ACTA DE PAGO N°05

CONTRATO N°015-2026

CONTRATISTA:	MARIA VICTORIA LOPEZ ARBOLEDA	
OBJETO:	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES DE APOYO TÉCNICO A LA SUPERVISIÓN DE CONTRATOS.	
PAGO	CINCO MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS M/L ($5.600.000) TRIBUTOS INCLUIDOS.	
FECHA DEL CONTRATO:	05 DE ENERO DE 2026	
CDP	NÚMERO: 016	FECHA: 01/01/2026
CRP	NUMERO: 016	FECHA: 01/01/2026

A la fecha 22 JUN 2026 se reunieron HUGO ALBERTO GÓMEZ OTALVARO identificado con cédula 15.428.258 de Rionegro (Ant), Gerente y Representante Legal de NUTRICERES S.A.S. y MARITZA VERONICA GOMEZ identificada con cédula 39.455.570 en calidad de supervisora, con el fin de elaborar el acta de pago de la contratista MARIA VICTORIA LOPEZ ARBOLEDA por un valor de: CINCO MILLONES SEISCIENTOS MIL M/L ($5.600.000) TRIBUTOS INCLUIDOS., según cuenta de cobro número 05; la cual se pagará por concepto de prestación de servicios profesionales de apoyo técnico a la supervisión de contratos y la formulación de propuestas para la empresa NUTRICERES S.A.S. para el periodo comprendido entre el 01 al 31 de mayo de 2026.

Mediante la suscripción de la presente acta, los supervisores asumen plena responsabilidad por la veracidad de la información en ella contenida. Para constancia de lo anterior, firman la presente acta quienes en ella intervinieron:

HUGO ALBERTO GÓMEZ OTALVARO
Gerente y Representante Legal.
C.C: 15.428.258 Rionegro (Ant)

MARITZA VERONICA GÓMEZ
Supervisor
C.C: 39.455.570

16/v/folios
Sandra S.
377

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 5
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No.015-2026

FECHA DE ELABORACIÓN:	22 JUN 2026				
SUPERVISIÓN: X INTERVENTORÍA:	No. 05	DE SEGUIMIENTO:		FINAL	
		PARA PAGO:	X		
PERIODO DE SEGUIMIENTO DEL INFORME:	Desde:	01-05-2026	Hasta:	31-05-2026	

1. INFORMACIÓN GENERAL E HISTORIAL DEL CONTRATO / CONVENIO:

CONTRATO:	X	NÚMERO: 015-2026		
CONVENIO:		FECHA DE SUSCRIPCIÓN:01 DE ENERO DE 2026		
FECHA ACTA DE INICIO:		05 DE ENERO 2026		
OBJETO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES DE APOYO TÉCNICO A LA SUPERVISIÓN DE CONTRATOS Y FORMULACIÓN DE PROPUESTAS.				
CONTRATISTA / ASOCIADO:		MARIA VICTORIA LÓPEZ ARBOLEDA		
NIT O CÉDULA:		22029403		
CUENTA BANCARIA:		AHORROS-BANCOLOMBIA		
NÚMERO DE CUENTA:		024-446888-00		
VALOR INICIAL:		$ 32.853.333,33	LETRAS: TREINTA Y DOS MILLONES OCHOCIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL TRECIENTOS TREINTA TRES PESOS CON TREINTA Y TRES CENTAVOS M/L	
PLAZO INICIAL: (Fecha de inicio y de terminación)		Desde: 05/01/2026 HASTA: 30/06/2026		
ADICIÓN:	N/A	VALOR ADICIÓN	% DE ADICIÓN – No. CDP:	
		N/A	N/A	
PRÓRROGA:	N/A	TIEMPO PRORROGADO	NUEVA FECHA DE TERMINACIÓN	
		N/A	N/A	
HISTÓRICO DE SUSPENSIONES:	N/A	FECHA INICIO	FECHA REANUDACIÓN	
		N/A	N/A	
REINICIO:	N/A	FECHA REINICIO	N/A	
CDP:	No. 015	FECHA DEL CDP:	01/01/2026	
REGISTRO PRESUPUESTAL:	No. 015	FECHA DEL CRP:	01/01/2026	
SUPERVISOR: CARGO:	MARITZA VERONICA GÓMEZ –Secretaria general			

INTERVENTOR:	NOMBRE/RAZÓN SOCIAL:	N/A
	NÚMERO CONTRATO:	N/A
PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA:		83%

COMPONENTE FINANCIERO

No. de Acta de Pago	No. del Comprobante de Egreso y factura	Fecha de pago Comprobante de Egreso	Valor pagado	Valor ejecutado	Saldo Pendiente por ejecutar VALOR TOTAL DEL CONTRATO: $ 32.853.333,33
1	376-2026	27-02-2026	$ 4.853.333,33	$ 4.853.333,33	$ 28.000.000
2	697-2026	20-03-2026	$ 5.600.000	$ 5.600.000	$ 22.400.000
3	01280-2026	15-05-2026	$ 5.600.000	$ 5.600.000	$ 16.800.000
4			$ 5.600.000	$ 5.600.000	$ 11.200.000
5				$ 5.600.000	$ 5.600.000
		Total:	$21.653.333,33	$27.253.333,33	$ $ 5.600.000

NOTA: No se ha publicado el egreso de abril sin embargo ya se pagó a la contratista.

2. CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES Y/O ACTIVIDADES DE LAS PARTES:

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATO	DESCRIPCIÓN DEL AVANCE	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA
1. Apoyar en el componente técnico de los diferentes	La contratista realiza apoyo en la revisión técnica de las evidencias	En el periodo contractual del 01 al 31 de mayo del 2026 la contratista realizó la recepción

contratos que le sean asignados	para pago de los diferentes contratos hechos con los proveedores de la empresa NUTRICERES S.A.S	de 87 actas de pago para su respectiva revisión, firmas, radicación, devolución al supervisor para escaneo y entrega a financiera para sus pagos; se hace relación de estos en formato EV-MIPG-GD-125B: "Relación de documentación recibida y entregada de informes de supervisión" para su respectivo control. Ver evidencia en anexo número 1
2. Apoyar los conceptos técnicos requeridos por la gerencia general y la subgerencia técnica	La contratista realiza revisión de fichas técnicas y verificación de registros sanitarios de productos para los diferentes contratos; además de las autorizaciones sanitarias de los establecimientos de alimentos de los proveedores.	En el periodo del 01 al 31 de mayo del 2026 la contratista cumple con la revisión aproximadamente 28 fichas técnicas y 12 registros sanitarios de los contratos para pago que lo requieren. Se puede evidenciar las fichas técnicas y los registros sanitarios en las actas de pago que reposan en las plataformas de SIA Observa y SECOP II
3. Realizar el seguimiento a la ejecución de los contratos que le sean encomendados como apoyo a la supervisión	La contratista revisó: Actas de pago, Registros sanitarios, fichas técnicas, formatos de recepción de materia prima, órdenes de compra, facturas, componente financiero y demás documentos para el cumplimiento de las obligaciones específicas pactadas con los proveedores, para los diferentes programas que actualmente ejecuta la empresa NUTRICERES S.A.S.	En el periodo comprendido entre el 01 al 31 de mayo de 2026 la contratista recibió 87 actas para pago por parte de los supervisores; se realiza revisión de 28 fichas técnicas, 12 registros sanitarios además de actas de pago, componente financiero, facturas, órdenes de compra, formatos de recepción y demás documentos de los contratos entregados para pago en el mes de mayo 2026. Se puede evidenciar las fichas técnicas y los registros sanitarios en las actas de pago que reposan en las plataformas de SIA Observa y SECOP II; se puede ver evidencia de la radicación de contratos en anexo número 1

4. Realizar visitas a los contratistas y proveedores para verificar condiciones de operación y cumplimiento de los requerimientos derivados de la contratación.	La contratista para el mes de mayo de 2026 efectúa visita de auditoría técnica al proveedor de carne LÉVITO PAN.	El día 12 de mayo de 2026 la contratista realiza visita técnica a la planta de panificación LÉVITO PAN. Se adjunta en el numeral 2.1 el registro fotográfico y en anexos el acta de visita a proveedores como evidencias de dicha visita.
5. Apoyar con la revisión, recopilación y organización de todos los documentos requeridos en el ejercicio de supervisión.	La contratista revisa toda la documentación técnica requerida en las actas de pago entregadas por los supervisores en el mes de mayo de 2026: fichas técnicas, certificados de calidad registros sanitarios, ordenes de compra, facturas, formatos de recepción y actas de pago según el contrato corresponda puede ser suministros o prestación de servicios.	En el periodo comprendido entre el 01 al 31 de mayo de 2026 la contratista recibió aproximadamente 87 paquetes para pagos de los cuales se hace revisión de 28 fichas técnicas, 12 registros sanitarios además de órdenes de compra, facturas, certificados de calidad y formatos de recepción de las materias primas a utilizar en el desarrollo de los diferentes programas de alimentos Además se verifica toda la documentación de los contratos por prestación de servicios. Se puede ver evidencia fotográfica en anexo número 1
6. Recibir los informes de supervisión y acompañar el proceso de revisión hasta la radicación de los mismos, generando una revisión desde el componente técnico.	La contratista en el periodo comprendido entre el 01 al 31 de mayo de 2026 recibe los informes de supervisión y acompaña el proceso hasta la entrega al área de financiera la cual se encarga de realizar los respectivos pagos a los proveedores.	La contratista hace recepción de 87 informes de supervisión entregados por los supervisores en el mes de mayo de 2026, se ejecuta su correspondiente revisión técnica, recolección de firmas, radicación, devolución a los supervisores para su respectivo scaneo y publicación en SECOP y SIA; además de la entrega a financiera con lo cual se da por terminado el proceso. Ver evidencia aleatoria de la radicación de contratos para su revisión en anexo número 1
7. Apoyar la elaboración de informes de ejecución de los convenios marco y de los contratos derivados.	A la contratista aún no se le ha requerido la elaboración de informes de ejecución	En el periodo del 01 al 31 de mayo 2026 no se ha hecho el requerimiento a la contratista de la elaboración de informes de

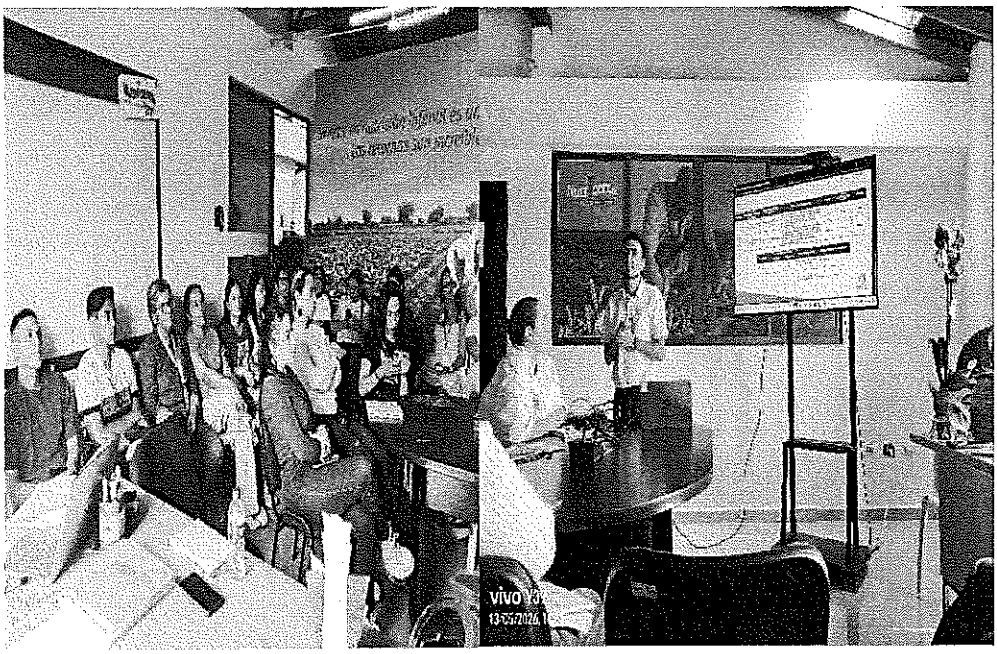
		ejecución.
8. Apoyar análisis de mercado para los procesos contractuales de la entidad.	A la fecha no ha sido necesario el apoyo de la contratista en realizar análisis de mercados para los procesos contractuales.	En el periodo del 01 al 31 de mayo de 2026 no se requirió el apoyo de la contratista para el análisis de mercados.
9. Apoyar la revisión de fichas técnicas y revisión de requisitos técnicos en procesos contractuales.	La contratista apoya en la revisión de las fichas técnicas y registros sanitarios de las actas de pago entregadas en el mes de mayo 2026.	Entre el 01 y el 31 de mayo del 2026 la contratista revisó 28 fichas técnicas,12 registros sanitarios de 87 actas de pago radicadas. Ver evidencia en anexo número 1
10. Asesorar en la sugerencia en la aplicación de las estrategias y actividades tendientes a generar mayor conciencia de la calidad en los procesos de alimentos en la empresa.	La contratista realiza visitas técnicas a proveedores de suministros; aportando con su experiencia al mejoramiento en la calidad e inocuidad de las plantas de alimentos visitadas y así tener productos más seguros e inocuos para los programas que lidera la entidad.	La contratista efectúa visita de auditoría técnica al proveedor "LÉVITO PAN" entregándole un acta de visita al área técnica igual al proveedor donde se plasma los hallazgos evidenciados durante el recorrido por la planta y la revisión de documentación; aportando así al grupo técnico de NUTRICERES S.A.S una visión más clara de las condiciones sanitarias de la planta de dicho proveedor. Ver fotos de visita en el numeral 2.1 y en anexos del informe de supervisión el acta de visita.
11. Apoyar a las subgerencias, líderes de procesos y supervisores de contratos en el análisis de la información técnica para la toma de decisiones.	La contratista acompaña y apoya a los supervisores de contratos en el análisis de la información técnica que debe contener los paquetes entregados para su correspondiente revisión; además apoya al área técnica realizando visita de auditoría técnica a los proveedores	Se evidencia en el numeral 2.1 las fotografías de la visita técnica al proveedor LÉVITO PAN el día 12 de mayo de 2026 además se anexa la lista de evaluación con sus respectivos hallazgos.

12. Comunicar las acciones de mejora que sean recomendadas a supervisores y al área técnica las cuales identifique en la ejecución del contrato.	La contratista cumple con esta obligación especifica.	Durante el mes de mayo de 2026 la contratista realizo apoyo al área técnica realizando visitas de campo a proveedores, se retroalimenta continuamente a los supervisores durante la revisión de los contratos; además se ejecuta desde el área de jurídica una capacitación el día 8 de mayo para despejar inquietudes y dudas que pudieran tener los supervisores donde la contratista hizo parte activa de este proceso se anexa foto en el numeral 2.1 como evidencia.
13. Informar a la gerencia los principales aspectos a mejorar en el componente técnico de los informes de supervisión, revisados, realizar al menos dos informes durante la ejecución del contrato.	La contratista cumple con la obligación.	La contratista para el mes de mayo de 2026 cumple con esta obligación especifica entregando a la SECRETARIA GENERAL nformación verbal del seguimiento a los supervisores de contratos donde se contextualiza las causales más repetitivas por las cuales se hace devolución de actas de pago para su debida subsanación además de quienes son los supervisores que más devoluciones tuvieron en este mes; también se entrega informe de auditoría a proveedores ejecutado en este mes. Ver anexo de acta de visita.

2.1 REGISTRO FOTOGRAFICO:



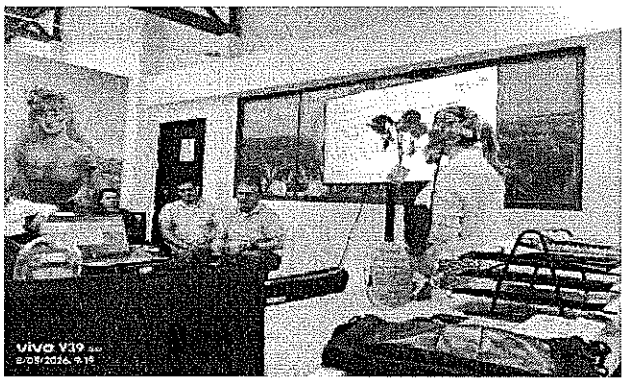
CAPACITACIÓN DE ACTIVOS DE INFORMACIÓN: 13-05-2026



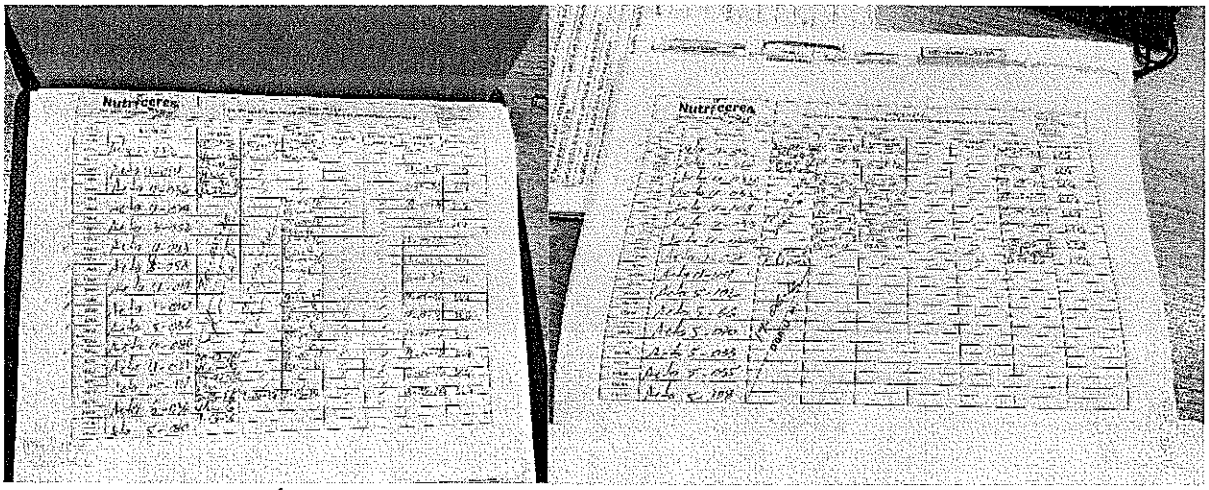
VISITA A PLANTA DE LÉVITO PAN: 12-05-2026



CAPACITACIÓN SUPERVISORES: 08-05-2026



EVIDENCIA ANEXO NUMERAL 1



2.2 SEGUIMIENTO TÉCNICO Y ADMINISTRATIVO:

A la fecha el contratista a cumplido con las actividades pactadas dentro del contrato como son: revisión técnica de contratos para pago, visita a proveedores, entrega de contratos a financiera para pago dentro de los tiempos establecidos en el calendario financiero para el año 2026, apoyo y acompañamiento técnico a los supervisores entre otros.

3. VERIFICACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL, APORTES DE PARAFISCALES Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO:

El contratista presenta los documentos que acreditan 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 e igualmente por el cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo, seguridad industrial, trabajo en alturas, bioseguridad y uso adecuado de los desechos (para los contratos y convenios que aplique) de conformidad con lo dispuesto en el Decreto Nacional 1072 de 2015.

4. ANOTACIONES U OBSERVACIONES ADICIONALES:

Se anexa comprobante de egreso del pago del mes de enero, febrero y marzo de 2026.
Se adjuntan fotos de la vista al proveedor LÉVITO PAN.
Se adjunta actas subidas a SIA Y SECOP II
Se adjunta registro fotográfico de la capacitación sobre "ACTIVOS DE INFORMACIÓN"
Se adjunta evidencia fotográfica del registro de las actas de pago.

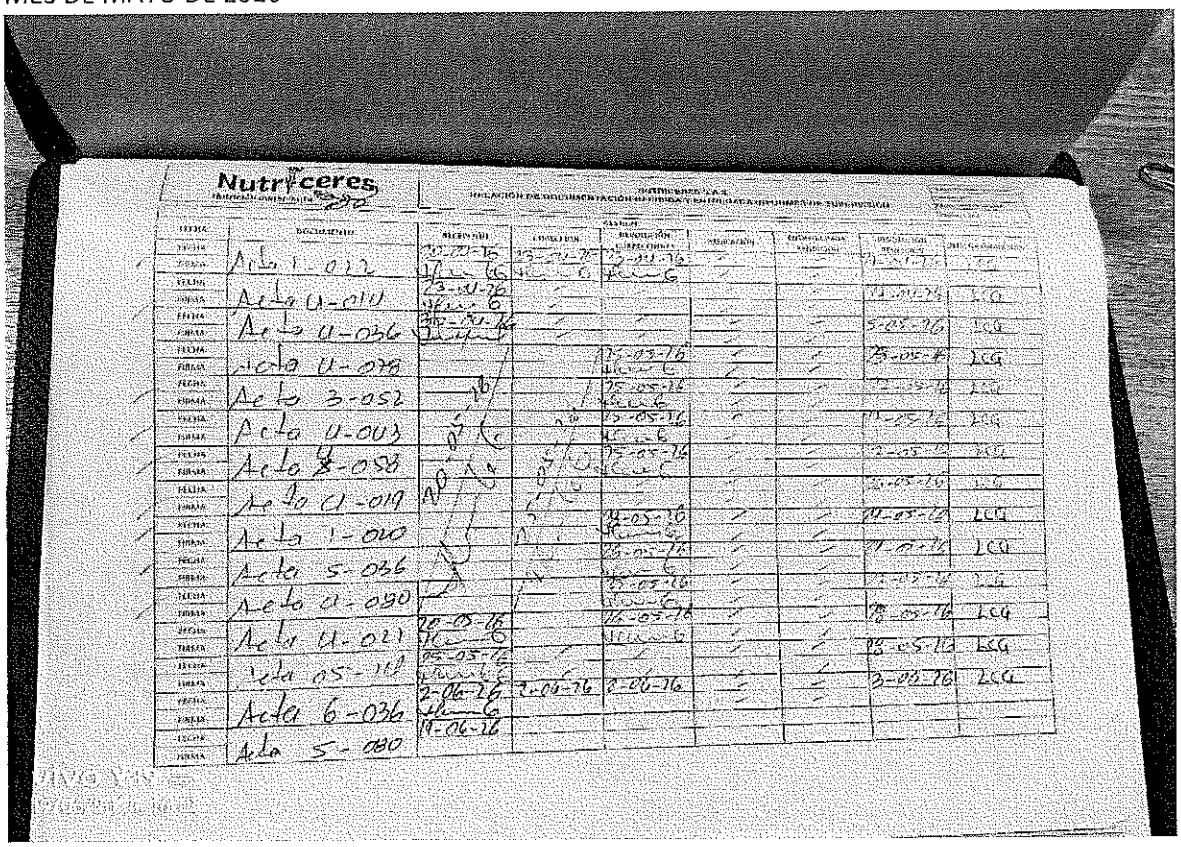
5. ANEXOS:

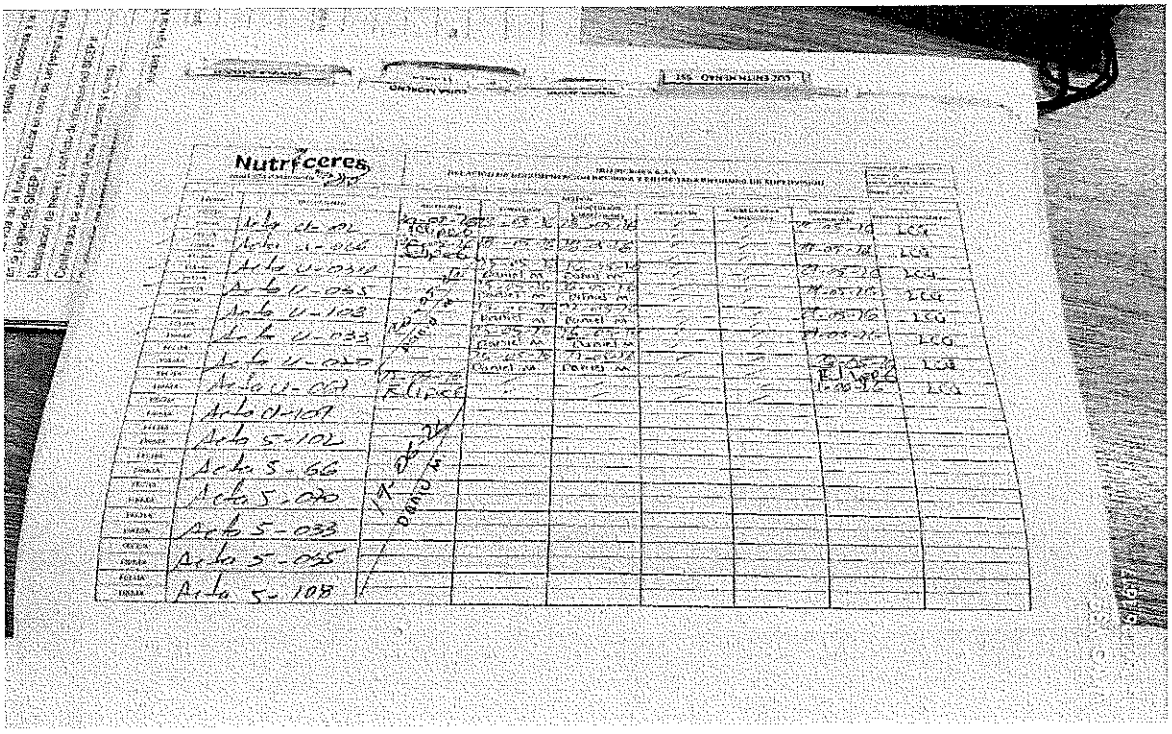
	ANEXOS	Verificación
1	Acta de pago	✓
2	Informe de supervisión	✓
3	Cuenta de Cobro o Factura Legal	✓
4	Planilla de seguridad social	✓
5	Informe de actividades para contratos de servicios.	✓
6	Declaración bajo la gravedad del juramento	✓
7	Actas de pago e informes de supervisión publicados en SIA y SECOP (corresponden a la verificación que se hace al momento de la revisión del informe.)	✓

Para constancia, se firma la presente acta:

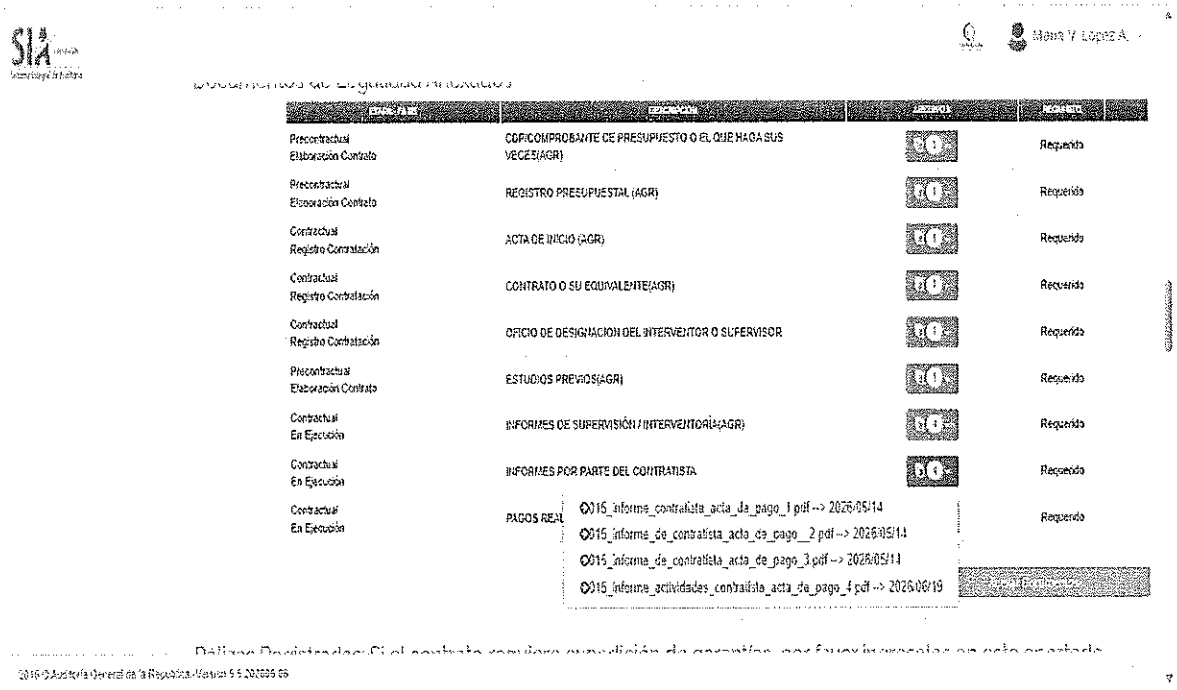
Nombre:
SUPERVISOR

EVIDENCIA FOTOGRAFICA ALEATORIA DE LA RADICACIÓN DE PAQUETES PARA SU REVISIÓN EN EL MES DE MAYO DE 2026



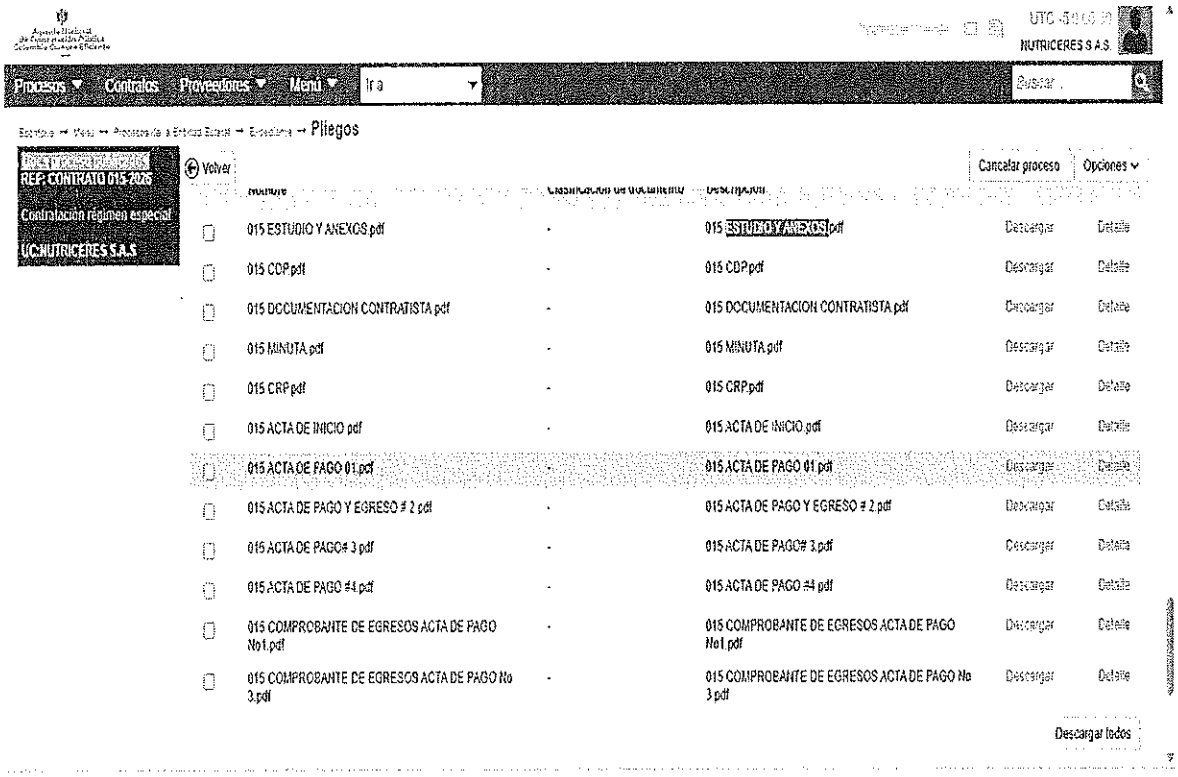


EVIDENCIA DE ACTAS SUBIDAS A LAS PLATAFORMAS SIA Y SECOP II



Etapa	Descripción	Archivo	Requerido
Precontractual Elaboración Contrato	CDP/COMPROBANTE DE PRESUPUESTO O EL QUE HAGA SUS VECES(AGR)		Requerido
Precontractual Elaboración Contrato	REGISTRO PRESUPUESTAL (AGR)		Requerido
Contractual Registro Contratación	ACTA DE INICIO (AGR)		Requerido
Contractual Registro Contratación	CONTRATO O SU EQUIVALENTE(AGR)		Requerido
Contractual Registro Contratación	OFICIO DE DESIGNACION DEL INTERVENTOR O SUPERVISOR		Requerido
Precontractual Elaboración Contrato	ESTUDIOS PREVIOS(AGR)		Requerido
Contractual En Ejecución	INFORMES DE SUPERVISIÓN / INTERVENTORÍA(AGR)		Requerido
Contractual En Ejecución	INFORMES POR PARTE DEL CONTRATISTA		Requerido
Contractual En Ejecución	PAGOS REAL	015_informe_contratista_acta_de_pago_1.pdf --> 2026/05/14 015_informe_de_contratista_acta_de_pago__2.pdf --> 2026/05/14 015_informe_de_contratista_acta_de_pago_3.pdf --> 2026/05/14 015_informe_actividades_contratista_acta_de_pago_4.pdf --> 2026/06/19	Requerido

2026 © Auditoría General de la República - Versión 5.5.202605.05



NUTRICERES S.A.S.

Proceso ▾ Contratos Proveedores ▾ Menú ▾ Ir a Buscar

Escritorio → Mesa → Procesos de Entidad Estatal → Ejecución → Pliegos

REF: CONTRATO 015 2026
Contratación régimen especial
UC NUTRICERES S.A.S

Volver | Cancelar proceso | Opciones

Nombre	Clasificación de documento	Descripción		
015 ESTUDIO Y ANEXOS.pdf	-	015 ESTUDIO Y ANEXOS.pdf	Descargar	Detalle
015 CDP.pdf	-	015 CDP.pdf	Descargar	Detalle
015 DOCUMENTACION CONTRATISTA.pdf	-	015 DOCUMENTACION CONTRATISTA.pdf	Descargar	Detalle
015 MINUTA.pdf	-	015 MINUTA.pdf	Descargar	Detalle
015 CRP.pdf	-	015 CRP.pdf	Descargar	Detalle
015 ACTA DE INICIO.pdf	-	015 ACTA DE INICIO.pdf	Descargar	Detalle
015 ACTA DE PAGO 01.pdf	-	015 ACTA DE PAGO 01.pdf	Descargar	Detalle
015 ACTA DE PAGO Y EGRESO # 2.pdf	-	015 ACTA DE PAGO Y EGRESO # 2.pdf	Descargar	Detalle
015 ACTA DE PAGO# 3.pdf	-	015 ACTA DE PAGO# 3.pdf	Descargar	Detalle
015 ACTA DE PAGO #4.pdf	-	015 ACTA DE PAGO #4.pdf	Descargar	Detalle
015 COMPROBANTE DE EGRESOS ACTA DE PAGO No1.pdf	-	015 COMPROBANTE DE EGRESOS ACTA DE PAGO No1.pdf	Descargar	Detalle
015 COMPROBANTE DE EGRESOS ACTA DE PAGO No 3.pdf	-	015 COMPROBANTE DE EGRESOS ACTA DE PAGO No 3.pdf	Descargar	Detalle

Descargar todos

Nutriceres	LISTA DE EVALUACIÓN SANITARIA PROVEEDORES	CÓDIGO: VERSIÓN:
	ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD	FECHA: PÁGINA:

Razón Social: LEVITO PANADERIA VITAL	NIT: 1152437526-1
Dirección: CRA 50G NUMERO 01-39	Ciudad: MEDELLIN
Representante de la empresa ante auditoria: JUAN FERNANDO LOPEZ	Cargo del Representante:COORDINADOR DE CALIDAD
Correo de contacto: calidad@levitopanaderia.com	Productos: PANIFICACIÓN
Lugar dónde se realiza la Inspección: Planta Medellin	Fecha de Inspección: 12-05-2026
Responsable de la Inspección: MARIA VICTORIA LOPEZ ARBOLEDA.	

Número del ítem	Aspecto a Evaluar	Puntaje cumplimiento	Puntaje obtenido	Porcentaje cumplimiento	Hallazgo / Seguimiento
I	PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	148	105	70,9%	
I.1	PROYECTO Y CONSTRUCCION DE LAS INSTALACIONES	56	33	58,9%	
I.1.1	Ubicación	4	2	50,0%	
I.1.1.1	El establecimiento es exclusivo para la producción de alimentos y no tiene conexión directa con las actividades de la vivienda; además, se mantiene alejado de fuentes de contaminación directa (Ejem: zonas de basura)	2	1		Se evidencia alrededores (parte externa) con vegetación alta y acumulación de residuos con material reciclable
I.1.1.2	El diseño del establecimiento permite el flujo adecuado de personal, materia prima, equipos rodantes, residuos, otros, evitando la contaminación cruzada.	2	1		Se evidencia poco espacio entre equipos en el área de producción; lo cual dificulta la movilidad del personal; ademas no hay una correcta separación física entre
I.1.2	Almacenes	16	9	56,3%	
I.1.2.1	Los almacenes están cerrados y protegidos contra el ingreso de agentes contaminantes. La materia prima, insumos y producto terminado se almacenan en ambientes separados o distribuidos de modo que se evite contaminación cruzada.	2	1		No hay una correcta separación de áreas.
I.1.2.2	Las paredes, pisos y techos de los almacenes son de material sanitario, superficies lisas y recubiertas con pintura lavable de colores claros; así mismo su diseño permite una fácil limpieza. La altura de los techos reduce al mínimo la condensación de agua y formación de mohos.	2	1		Se observa en diferentes áreas pisos, paredes y medias cañas con deterioro, desprendimiento de material y huella de humedad.
I.1.2.3	Las ventanas u otras aberturas diseñadas para tal fin, están provistas de medios que impiden el ingreso de insectos y contaminantes; así mismo, su diseño evita la acumulación de suciedad.	2	1		Algunas mallas anti-insectos colocadas en ventanas con con acumulación de suciedad y en algunas con espacio entre pared y estas.
I.1.2.4	Las puertas son de superficie lisa y fáciles de limpiar. Espacio entre puerta y piso no superior a 1 cm	2	2		
I.1.2.5	Los pisos cuentan con declive hacia canaletas o sumideros para facilitar el lavado y escurrimiento de líquidos. Existen uniones a media caña entre piso-pared y pared-techo	2	1		Uniones entre piso y pared con desprendimiento de material y deterioro. Se observa en zona de hornos estancamiento de agua.
I.1.2.6	Los productos se estiban en estibas o estantería cumpliendo las distancias establecidas (60 cm pared y 15 cm piso), de modo que permite el adecuado flujo del aire y actividades de limpieza, desinfección y control de plagas.	2	1		Se evidencia en bodega estibas que no cumplen con la separación de 60 cm entre pared-estiba; requerida por norma; ademas de sacos de harina almacenado en
I.1.2.7	Los envases, empaques, embalajes, productos químicos de limpieza y control de plagas, se almacenan en zonas exclusivas y controladas, delimitadas e identificadas, respetando la conservación requerida.	2	1		Se evidencia almacenamiento de productos químicos para la limpieza y desinfección almacenados en área de servicios sanitarios sin ninguna separación y sobre estibas que no cumplen con la altura requerida por norma.
I.1.2.8	Se ha previsto la instalación de medios que eviten el ingreso de plagas y/o contaminantes de modo efectivo. De existir lámparas para insectos, se encuentran operativos y se ubican en lugares donde las materia primas, insumos, productos finales, etc. no están expuestos. En caso de utilizarse cortinas de aire, estas cuentan con traslape suficiente, su altura es al ras del piso y el ancho protege el umbral o abertura.	2	1		No se encuentran blindados con el exterior en su totalidad ya que las mallas protectoras de los estractores se encuentran algunas con deterioro.
I.1.3	Área de Origen (aplica para cultivos piscícolas, granjas avícolas, ganaderas y porcícolas)	4	2	0,0%	
I.1.3.1	Los potreros, estanques, granjas o sitios destinados para la crianza de animales, cuentan con la capacidad adecuada, sin generar alteraciones en el lugar por la sobrepoblación, no pone en riesgo la especie	N/A	N/A		
I.1.3.2	Se cuenta con área destinada para el almacenamiento de insumos agrícolas, agroquímicos y demás usados en está actividad	N/A	N/A		
I.1.3.3	Se realiza monitoreo del estado del ambiente donde se lleva a cabo la crianza (agua, suelo), sin generar condiciones que construyan al deterioro de la calidad del animal, ni que generen riesgo de inocuidad	N/A	N/A		
I.1.3.4	El sitio destinado para la crianza de la especie se encuentra en adecuadas condiciones de limpieza y mantenimiento	N/A	N/A		
I.1.3.5	Se cuenta con soportes para el control de la crianza de las especies (compra de alevinos origen), dietas, control de enfermedades)	N/A	N/A		
I.1.3.6	El proceso de recolección de la especie se realiza bajo adecuadas condiciones de manipulación, sin que se genere riesgo en la inocuidad	N/A	N/A		
I.1.3.7	Cuenta con permisos del ICA o entidad competente para realizar la crianza de la especie	2	N/A		
I.1.3.8	Se realiza análisis microbiológicos y fisicoquímicos para el control antibióticos, metales pesados y demás residuos que generen riesgo para la salud del consumidor	2	2		
I.1.4	Áreas de Procesamiento	6	3	50,0%	
I.1.4.1	Las salas de proceso se encuentran cerradas y protegidas del ingreso de posibles agentes contaminantes (Ejemplo: aberturas entre pared-techo, pared-pared, pared-puerta, etc.).	2	1		No hay una correcta separación entre zonas y se evidecia las aberturas donde estan los extractores que algunas mallas presentan espacios entre estas y la pared
I.1.4.2	Las paredes, pisos y techos de las áreas de procesamiento son de material sanitario, superficies lisas y recubiertas con pintura lavable de colores claros; así mismo su diseño permite una fácil limpieza.	2	1		Pisos, paredes, techos,medias cañas de material rugoso y con deterioro.
I.1.4.3	Las ventanas u otras aberturas diseñadas para tal fin, están provistas de medios que impiden el ingreso de insectos y contaminantes; así mismo, su diseño evita la acumulación de suciedad.	2	1		Mallas anti-insectos con acumulación de suciedad y algunas desprendidas de pared.

I.1.5	Equipos	8	4	50,0%	
I.1.5.1	Los equipos, materiales y utensilios empleados en la manipulación de alimentos son de material sanitario, no son absorbentes ni corrosibles y sus superficies son lisas y están libres de orificios y grietas.	2	1		Se evidencia equipos con oxidación y bandejas metalicas con acumulación de hollín; ademas de estanteria de materia prima con mucho oxido
I.1.5.2	Todos los ambientes refrigerados o salas climatizadas están dotados de dispositivos para la medición y registro de la temperatura, están colocados en lugares visibles y se encuentran operativos.	2	1		No se observó el equipo de refrigeración con termostato
I.1.5.3	Los equipos empleados en operaciones criticas se encuentran operativos y cuentan con instrumentos y/o accesorios de medición que permitan controlar de modo efectivo los parámetros de proceso (termómetros, termógrafos, manómetros, termo higrómetros, etc.).	2	1		Refrigerador en producción sin medidor de temperatura.
I.1.5.4	Los equipos de frio (refrigeradoras, congeladoras) son de material sanitario y sus superficies son lisas y estos se encuentran operativos de modo que mantengan la cadena de frio.	2	1		Se evidencia rejillas con oxidación del equipo de refrigeración y los registros de temperatura de dicho equipo no estan actualizados.
I.1.6	Iluminación y Ventilación	8	6	75,0%	
I.1.6.1	La iluminación es suficiente para las operaciones que se realizan.	2	2		
I.1.6.2	Las fuentes de luz artificial ubicadas en zonas donde se manipulan y/o almacenan los alimentos están protegidas para evitar que particulas de vidrio caigan accidentalmente a los alimentos en caso de ruptura (pantallas protectoras, micas, Films, etc.).	2	2		
I.1.6.3	Tanto el sistema de ventilación natural y/o forzada (inyectores, presión positiva, ventiladores, etc.), como el sistema de extracción (campanas extractoras, extractores, etc.), son suficientes para evitar que el calor excesivo se convierta en vapor condensado, lo que puede representar una fuente de contaminación. Por otro lado, se percibe que la corriente de aire no se desplaza del área sucia al área limpia.	2	1		Se percibe altas temperaturas en áreas de horneo y producción.
I.1.6.4	Los equipos de ventilación o extracción están provistos de rejillas u otra protección (mallas o filtros) de material anti corrosivo fáciles de retirar y limpiar.	2	1		Se evidencia extractores de aire con suciedad acumulada en las rejillas y algunas de estas despegadas de la pared.
I.1.7	Gabinetes de higiene: Manos y calzado	4	2	50,0%	
I.1.7.1	Existen instalaciones para el lavado y desinfección de manos al ingreso, dentro de las salas de procesamiento, con de accionado indirecto. Cuentan con: agua potable a flujo continuo, jabón, desinfectante y sistema de secado de manos.	2	1		El filtro sanitario no esta en funcionamiento. no disponen de equipos o un mecanismo para limpieza de zapatos y botas a la entrada del área de proceso.
I.1.7.2	Se cuenta si es necesario con pediluvios para lavado de botas que no contamine las salas de procesamiento.	2	1		No cuentan con un mecanismo para el lavado de botas al ingreso de producción.
I.1.8	Servicios Higiénicos y vestuarios	6	5	83,3%	
I.1.8.1	Cuentan con un vestuario para facilitar el cambio de vestimenta separado de hombre y mujeres. Así mismo, los casilleros permiten que los objetos personales y prendas de vestir no entren en contacto con la indumentaria de proceso.	2	1		Se evidencia Cascos para moto y otros accesorios personales por fuera de los casilleros
I.1.8.2	Los pisos, paredes y techos de los servicios higiénicos y vestuarios son de material sanitario.	2	2		
I.1.8.3	Los servicios higiénicos cuentan con agua potable a flujo continuo, jabón, desinfectante y sistema de secado de manos.	2	2		
I.2	INSTALACIONES: MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO	34	27	79,4%	
I.2.1	Mantenimiento y limpieza	8	5	62,5%	
I.2.1.1	Los alrededores de las áreas de proceso, almacenes, zonas de desplazamiento y la zona de recepción, se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y mantenimiento. Así mismo, se encuentran libres de material en desuso y/o inservibles.	2	2		
I.2.1.2	Los pisos, canaletas, sumideros, paredes, techos, puertas, ventanas, luminarias y dispositivos de protección (mallas, cortinas de exclusión, etc.) de las áreas de procesamiento, almacenes y servicios sanitarios se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y mantenimiento.	2	1		Se evidencia algunas mallas anti-insectos con acumulación de suciedad y desprendidas en área de proceso.
I.2.1.3	Los equipos, utensilios y superficies de trabajo se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y mantenimiento.	2	1		Rodillos de teflon, bandejas metalicas, refrigerador, canastas, superficies de mesa, pozuelo, estanteria, casilleros y canecas de residuos con acumulación de suciedad
I.2.1.4	Los materiales de limpieza (escobillas, escobas, jaladores de agua, paños, recogedores, otros) se encuentran limpios, en buen estado físico y son de uso exclusivo para las áreas de trabajo (zona sucia y zona limpia). La limpieza de estos materiales no genera contaminación de los alimentos.	2	1		Traperos, escobas y recogedor almacenados directamente en piso en áreas de producción y empaque.
I.2.2	Programa de limpieza	6	5	83,3%	
I.2.2.1	Se cuenta con un programa escrito de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos y utensilios de limpieza, este especifica las áreas que habrán de limpiarse, método y herramientas de limpieza, sustancias químicas y sus concentraciones empleadas, responsables y frecuencia de la actividad.	2	1		No cuentan con un cronograma claro de los procesos de limpieza y desinfección de acuerdo a las necesidades del establevimiento
I.2.2.2	Los registros evidencian la ejecución de las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.	2	2		
I.2.2.3	Se cuenta con un programa de verificación microbiológica de la limpieza y desinfección de las superficies de trabajo y ambientes. Se cuenta con registros, los cuales evidencian las acciones correctivas derivadas del programa de verificación microbiológica.	2	2		
I.2.3	Control de agua	6	4	66,7%	
I.2.3.1	Existen lineamientos para verificar la calidad sanitaria del agua. Los registros de control físico químico, microbiológico, etc. evidencian que el agua es segura para la fabricación de alimentos, limpieza del personal e instalaciones.	2	1		Cuentan con kit de cloro residual y Ph para piscina;lo cual no permite obtener datos confiables.
I.2.3.2	Los pozos y/o reservorios de agua están construidos, mantenidos y protegidos evitando la contaminación del agua. Así mismo, los reservorios de agua cuentan con la capacidad para abastecer lo que demanda el proceso.	2	1		No cuentan con tanque de almacenamiento de agua para un caso de contingencia con capacidad para un dia de trabajo.
I.2.3.3	En el caso de utilizar hielo y vapor (que entre en contacto directo con el alimento), se obtienen a partir de agua potable, se almacenan en ambientes adecuados, y estos son suficientes para las actividades de producción.	2	2		
I.2.4	Control de plagas	8	8	100,0%	
I.2.4.1	Se evidencio la ausencia de insectos, roedores, pájaros, entre otros animales, o de señales (heces, manchas de grasa, etc.) que pudieran indicar la presencia de plagas en las áreas de procesamiento, almacenes y exteriores.	2	2		

I.7.4.3	Se cuenta con visita del INVIMA o Secretaria Distrital de Salud, actualizada y se han mejorado los Items reportados de no cumplimiento. Si la planta cuenta con laboratorio interno, solicitar evaluación del INVIMA de acuerdo a la legislación vigente.	2	2		Fecha de Última visita 19-03-2026. con un puntaje de 71.% para un concepto sanitario favorable.
I.7.4.4	Se identifican y controlan los peligros físicos, químicos y biológicos establecidos según el Analisis de Peligros de Materias Primas y envases	2	2		
I.7.5	Control de producto terminado	8	6	75,0%	
I.7.5.1	Se cuenta con fichas tecnicas del producto final, las cuales se basan en la normativa vigente. Existen evidencias respecto a la determinación de vida útil del producto.	2	2		
I.7.5.2	Los recipientes de productos terminados (no envasados) y productos semiprocesados están marcados de manera que se identifica el lote u otra información necesaria sobre ellos.	2	2		
I.7.5.3	Se cuenta con un programa para evaluar la calidad sanitaria (microbiológico y/o físico químico) del producto final. Los registros evidencian su cumplimiento.	2	2		
I.7.5.4	Los productos finales se refrigeran y/o congelan hasta su despacho final, en caso de ser requerido por la naturaleza del producto?	2	NA		
I.7.6	Trazabilidad	2	1	50,0%	
I.7.6.1	Los documentos y registros permiten efectuar la trazabilidad de los lotes de productos (hacia delante y hacia atrás).	2	1		No hay rotulación completa de materia prima en almacen y estanterias de producción lo cual no permite tener una trazabilidad fiable del producto final.
I.7.7	Quejas de clientes y/o Plan de contingencia	2	1	50,0%	
I.7.7.1	Se cuenta con lineamientos para la atención de reclamos de productos; los registros evidencian un análisis de causas y planteamiento de acciones correctivas o preventivas; posee plan de contingecia en caso de anomalias presentadas con ordenes de compra	2	1		No cuentan con un procedimiento de PQRS
I.7.8	Recolecta de productos.	2	1	50,0%	
I.7.8.1	Existe un procedimiento de retiro del mercado de alimentos de consumo directo, en caso que no cumplan con los requisitos sanitarios. Este procedimiento incluye la supervisión de los productos afectados hasta la determinación de su destino final.	2	1		No se evidecia un procedimiento de devoluciones, ni tienen un espacio destinado para estos productos devueltos a la empresa.
	TOTAL PUNTAJE SIN HACCP	148	105	71%	

Ni	Aplica para Proveedores de derivados, Aves Cárnicos y derivados, Pescados.				
Número del ítem	ASPECTO A EVALUAR	Puntaje cumplimiento	Puntaje obtenido	Porcentaje cumplimiento	Hallazgo / Seguimiento
	SISTEMA HACCP	18	0	0,0%	
II.1	Cuentan con un Plan HACCP actualizado.	2	NA		
II.2	Se cuenta con concepto o autorización Sanitaria Vigente Se trabaja en los planteado en el Plan Gradual de Cumplimiento	2	NA		
II.3	La descripción del producto incluye información sobre: caracteristicas microbiológicas, físicas y quimicas, composición, vida útil, uso presunto y condiciones de almacenamiento.	2	NA		
II.4	El diagrama de flujo guarda relación con la descripción del proceso, el análisis de peligros y lo visto en el establecimiento. Se evidencian reuniones periódicas del equipo de inocuidad a través de informes, actas, etc.	2	NA		
II.5	Se han **identificado los peligros** específicos en las materias primas, insumos y envases; asimismo en las etapas, según las condiciones de trabajo de la planta. En el análisis de peligros se han identificado los peligros significativos en función a la probabilidad de ocurrencia y el efecto de éstos en la salud de las personas.	2	NA		
II.6	Se han **identificado todos los PCC** necesarios, empleando criterios cientificos y técnicos. Se han establecido límites críticos que controlen los peligros identificados de modo inmediato. Así mismo, los límites críticos han sido validados.	2	NA		
II.7	Los aspectos de vigilancia establecidos permiten tener bajo control los PCC identificados. Se llevan adecuadamente los **registros de control de PCC**, según las actividades descritas en el Plan HACCP. Los registros son revisados y firmados por personal idóneo designado para tal efecto.	2	NA		
II.8	Las **medidas preventivas** establecidas se aplican a cabalidad. Se cuenta con procedimientos de **Acciones Correctivas** en caso de desviaciones, referidas al producto y al proceso para cada PCC; los cuales se aplican cada vez que son necesarios.	2	NA		
II.9	Se cuenta con procedimientos para la **verificación** del Sistema HACCP (auditorias internas, plan analitico de verificación, entre otros), los cuales se llevan a cabo en las frecuencias establecidas y por el personal idóneo.	2	NA		
	TOTAL PUNTAJE CON HACCP	166	105	63%	

N/A: No Aplica N/E: No Evidenciado N/O: No Observado

Ponderación: 2: cumple completamente; 1: cumple parcialmente; 0: no cumple

90%	100%	Bueno: Se aprueba el proveedor
80%	89%	Aceptable: Se debe solicitar plan de mejora
0	79%	No Aceptable: No aprobado

AUDITOR	REPRESENTANTE DEL PROVEEDOR
NOMBRE: MARIA VICTORIA LÓPEZ ARBOLEDA- Ingeniera de Alimentos	NOMBRE: JUAN FERNANDO LOPEZ
FIRMA:	FIRMA:

I.2.4.2	Se cuenta con medios de control físico (cebaderos, mallas metálicas, trampas en canaletas, sumideros, tapas metálicas o de concreto en cajas de	2	2		
I.2.4.3	Se cuenta con información referida a las sustancias químicas a utilizar, su potencial tóxico y las medidas de seguridad de aplicación antes y después de efectuado el servicio (Registro sanitario y ficha técnica, autorización sanitario de la empresa de saneamiento). De realizarse de manera interna, el personal cuenta con capacitación y maneja las Hojas de Seguridad.	2	2		
I.2.4.4	Los registros evidencian la ejecución de las actividades de control de plagas. (Informe técnico de evaluación, certificado, monitoreo de cebaderos	2	2		
I.2.5	Control de residuos	6	5	83,3%	
I.2.5.1	Los residuos sólidos están contenidos en recipientes de plástico (hasta 3/4 de su capacidad) con bolsa según el residuo, adecuadamente cubiertos o tapados.	2	1		Se evidencia recipientes de residuos sólidos sin tapa y con bolsas transparentes lo cual no cumple con el código de colores según la resolución 2184 de 2019; ademas no se realiza una adecuada separación de los residuos sólidos
I.2.5.2	La zona de acopio (almacén de desechos) está acorde al volumen de residuos generados, se encuentra limpia y en buen estado de mantenimiento.	2	2		
I.2.5.3	Se cuenta con medios para la retención de sólidos en residuos Líquidos generados en los procesos (trampas de grasa, pozos sépticos). Estos se encuentran en buenas condiciones de limpieza y mantenimiento.	2	2		
I.3	MANTENIMIENTO DE EQUIPOS Y CALIBRACIÓN DE INSTRUMENTOS	6	4	66,7%	
I.3.1	Se cuenta con información referida al mantenimiento preventivo de las instalaciones y equipos (responsables, frecuencia, relación de equipos, servicio interno o por terceros).	2	1		programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos por ajustar
I.3.2	Se cuenta con registros del mantenimiento de acuerdo a las frecuencias establecidas.	2	2		
I.3.3	Se cuenta con información (programa o cronograma) respecto a la calibración y/o verificación de instrumentos de medición de parámetros críticos. Los registros y/o etiquetas demuestran el cumplimiento de las frecuencias de la calibración y/o verificación de dichos instrumentos	2	1		No cuentan con cronograma para calibración de equipos de peso y de termómetros, se evidencia equipos sin calibrar.
I.4	PERSONAL	8	6	75,0%	
I.4.1	El personal viste la indumentaria completa, cuenta con indumentaria de trabajo en acorde a las actividades desarrolladas. Incluye al personal ajeno a las labores productivas y visitantes.	2	1		Se halló personal en área de producción con accesorios como cadenas y aretes.
I.4.2	El personal demuestra la aplicación de buenas prácticas de manufactura en las actividades que desarrolla.	2	1		Manipulador de alimentos sin tapabocas en área de producción con cofia que no
I.4.3	La empresa controla el estado de salud del personal	2	2		
I.4.4	Se cuenta con un programa de verificación microbiológica de la higiene de las manos (superficies vivas), tomando en cuenta al personal que es manipulador directo de los productos.	2	2		
I.5	TRANSPORTE	2	0	0,0%	
I.5.1	Se inspeccionan las condiciones de limpieza de los vehículos antes de la recepción de insumos, materias primas y otros, así como antes del cargue de los productos terminados. Se cuenta con registros. En caso de transportar productos perecederos, se verifica que la temperatura de la cabina es menor que la temperatura que requiere el producto.	2	NO		
I.5.2	En caso de encontrar vehículos, se observa que están provistos de medios para proteger a los productos de la contaminación cruzada (factores ambientales, derrame de sustancias químicas, productos de diferente naturaleza o no compatibles).	N.O	NO		
I.6	CAPACITACIÓN	8	8	100,0%	
I.6.1	Se cuenta con un responsable del manejo de los aspectos que permiten asegurar la inocuidad de los alimentos preparados o fabricados; esta persona evidencia competencia técnica para implementar las BPM y el sistema HACCP (de ser aplicable).	2	2		
I.6.2	Se cuenta con un programa de capacitación dirigido al personal técnico y operarativo, el cual es revisado y actualizado periódicamente, e incluye temas relacionados a las BPM - HACCP entre otros Se cuenta con documentación que evidencie el cumplimiento del programa de capacitación (Ejem: listas de asistencia, material de capacitación).	2	2		
I.6.3	Los manipuladores cuentan con plan de formación en alimentos de mínimo 10 horas/año?	2	2		
I.6.4	Se cuenta con avisos alusivos a las Buenas Prácticas de Manufactura	2	2		
I.7	CONTROL DE OPERACIONES	34	27	79,4%	
I.7.1	Selección y control de proveedores	4	4	100,0%	
I.7.1.1	Se han establecido lineamientos para la selección y control de los proveedores tomando en consideración criterios sanitarios y compras locales mediante decreto 1860 de 2021	2	2		
I.7.1.2	Se llevan registros de selección y control de proveedores.	2	2		
I.7.2	Control de materias primas, insumos y envases	4	4	100,0%	
I.7.2.1	Se cuenta con especificaciones técnicas propias de las materias primas, insumos y envases, según lo establecido en la reglamentación vigente.	2	2		
I.7.2.2	Se registran los controles para aceptar o rechazar a las materias primas, insumos y envases al momento de la recepción de las mismas (análisis organoléptico, control de parámetros según especificaciones, etc.).	2	2		
I.7.3	Control de almacenamiento (materias primas/insumos/producto terminado)	6	4	66,7%	
I.7.3.1	Se cumple con los principios PEPS (primero en entrar/expirar, primero en salir/vencer).	2	1		Se identifico bolsa de chocolate vencida en estantería ubicada en area de
I.7.3.2	Los productos "aprobados", "observados" o "rechazados" se encuentran claramente identificados y separados, según aplique.	2	1		No se evidencia un área o espacio señalizado para los productos no conforme.
I.7.3.3	El rotulado de las materias primas, insumos y producto final es conforme a la normativa vigente	2	1		Se observa estantería con producto sin identificar en zona de producción al igual
I.7.4	Control de procesamiento	8	7	87,5%	
I.7.4.1	Se identifican y controlan parámetros críticos en las etapas de procesamiento, que repercuten en la inocuidad del producto final.	2	2		
I.7.4.2	Se ha establecido sistemas que permitan reducir el riesgo de contaminación de los alimentos con materias extrañas (fragmentos de vidrios o de metal, piedra, astillas de madera, entre otros).	2	1		No tienen establecido un sistema que redusca la contaminación de los alimentos con material extraño.

CONTRATO PRESTACION DE SERVICIOS
No. 0015

INFORMACIÓN GENERAL

FECHA DE ELABORACIÓN DEL INFORME: 31 DE MAYO DE 2026				
NOMBRE CONTRATISTA	MARIA VICTORIA LOPEZ ARBOLEDA			
C.C. N°	22029403	DIRECCIÓN:	URB ARRAYANES BLOQ 6 APTO 401	
OBJETO CONTRATO	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES DE APOYO TÉCNICO A LA SUPERVISIÓN DE CONTRATOS Y FORMULACIÓN DE PROPUESTAS.			
CORREO ELECTRÓNICO	mvinterventoradecampo@gmail.com	TELÉFONOS	Fijo	NA
			Celular	3127030368
NOMBRE DEL SUPERVISOR	MARITZA VERONICA GOMEZ RAMIREZ			
PERÍODO DE COBRO	01 DE MAYO AL 31 DE MAYO DE 2026			

INFORME DE ACTIVIDADES DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATO	AVANCES EN LAS OBLIGACIONES	EVIDENCIAS
1. Apoyar en el componente técnico de los diferentes contratos que le sean asignados	Se realiza apoyo en la revisión técnica de las evidencias para pago de los diferentes contratos hechos con los proveedores de la empresa NUTRICERES S.A.S	Se realiza revisión de fichas técnicas y verificación de registros sanitarios de productos para los diferentes contratos; además de las autorizaciones sanitarias de los establecimientos de alimentos de los proveedores.
2. Apoyar los conceptos técnicos requeridos por la	Se realiza revisión de fichas técnicas y verificación de registros sanitarios de	En el periodo del 01 al 31 de mayo del 2026 se cumple con la revisión aproximadamente 28 fichas técnicas y 12 registros sanitarios de los contratos

gerencia general y la subgerencia técnica	productos para los diferentes contratos; además de las autorizaciones sanitarias de los establecimientos de alimentos de los proveedores.	para pago que lo requieren; además se recibieron 87 actas de pago para su respectiva revisión.
3. Realizar el seguimiento a la ejecución de los contratos que le sean encomendados como apoyo a la supervisión	Se revisó: Registros sanitarios, fichas técnicas, formatos de recepción de materia prima, órdenes de compra, facturas y demás documentos para el cumplimiento de las obligaciones específicas pactadas con los proveedores, para los diferentes programas que actualmente ejecuta la empresa NUTRICERES S.A.S.	En el periodo comprendido entre el 01 al 31 de mayo de 2026 se recibió 87 actas para pagos por parte de los supervisores; se realiza revisión de 28 fichas técnicas y 12 registros sanitarios además de facturas, órdenes de compra, formatos de recepción y demás documentos de los contratos entregados para pago en el mes de mayo 2026.
4. Realizar visitas a los contratistas y proveedores para verificar condiciones de operación y cumplimiento de los requerimientos derivados de la contratación.	Para el mes de mayo de 2026 se hizo visita a proveedores.	El día 12 de mayo de 2026 se hizo visita técnica al proveedor LÉVITO PAN.
5. Apoyar con la revisión, recopilación y organización de todos los documentos requeridos en el ejercicio de	Durante el mes de mayo de 2026 se hace revisión de: Fichas técnicas, los registros sanitarios, órdenes de compra, facturas, formatos de recepción y actas de pago según	En el periodo comprendido entre el 01 al 31 de mayo 2026 se recibió aproximadamente 87 paquetes para pagos de los cuales se hace revisión de 28 fichas técnicas, 12 registros sanitarios además de órdenes de compra, facturas y formatos de recepción de las materias primas a

supervisión.	el contrato corresponda puede ser suministros o prestación de servicios.	utilizar en el desarrollo de los diferentes programas de alimentos.
6. Recibir los informes de supervisión y acompañar el proceso de revisión hasta la radicación de los mismos, generando una revisión desde el componente técnico.	Durante el periodo comprendido entre el 01 al 31 de mayo de 2026 se recibe los informes de supervisión y acompaña el proceso hasta la entrega al área de financiera la cual se encarga de realizar los respectivos pagos a los proveedores.	Se hace recepción de informes de supervisión entregados por los supervisores en el mes mayo de 2026, se ejecuta su correspondiente revisión técnica, recolección de firmas, radicación, devolución a los supervisores para su respectivo scaneo y publicación en SECOP y SIA; además de la entrega a financiera con lo cual se da por terminado el proceso.
7. Apoyar la elaboración de informes de ejecución de los convenios marco y de los contratos derivados.	Hasta la fecha aún no se ha requerido la elaboración de informes de ejecución	En el periodo del 01 al 31 de mayo de 2026 no se me ha hecho el requerimiento de la elaboración de informes.
8. Apoyar análisis de mercado para los procesos contractuales de la entidad.	A la fecha no ha sido necesario el apoyo en el análisis de mercados para los procesos contractuales.	En el periodo del 01 al 31 de mayo de 2026 no se me requirió el apoyo al análisis de mercados.
9. Apoyar la revisión de fichas técnicas y revisión de requisitos técnicos en procesos contractuales.	Se realiza apoya en la revisión de las fichas técnicas de las actas de pago entregadas en el mes de mayo 2026.	Entre el 01 y el 31 de mayo del 2026 la contratista revisó 87 fichas técnicas, 12 registros sanitarios; además se verifico el cumplimiento de las obligaciones especificas de todos los contratos entregados y sus respectivas actas de pago.
10. Asesorar en la sugerencia en la aplicación de las estrategias y actividades	Se realiza visitas técnicas a proveedores de suministros.	Se efectúa visita de auditoría técnica al proveedor "LÉVITO PAN" entregándole un acta de visita al área técnica igual al proveedor donde se plasma los hallazgos evidenciados

tendientes a generar mayor conciencia de la calidad en los procesos de alimentos en la empresa.		durante el recorrido por la planta y la revisión de documentación; aportando así al grupo técnico de NUTRICERES S.A.S una visión más clara de las condiciones sanitarias de la planta de dicho proveedor. .
11. Apoyar a las subgerencias, líderes de procesos y supervisores de contratos en el análisis de la información técnica para la toma de decisiones.	La contratista acompaña y apoya a los supervisores de contratos en el análisis de la información técnica que debe contener los paquetes entregados para su correspondiente revisión; además apoya al área técnica realizando visita de auditoría técnica a los proveedores	Se evidencia las fotografías de la visita técnica al proveedor LÉVITO PAN el día 12 de mayo de 2026 además de la lista de evaluación con sus respectivos hallazgos. Se adjunta evidencia en numeral 2.1 y anexos del informe de supervisión.
12. Comunicar las acciones de mejora que sean recomendadas a supervisores y al área técnica las cuales identifique en la ejecución del contrato.	Se cumple con esta obligación especifica.	Durante el mes de mayo de 2026 se hizó apoyo al área técnica realizando visitas de campo a proveedores; como también se retroalimenta continuamente a los supervisores durante la revisión de los contratos.
13. Informar a la gerencia los principales aspectos a mejorar en el componente técnico de los informes de supervisión, revisados, realizar al menos dos informes durante la	Se cumple con la obligación.	Para el mes de mayo de 2026 cumple con esta obligación especifica entregando a la SECRETARIA GENERAL información verbal del seguimiento a los supervisores de contratos donde se contextualiza las causales más repetitivas por las cuales se hace devolución de actas de pago para su debida subsanación además de quienes son los supervisores que más devoluciones tuvieron en este mes; también se entrega informe de auditoría a

ejecución del contrato.		proveedores ejecutado en este mes. Ver anexo de acta de visita.

El supervisor del contrato verifica el cumplimiento con el pago a la seguridad social correspondiente al período comprendido en el contrato.

Anexos:

- Planilla de pago de la seguridad social
- Cuenta de cobro
- Declaración bajo la gravedad de Juramento

María Victoria López Alzate

Firma del contratista

CC. 21021103

NUTRICERES S.A.S.	No. CUENTA DE COBRO: 05	FECHA DE COBRO		
		DÍA	MES	AÑO
		15	06	2026

NOMBRE CONTRATISTA	MARIA VICTORIA LOPEZ ARBOLEDA		
No. CÉDULA DE CIUDADANIA	22029403	DE	CARACOLI
TELEFONOS DE CONTACTO	3127030368	FIJO	N/A
E-MAIL PERSONAL	mvinterventoradecampo@gmail.com		

OBJETO DEL CONTRATO	Prestación de servicios profesionales de apoyo técnico a la supervisión de contratos.				
CONTRATO ACTUAL No.	015	DEL AÑO	2026	VALOR DEL CONTRATO	$32.853.333,33

PERIODO DE PAGO DEL	DIA	MES	AÑO	AL	DIA	MES	AÑO	VALOR PERIODO
	01	05	2026		30	05	2026	$ 5..600.000.

VALOR EN LETRAS: CINCO MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS M/L ($5.600.000) TRIBUTOS INCLUIDOS.

OBLIGACIÓN DEL VALOR PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL DEL CONTRATISTA SIN INTERES DE MORA

PLANILLA DE PAGO No.	IBC	SALUD 12.5%	PENSIÓN 16%	ARL 0.522%	EL MES PERIODO DE COTIZACIÓN
8641626858	2.240.000	280.500	359.000	54.700	MAYO

FIRMA: María Victoria López A

Cédula No. 22029403

DECLARACIÓN BAJO LA GRAVEDAD DE JURAMENTO

Rionegro, 30/05/2026

Señores
NUTRICERES S.A.S
Rionegro

Asunto: Declaración Juramentada para disminuir la base gravable de la retención en la fuente por renta y certificación de calidad de declarante del citado impuesto.

De manera atenta, y de acuerdo a lo establecido en el parágrafo 1 del Decreto Nacional N° 2271 de 2009, presento solicitud para disminuir la base de retención en la fuente con los aportes que realizo al sistema de seguridad social por el contrato Nro.015/2026

Para tal efecto **CERTIFICO BAJO GRAVEDAD DE JURAMENTO** que:

a. Los documentos soporte del pago de aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social, corresponden a ingresos provenientes de la prestación de servicios de manera personal del contrato materia del pago sujeto a revisión.

b. El valor a disminuir de la base de retención en la fuente corresponde al periodo que origina el pago comprendido entre el 01/05/2026 y el 30/05/2026

c. Los aportes realizados al sistema de seguridad social según planilla N° 8641626858 la cual adjunto corresponden a este contrato.

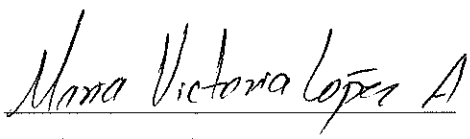
d. El monto para disminuir la base de Retención en la Fuente por concepto de Salud, Pensión y ARL, SIN INTERESES DE MORA es:

SALUD	$	280500
PENSIÓN	$	359000
ARL	$	54700
TOTAL	$	694200

Para efecto de determinación de la tarifa de la retención en la fuente por renta aplicable a los pagos del citado contrato, **CERTIFICO BAJO LA GRAVEDAD DE JURAMENTO** que cumplo con los topes establecidos para el año gravable 2026 para ser (elegir entre **DECLARANTE O NO DECLARANTE)**

_ **DECLARANTE** ___X_ **NO DECLARANTE**

Atentamente,

FIRMA: 

NOMBRE: _María Victoria López Arboleda

DOCUMENTO: 22029403

ASOPAGOS s.a.

RAZÓN SOCIAL :	MARIA VICTORIA LOPEZ ARBOLEDA
IDENTIFICACIÓN:	CC-22029403
COD. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	0
NOM. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	0
FECHA GENERACIÓN REPORTE:	2026-06-04
FECHA LÍMITE DE PAGO:	2026-06-02
FECHA DE PAGO:	2026-06-04
ENTIDAD DE PAGO:	BANCO DE BOGOTA
PERÍODO PENSIÓN:	2026-05
PERÍODO SALUD:	2026-05
NÚMERO PLANILLA:	8641626858
TOTAL COTIZANTES:	1
REFERENCIA DE PAGO (PIN):	8607600539
TIPO DE PLANILLA:	I

CÓDIGO ENTIDAD	NIT	NOMBRE	NÚMERO AFILIADOS	IBC	FONDO SOLIDARIDAD	FONDO SUBSISTENCIA	TOTAL INTERESES	VALOR PAGAR SIN INTERESES	VALOR PAGAR
EPS010	800088702	EPS SURA	1	$ 2.240.000	$ 0	$ 0	$ 500	$ 280.000	$ 280.500
25-14	900336004	COLPENSIONES	1	$ 2.240.000	$ 0	$ 0	$ 600	$ 358.400	$ 359.000
14-25	800226175	COLMENA	1	$ 2.240.000	$ 0	$ 0	$ 100	$ 54.600	$ 54.700
				Total a pagar	$ 0	$ 0	$ 1.200	$ 693.000	$ 694.200

PAGADO

FECHA DE PAGO DEL SIGUIENTE MES:	02/07/2026