I. INTRODUCCIÓN

El presente informe de supervisión contiene el análisis de las actividades ejecutadas en virtud del cumplimiento del Contrato de prestación de servicios MC-012-2026 del 27 de febrero de 2026; durante el periodo ejecutado comprendido entre del 01 de junio de 2026 al 26 de junio de 2026; a su vez, se realiza una descripción ejecutiva, administrativa y financiera del mismo.
Adicionalmente, se estipulan las actividades realizadas, así como las demás observaciones y requisitos técnicos que debe cumplir al respecto según el contrato suscrito y las obligaciones adquiridas.

I. RESUMEN EJECUTIVO DEL CONTRATO

Número del Contrato:	MC - 012 - 2026
Nombre del Contratista:	SOLUCIONES FRANVEL S.A.S.
Número de Identificación:	900.840.126-8
Fecha de Suscripción del Contrato:	27 DE FEBRERO DE 2026
Fecha del Acta de Inicio:	27 DE FEBRERO DE 2026
Fecha de Terminación:	26 DE JUNIO DE 2026
Estado Actual del Contrato:	En Ejecución: X Finalizado:
Objeto del Contrato:	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN (REFRIGERIO TIPO ALMUERZO) PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE JORNADA COMPLEMENTARIA CONFORME A LOS CONVENIOS SUSCRITOS ENTRE EL MUNICIPIO DE CAPARRAPÍ Y COMPENSAR
Plazo:	El plazo de ejecución del contrato será de CUATRO (4) MESES
No. CDP:	2026000128
No. RP:	2026000166
Rubro:	2.3.2.02.02.009.07.28 **2026130** Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar / SGP ALIMETACION ESCOLAR / Apoya la i

Modalidad de Contratación: (marque con una "X")	Contratación Directa: ; Mínima Cuantía: X; Concurso de Mérito: ; Selección Abreviada de Menor Cuantía: ; Licitación Pública: ; Urgencia Manifiesta:
Forma de Pago:	El municipio pagará al contratista el valor del contrato de la siguiente forma: Actas parciales, de acuerdo al suministro de alimentación e hidratación realizados y entregados en los sitios indicados por el supervisor, debidamente recibidos a satisfacción de acuerdo a las condiciones técnicas exigidas. Para los pagos respectivos, el contratista deberá presentar los siguientes documentos: 1. Presentación de Factura y o cuenta de cobro cuando corresponda, junto con los demás documentos que se exijan por parte de la entidad 2. Certificación de ingreso de los bienes al almacén general del municipio de los bienes que según la normatividad contable lo requiera. 3. Acreditación de pagos de seguridad social integral y parafiscal. 4. Certificación de cumplimiento expedida por parte del supervisor del contrato que incluya manifestación de recibo a satisfacción El contratista para el pago, deberá acreditar el pago mensual de sus obligaciones derivadas de la vinculación al sistema de seguridad social en salud y pensiones, conforme a Ley. El término para el pago solo empezará a contarse desde la fecha en que se presente en debida forma la totalidad de los documentos exigidos para tal efecto. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del CONTRATISTA y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. En el evento que el servicio contratado este gravado con el impuesto al valor agregado (IVA), de conformidad con la

	normatividad tributaria vigente y no haya sido contemplado en el valor ofertado en la propuesta por el CONTRATISTA, éste deberá asumir dicha obligación con cargo al valor del contrato y en consecuencia estará obligado a presentar la respectiva factura o su documento equivalente discriminando los valores a pagar y el IVA. En el evento que el CONTRATISTA no presente la factura o su documento equivalente para el pago, estando obligado a ello de conformidad con el régimen tributario aplicable, el MUNICIPIO no lo tramitará mientras no se cumpla la obligación por parte del CONTRATISTA y en consecuencia el retraso en el pago que se produzca por esta circunstancia, no generará interés moratorio alguno a cargo del MUNICIPIO. El pago está sujeto a la disponibilidad del PAC
Valor del contrato inicial:	CUARENTA Y NUEVE MILLONES DE PESOS ($49.000.000) MC/TE.
Anticipo:	N/A
Tipo de Pago: **[Marque con una "X"]**	Parcial: Total: Final: X
Periodo que Comprende el Informe	01 DE JUNIO DE 2026 AL 26 DE JUNIO DE 2026
Nombre Supervisor:	SANDRA MILENA ROJAS HERNANDEZ
Cargo Supervisor:	SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL

BALANCE DEL CONTRATO	
Valor a Pagar:	$ 13.596.000
Valor Inicial del Contrato:	$ 49.000.000
Valor Total del Contrato:	$ 49.000.000
Valor Pagado:	$ 32.815.200
Porcentaje de Ejecución Financiera:	94,71%
Saldo del Contrato:	$ 2.588.800
Valor a Liberar Presupuestalmente:	$ 2.588.800

II. SEGURIDAD SOCIAL

Se realizó la correspondiente verificación de los documentos que allegó el Contratista, correspondiente al certificado de certificado de pago de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales, expedido por SOLUCIONES FRANVEL S.A.S., a los 06 días del mes de julio de 2026.

III. SUPERVISIÓN DE LAS ACTIVIDADES

Las actividades que se encuentran contempladas dentro del objeto del contrato se encaminan única y exclusivamente al desarrollo del objeto del contrato, las siguientes son las actividades que se adelantaron durante el periodo del presente:

#	OBLIGACIONES	Cumplió		Actividad Realizada	Soporte
		Si	No		
1	El contratista deberá entregar alimentación de acuerdo a lo estipulado en la minuta y las opciones solicitadas en las especificaciones requeridas	X		Se verificó, mediante los soportes aportados por el contratista, el suministro de la alimentación tipo refrigerio-almuerzo conforme a la minuta establecida y a las opciones definidas para la estrategia. La supervisión evidenció el cumplimiento de la preparación, servido, empaque y entrega de los alimentos, garantizando que estos fueran suministrados en condiciones adecuadas de calidad, inocuidad, presentación y oportunidad, en beneficio de la población estudiantil atendida.	Evidencia se encuentra en el informe de actividades
2	Entregar los refrigerios reforzados de acuerdo a las cantidades requeridas y en las instituciones educativas ubicadas en San Carlos, Novilleros y San Pedro.	X		Se verificó, a través de los soportes presentados por el contratista, el cumplimiento en la entrega de los refrigerios reforzados destinados a las Instituciones Educativas Departamentales de San Carlos, Novilleros y San Pedro, conforme a las cantidades requeridas y a la	Evidencia se encuentra en el informe de actividades

				programación establecida para la prestación del servicio. La supervisión evidenció que la distribución se realizó de manera oportuna, garantizando la atención de los beneficiarios.	
3	Garantizar que los alimentos a suministrar sean de altos niveles de calidad y cumplan con todas las normas de higiene y manipulación expedidas por las autoridades competentes	X		Con base en los soportes presentados por el contratista, que durante la ejecución del contrato se implementaron acciones orientadas al aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados. Para ello, se verificaron las condiciones de los productos desde su recepción hasta la entrega, revisando aspectos como el estado de conservación, fechas de vencimiento, condiciones de almacenamiento, empaque e higiene. Así mismo, se constató la realización de actividades de limpieza y desinfección de las áreas, equipos y utensilios utilizados en la preparación de los alimentos, en cumplimiento de las condiciones sanitarias requeridas para la prestación del servicio.	Evidencia se encuentra en el informe de actividades
4	El personal manipulador deberá ser capacitado en forma permanente para realizar preparaciones que cumplan con características organolépticas adecuadas cumpliendo de igual forma con el aporte nutricional contratado y descrito en las especificaciones técnicas	X		De acuerdo con la información y los soportes allegados por el contratista, se evidenció que el personal manipulador de alimentos recibió orientación y capacitación continua en buenas prácticas de manufactura, fortaleciendo aspectos relacionados con el adecuado lavado de manos, uso correcto de la dotación, prevención de la contaminación cruzada, manejo adecuado de	Evidencia se encuentra en el informe de actividades

				residuos y conservación de la calidad e inocuidad de los alimentos. Estas acciones contribuyeron al cumplimiento de las condiciones técnicas y sanitarias requeridas para la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar.	
5	Cumplir y desarrollar la operación y suministro de alimentación de acuerdo al plazo, especificaciones y lineamientos técnico administrativos establecidos	X		Con base en los soportes presentados por el contratista, la supervisión evidenció que la operación del servicio se desarrolló dentro del plazo contractual y en cumplimiento de las especificaciones técnicas y lineamientos administrativos establecidos. Así mismo, se verificó la ejecución de las actividades de planeación, preparación, transporte, distribución y entrega de los alimentos, manteniendo la articulación con las instituciones educativas para garantizar la continuidad en la prestación del servicio.	Evidencia se encuentra en el informe de actividades
6	Asegurar la garantía de los recursos, humanos, tecnológicos, y materiales necesarios para el buen desarrollo del programa	X		La supervisión verificó, conforme a los soportes aportados por el contratista, que durante la ejecución del contrato se dispuso del personal, los equipos, utensilios, elementos de aseo, recipientes, contenedores de transporte y demás recursos necesarios para garantizar la adecuada prestación del servicio. Lo anterior permitió el desarrollo de las actividades propias del programa, de acuerdo con las condiciones técnicas y operativas establecidas en el contrato.	Evidencia se encuentra en el informe de actividades

7	Permitir al supervisor, realizar la inspección o controles que considere pertinentes en la entrega de los suministros	X		Durante el período objeto del presente informe no fue necesario realizar inspecciones o verificaciones adicionales por parte de la supervisión, al no evidenciarse situaciones que las hicieran procedentes. No obstante, se constató la disposición permanente del contratista para facilitar el ejercicio de las funciones de supervisión y atender cualquier requerimiento que pudiera presentarse durante la ejecución contractual.	No requerido
8	De presentarse durante la entrega y revisión, alguna observación respecto a los productos suministrados o especificaciones diferentes, el contratista hará el cambio de los mismos sin que ello genere algún costo adicional al municipio	X		La supervisión verificó que, durante la ejecución del contrato, el contratista mantuvo disponible el procedimiento para la revisión y, de ser necesario, la reposición de productos que presentaran alguna novedad relacionada con la calidad, cantidad, empaque o especificaciones técnicas. No obstante, durante el período reportado no se presentaron requerimientos de reposición, evidenciándose la entrega de los suministros en las condiciones establecidas contractualmente.	No requerido
9	El contratista se obliga a observar las instrucciones que de manera particular le imparta el supervisor del contrato, sin que por ello se origine subordinación o dependencia respecto de la administración municipal	X		La supervisión evidenció que el contratista atendió las orientaciones e instrucciones impartidas durante la ejecución del contrato, relacionadas con la programación, horarios, sitios de entrega, cantidades y demás aspectos necesarios para la adecuada prestación del servicio, dando cumplimiento a las condiciones establecidas en el contrato y garantizando el normal desarrollo de las actividades.	Evidencia se encuentra en el informe de actividades

10	Coordinar con el rector de cada institución educativa la logística para la preparación de los alimentos de acuerdo a lo expuesto en los LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS Y ESTÁNDARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) MAYO 2013 descritos a continuación: 10.1. Dotación y menaje de comedor Tenedor mesa, cuchillo, vaso, plato cuchará, tina plástica, mesas de comedor silla, (deberá coordinarse con cada rector de las I.E.D 10.2. Implementos de aseo. Cada restaurante escolar debe contar con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, de acuerdo a lo relacionado a continuación: escaba plástica, trapero, recogedor, cepillo de cerdas duras, cepillo de mano, cepillo para uñas ,esponja plástica para lavado de ollas, detergente para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro ESTUDIOS PREVIOS Página 11 de 36 y	X		La supervisión verificó, con base en los soportes aportados por el contratista, que se realizó la coordinación con las instituciones educativas para garantizar la adecuada logística en la prestación del servicio de alimentación escolar. Dicha articulación permitió asegurar las condiciones necesarias para la preparación, transporte, almacenamiento, conservación y entrega de los alimentos, así como el adecuado funcionamiento de los comedores escolares y el cumplimiento de las condiciones sanitarias requeridas.	Evidencia se encuentra en el informe de actividades

	biodegradable, en barra, crema polvo o líquido para alimentos, esponja de fibra de agresividad media. Desinfectante líquido (hipoclorito de sodio producto de 5.6% de concentración), Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido, Jabón yodado líquido para manos, en dispensador y con identificación del producto, Bolsas plásticas biodegradables de color verde para los residuos ordinarios, de color azul para el material reciclable, de color gris para el papel y el cartón y color beige para los residuos orgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica, kit de canecas para manejo de residuos, Papel higiénico hoja doble, Gas (en caso de no contar con gas por red) 10.3. Plan de saneamiento básico: - limpieza y desinfección, control de plagas, manejo residuos sólidos: bajo la reglamentación que al respecto se tenga estipulada en el municipio 10.4. Abastecimiento de agua: Se debe disponer de un tanque de agua con capacidad suficiente para				

	atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción y. Estos tanques deben lavarse y realizarles mantenimiento, mínimo 2 veces al año. Cada vez que sean aseados se les colocará una etiqueta con la fecha del último lavado. Estos deberán mantenerse tapados y solo debe tener acceso a ellos la persona autorizada. Para su consumo, el agua no debe ser almacenada por más de 24 horas, ya que se contamina con gran facilidad. 10.5. EL transporte de los alimentos debe ser en, en las respectivas cavas con el fin de que se conserven en una temperatura adecuada, además de disponer en la cocina de refrigeradores con suficiente espacio para el debido almacenamiento y conservación				
11	Los servicios de gas y agua serán asumidos por el contratista se debe presentar el recibo de pago.	X		La supervisión verificó, mediante los soportes aportados por el contratista, el cumplimiento del pago del servicio de gas requerido para la preparación de los alimentos, garantizando la continuidad en la prestación del servicio de alimentación escolar. Así mismo, se evidenció la disponibilidad del comprobante de pago correspondiente como soporte del cumplimiento de esta obligación contractual.	Evidencia se encuentra en el informe de actividades

12	Los alimentos se deben entregar servidos dentro del restaurante escolar de cada I.E.D.	X		La supervisión verificó, con base en los soportes presentados por el contratista, que la entrega de los alimentos se realizó en los restaurantes escolares o en los espacios habilitados por las instituciones educativas, de conformidad con los horarios establecidos y cumpliendo las condiciones de higiene requeridas para su adecuado consumo por parte de los estudiantes beneficiarios.	Evidencia se encuentra en el informe de actividades
13	El personal encargado de la preparación de los alimentos, (ecónoma) la cual será una por cada I.E.D debe contar con las debidas normas de salubridad e higiene, y tener curso de manipulación de alimentos vigente. El contratista deberá presentar el soporte en los anexos de la propuesta técnica las hojas de vida y el curso de manipulación de alimentos.	X		La supervisión verificó, mediante los soportes aportados por el contratista, que el personal encargado de la preparación de los alimentos en las instituciones educativas contaba con la documentación requerida para el desarrollo de sus funciones, incluyendo el curso vigente de manipulación de alimentos y los demás soportes que acreditan el cumplimiento de los requisitos sanitarios y de idoneidad exigidos para la prestación del servicio.	Evidencia se encuentra en el informe de actividades
14	Responder en caso de reclamaciones, quejas o peticiones relacionadas con la ejecución del contrato.	X		La supervisión evidenció que el contratista mantuvo la disposición para atender las peticiones, quejas, reclamaciones u observaciones que pudieran presentarse durante la ejecución del contrato. No obstante, durante el período objeto del presente informe no se registraron solicitudes de esta naturaleza, por lo que no fue necesario adelantar acciones de respuesta o correctivas.	No requerido
15	Atender las necesidades especiales de alimentación en caso de requerirse cuando sean informadas la Entidad.	X		La supervisión verificó que, durante el período objeto del presente informe, la Entidad no reportó requerimientos relacionados con necesidades especiales de alimentación para los beneficiarios	No requerido.

				del servicio. No obstante, se evidenció la disposición del contratista para atender este tipo de solicitudes, en caso de que hubiesen sido requeridas durante la ejecución contractual.	
16	Procesar, empacar, almacenar y distribuir los alimentos al personal beneficiario, en las condiciones de higiene, calidad y oportunidad.	X		La supervisión verificó, con base en los soportes aportados por el contratista, que las actividades de preparación, empaque, almacenamiento y distribución de los alimentos se desarrollaron cumpliendo las condiciones de higiene, calidad e inocuidad requeridas para la prestación del servicio. Así mismo, se evidenció la implementación de medidas orientadas a garantizar la adecuada protección de los alimentos y el cumplimiento de los tiempos establecidos para su entrega.	Evidencia se encuentra en el informe de actividades
17	Realizar la correcta preparación y cocción de los alimentos.	X		La supervisión verificó, mediante los soportes aportados por el contratista, que la distribución diaria de los alimentos se realizó conforme a la programación establecida, garantizando su entrega oportuna y en condiciones aptas para el consumo. Así mismo, se evidenció la verificación de las cantidades suministradas y la conservación de los registros que respaldan la entrega en cada una de las instituciones educativas beneficiarias.	No requerido
18	Garantizar que el sitio en que se preparan los alimentos cumple con todos los requisitos de salubridad y correcta manipulación de alimentos.	X		La supervisión verificó, con base en los soportes aportados por el contratista, que el área destinada para la preparación de los alimentos cumplió con las condiciones de salubridad, higiene y adecuada manipulación requeridas para la prestación del servicio. Así mismo, se	Evidencia se encuentra en el informe de actividades

				evidenció el concepto emitido por el profesional en nutrición, mediante el cual se verificó el cumplimiento de las condiciones técnicas y sanitarias del lugar de preparación de los alimentos.	
19	Cumplir con los requisitos de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM)	X		Se verificó, mediante los soportes aportados por el contratista, la aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos durante las diferentes etapas de la prestación del servicio, evidenciando el cumplimiento de medidas relacionadas con el uso adecuado de la dotación, higiene del personal, limpieza y desinfección de superficies, manejo de residuos y protección de los alimentos. Así mismo, se constató la participación de las ecónomas en procesos de capacitación en manejo higiénico de alimentos, orientados al fortalecimiento de sus competencias y al cumplimiento de las condiciones sanitarias exigidas para la prestación del servicio.	Evidencia se encuentra en el informe de actividades
20	Permitir que la Entidad realice evaluaciones sobre la calidad del suministro prestado, realizar encuestas de satisfacción a los usuarios y en caso de no obtener resultados favorables, esto podrá ser causal de terminación del contrato.	X		Durante el período objeto del presente informe no se consideró necesario realizar evaluaciones sobre la calidad del suministro ni aplicar encuestas de satisfacción a los usuarios. No obstante, la supervisión evidenció la disposición permanente del contratista para atender cualquier proceso de evaluación, verificación o seguimiento que la Entidad hubiera estimado pertinente durante la ejecución contractual.	No requerido
21	Garantizar el transporte de los alimentos, conforme a las condiciones sanitarias cumpla la normatividad de transporte de alimentos	X		Se verificó, con base en los soportes aportados por el contratista, que el transporte de los alimentos se realizó bajo condiciones sanitarias adecuadas, utilizando recipientes y contenedores que garantizaron su	Evidencia se encuentra en el informe de actividades

	vigente.: Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013, Resolución 240 de 2014, Resolución 242 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 2505 de 2004 expedida por el Ministerio de Transporte y aquellas normas vigentes, concordantes y complementarias.			protección y conservación durante el traslado. Así mismo, se evidenció el cumplimiento de las medidas de higiene durante las actividades de cargue, transporte y entrega, de conformidad con las condiciones sanitarias requeridas para la prestación del servicio.	
22	Cumplir las disposiciones emanadas de artículo 2.20.1.1.4 Decreto 1071 de 2015 modificado por el Decreto 248 de 2021.	X		Mediante los soportes aportados por el contratista, se verifico el cumplimiento de las disposiciones aplicables relacionadas con la operación contractual y la trazabilidad del suministro de alimentos. Así mismo, se evidenció la conservación de los documentos soporte correspondientes a proveedores, compras, remisiones y demás registros requeridos para el seguimiento de la ejecución contractual.	No requerido
23	Las demás obligaciones que contribuyan a garantizar a cabalidad el cumplimiento y ejecución del presente contrato	X		La supervisión verificó que el contratista desarrolló las actividades administrativas, logísticas y operativas requeridas para el adecuado cumplimiento del objeto contractual. Así mismo, se evidenció la organización de la documentación soporte, la presentación de los informes correspondientes y la atención oportuna de los requerimientos relacionados con la ejecución del contrato, conforme a las obligaciones establecidas.	No requerido

IV. EVALUACIÓN DE LAS ACTIVIDADES

El contratista cumplió	Si	x	No	
Se verificó la veracidad de los soportes:	Si	x	No	
Ejecución Física	Total	X	Parcial	
Se sugieren multas	Si		No	X
Se sugiere efectuar Cláusula Penal	Si		No	X
Observaciones sobre la Ejecución	El contratista cumplió favorablemente las actividades para las que fue contratado.			

V. CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO

En calidad de supervisor del Contrato No. MC-012-2026 de 27 de febrero de 2026, manifiesto que el contratista cumplió a satisfacción con todas las obligaciones establecidas en el mismo en las condiciones anteriormente señaladas y es procedente realizar el pago correspondiente.

Se expide a los (23) días del mes de julio de 2026

SANDRA MILENA ROJAS HERNANDEZ
Secretaria de Desarrollo Social
Supervisor