conforme a los más altos estándares de seguridad alimentaria. De este modo, se asume el servicio nutricional no solo como un suministro logístico, sino como un componente vital, digno y obligatorio dentro de su proceso de atención y protección integral.
- Agilidad Administrativa: Esta comunicación directa facilitó la validación inmediata de los pedidos y requerimientos extraordinarios, asegurando que el despacho cumpliera con las necesidades específicas reportadas por el centro. Esto optimizó la respuesta logística y la capacidad de reacción frente a los ingresos o egresos de última hora registrados en la modalidad.

CUMPLE



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 constata de manera física y presencial en las mesas de trabajo que la contratista mantiene una articulación constante con las directivas del centro. Como parte de la estrategia de gestión de calidad, se ha consolidado un canal de comunicación directo y eficiente con la coordinación del CETRA, diseñado para la recepción y trámite inmediato de cualquier inquietud o inconformidad. Respecto al desempeño del periodo reportado, se destaca el cumplimiento de los siguientes indicadores de gestión:

- Efectividad Operativa: Gracias a la rigurosidad en los procesos de preparación, porcionado y entrega, durante el periodo evaluado no se registraron quejas, reclamos ni novedades negativas por parte de la población atendida ni del equipo de supervisión. Esto demuestra la consistencia del operador en el cumplimiento de los horarios, las temperaturas de servido y las especificaciones técnicas contractuales.
- Mecanismos de Respuesta Inmediata: El enlace de comunicación directa permitió resolver de forma preventiva cualquier requerimiento logístico extraordinario, asegurando que las contingencias operativas menores fueran atendidas en tiempo real en la línea de servicio, sin afectar el cronograma diario.
- Mejora Continua: La retroalimentación constante entre la contratista y la coordinación del CETRA facilitó el monitoreo de los índices de aceptabilidad de los menús, garantizando un servicio de alimentación dinámico, seguro y alineado con los estándares de calidad exigidos.

CUMPLE



FORMATO INFORME DE SUPERVISIÓN

<p>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</p>	<p>Se constata de manera física y documental mediante la revisión de las facturas de compra, bitácoras de proveedores y registros contables, que la contratista cumple de forma activa con sus obligaciones de inclusión económica. 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. Durante el periodo reportado, se implementó con éxito una estrategia de compras locales mediante la articulación directa con la plaza de mercado y los pequeños y medianos productores de la región. Esta gestión permitió optimizar la cadena de suministro bajo los siguientes pilares de cumplimiento:</p> <p>Apoyo al Productor Local: Al adquirir los insumos directamente de productores locales y de la agricultura familiar, se fomenta activamente la dinamización económica y el desarrollo rural del municipio, dando estricto cumplimiento a los criterios de responsabilidad social, sostenibilidad y los porcentajes mínimos exigidos por la normatividad legal vigente en la cadena de abastecimiento.</p> <p>Calidad y Frescura: La compra directa sin intermediarios garantiza que las frutas, verduras, tubérculos y demás productos perecederos ingresen al centro de procesamiento con un alto grado de frescura y valor nutricional, conservando en óptimas condiciones sus propiedades organolépticas (sabor, color y textura) para el consumo seguro de los adolescentes.</p> <p>Trazabilidad del Producto: Esta alianza estratégica permite un seguimiento riguroso y transparente desde el origen y cosecha de los alimentos, asegurando que los insumos adquiridos cumplan con las condiciones de inocuidad y fichas técnicas exigidas por la supervisión antes de entrar a la etapa de procesamiento, transformación y servido.</p>	<p>CUMPLE</p>
<p>15. Las demás obligaciones que sean necesarias para la correcta ejecución del objeto contractual</p>	<p>No se presentaron actividades demás en el desarrollo del contrato</p>	<p>CUMPLE</p>

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	36	\$ 1.080.000



ALCALDÍA DE
SANTA FE DE ANTIOQUIA

FORMATO INFORME DE SUPERVISIÓN

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	38	\$ 1.223.600
Cena	Sopa o crema 240 cc, proteína (carne roja 65 gr o pollo pechuga 120 gr), leguminosa 56 gr, arroz 93 gr, papa, plátano o ñame 85gr, jugo de fruta 240 cc, verduras 55 gr	\$ 32.200	39	\$ 1.255.800
Refrigerio	Pancerotis, ensalada de fruta, sandwich, salpicón, salchipapas o hamburguesa; bebida: jugo o gaseosa	\$22.000	13	\$ 286.000
VALORES TOTALES				\$ 3.845.400

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

CUMPLE

2.3. SEGUIMIENTO FINANCIERO Y CONTABLE DEL CONTRATO / CONVENIO:

ENTIDAD	MUNICIPIO	TOTAL
1. Recursos iniciales comprometidos	\$ 49.025.340	\$ 49.025.340
2. Adiciones	\$ 0	\$ 0
3. TOTAL RECURSOS COMPROMETIDOS	\$ 49.025.340	\$ 49.025.340
4. Anticipos	\$0	\$0
5. Recursos pagados / desembolsados	\$ 6.406.999.73	\$ 6.406.999.73
6. TOTAL RECURSOS ENTREGADOS	\$ 6.406.999.73	\$ 6.406.999.73
7. Recursos ejecutados	\$ 10.252.398.78	\$ 10.252.398.78
8. Recursos no ejecutados	\$ 38.772.941.27	\$ 38.772.941.27

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		\$2.016.800	\$ 44.377.141	00933 – 22/04/2026
Pago No.3 FFEV62		\$ 1.708.799.85	\$ 42.618.340.27	01345 – 28/05/2026
Pago No.4 FFEV67		\$ 3.845.399	\$ 38.772.941.27	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 **9505066436** pagada del mes de

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/>



ALCALDÍA DE
SANTA FE DE ANTIOQUIA

FORMATO INFORME DE SUPERVISIÓN

JUNIO sobre los honorarios recibidos en ese mes, en adelante se revisará el pago del IBC correspondiente al valor mensual del presente contrato.

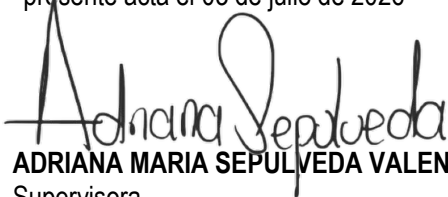
MES	HONORARIOS MENSUALES	IBC (40%) HONORARIO	CUMOLE / NO CUMPLE
JUNIO	\$ 1.750.000	\$ 1.750.000	CUMPLE

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 004 del Contratista
- Factura Electrónica FFEV67

Por medio del presente el supervisor autoriza y avala el pago correspondiente a la factura FFEV67, Para constancia, se firma la presente acta el 03 de julio de 2026


ADRIANA MARIA SEPULVEDA VALENCIA
Supervisora