

INFORME DE GESTIÓN CONTRACTUAL No. 4
CONTRATO No. 4600107746 DE 2026
PERÍODO COMPRENDIDO: AGOSTO

1. INFORMACIÓN BÁSICA DEL CONTRATO:

CONTRATANTE: DISTRITO ESPECIAL DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN DE MEDELLÍN - SECRETARIA DE SUMINISTROS Y SERVICIOS

NIT. 890.205.511-1

DELEGADO: ESTEBAN RAMIREZ VELEZ

CONTRATISTA: INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

NIT. 900.815.592-1

REPRESENTANTE LEGAL: RICHARD ALEJANDRO TABARES GÓMEZ

CC No. 1.036.632.447

OBJETO: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA DIFERENTES EVENTOS

VALOR TOTAL: DOS MIL QUINIENTOS NOVENTA Y OCHO MILLONES TREINTA Y SEIS MIL CIENTO PESOS M/L (\$2.598.036.100) IVA EXLUIDO E INCLUIDO EL IMPUESTO AL CONSUMO

DURACIÓN: NUEVE (9) MESES SIN EXCEDER LA PRESENTE VIGENCIA

CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES (SEGUIMIENTO TÉCNICO):

OBLIGACIÓN CONTRACTUAL DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES PARA EL PERÍODO DE AGOSTO DE 2026
<p>1. Garantizar que el centro de producción y/o servicio de alimentación conserve durante toda la ejecución del contrato las condiciones sanitarias con las cuales se generó el concepto FAVORABLE (sin condiciones) según el acta de visita de inspección, vigilancia y control de la autoridad sanitaria competente.</p> <p>En el caso que se requiera durante la ejecución del contrato, una nueva revisión al lugar de la elaboración de los alimentos por</p>	<div style="text-align: center;">  </div> <p>Se dio cumplimiento a la obligación durante el período reportado.</p>

<p>parte de la autoridad sanitaria correspondiente, el contratista deberá remitir copia de los nuevos conceptos emitidos al supervisor del contrato a más tardar dentro de los (3) tres días hábiles siguientes a la fecha de expedición del concepto, con el fin de poder continuar dando cumplimiento a lo establecido en las especificaciones técnicas del contrato.</p> <p>Además, el contratista deberá asegurar que los equipos e implementos empleados en la ejecución del contrato cumplan con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la resolución 2674 de 2013, demás normas aplicables y vigentes que lo modifiquen.</p>	<p>atering & bakery</p>
<p>2. Garantizar el permanente funcionamiento de la planta de producción ubicada en el Medellín o el Área Metropolitana del Valle de Aburra (AMVA) durante la ejecución del contrato.</p>	 <p>Se dio cumplimiento a la obligación durante el período reportado.</p>
<p>3. Conservar y garantizar durante la ejecución del contrato la capacidad operativa de instalaciones locativas requeridas por la Entidad, lo cual incluye el adecuado funcionamiento de la Planta de Producción, Equipos y Transporte requeridos en los estudios previos y pliego de condiciones.</p>	<p>Se dio cumplimiento a la obligación durante el período reportado.</p>
<p>4. Prestar el servicio cumpliendo con las fichas técnicas que fueron presentadas y avaladas por el supervisor del contrato, incluyendo todas y cada de las especificaciones técnicas, acatando gramajes y demás</p>	<p>Se dio cumplimiento a la obligación durante el período reportado.</p>

condiciones de los alimentos para cada evento.	catering & bakery
5. Garantizar la calidad del servicio de alimentación desde la compra de materias primas hasta la entrega final del producto incluyendo el transporte y la distribución, de tal forma que se asegure la inocuidad de los alimentos.	 <p>Se dio cumplimiento a la obligación durante el período reportado.</p>
6. Cumplir y aplicar durante toda la ejecución del contrato, los procedimientos de buenas prácticas de manufactura, higiene de los alimentos y demás normas higiénico-sanitarias de conformidad a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, los cuales serán verificados por el supervisor del contrato.	Se dio cumplimiento a la obligación durante el período reportado.
7. Garantizar que todo el personal que tenga contacto con los alimentos y los manipule directa o indirectamente cuente con el curso de manipulación de alimentos y examen médico que certifique que es apto para manipular alimentos.	Se dio cumplimiento a la obligación durante el período reportado.
8. Preparar, almacenar, y distribuir los alimentos, acorde con las normas Higiénico sanitarias citadas en la Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente.	Se dio cumplimiento a la obligación durante el período reportado.
9. Dar cumplimiento a todas las normas en relación con los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.	Se dio cumplimiento a la obligación durante el período reportado.
10. Garantizar que los embalajes cumplan con lo establecido en la resolución 2674 del 2013 expedida por el ministerio de	Se dio cumplimiento a la obligación durante el período reportado.

Salud y a la normatividad ambiental exigida en este documento.	atering & bakery
11. Adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos, de acuerdo a lo establecido en el Decreto 248 de 2021.	Se dio cumplimiento a la obligación durante el período reportado.
12. Permitir la realización de las visitas aleatorias por parte de la supervisión del contrato, con el fin de que la Entidad pueda constatar el cumplimiento de las especificaciones técnicas durante la ejecución del objeto contractual.	Se dio cumplimiento a la obligación durante el período reportado.
13. Reponer los productos devueltos y/o faltantes durante el desarrollo del evento, si el tiempo y ración de mismo lo permite, en caso contrario descontar al momento de la facturación aquellos que no hayan sido recibidos o aprobados por el supervisor del contrato y/o de los apoyos a la supervisión.	Se dio cumplimiento a la obligación durante el período reportado.
14. Disponer de un SOTFWARE a través del cual sea posible administrar y controlar todos los pedidos de alimentos requeridos por las secretarías participantes en el contrato, que contenga las especificaciones técnicas relacionadas en el estudio previo y que permita: - La ejecución de los presupuestos que aporta cada secretaria, por proyecto. El Control y Generación de informes de los pedidos, (cantidad y tipo de elementos), pedidos aprobados, devoluciones: Dichos	Se dio cumplimiento a la obligación durante el período reportado.

<p>informes se podrán generar por periodos mensuales y totalizar los consumos, saldos presupuestales, usuarios activos por secretaria.</p> <p>- La generación de informes generales de todo el contrato.</p> <p>Nota: Dicho software debe estar disponible todos los días durante la ejecución del contrato. Además, el contratista deberá tener un control de usuarios a través de claves asignadas y asegurar la confiabilidad de la información y contar con un respaldo en aras de evitar la pérdida de los datos contenidos en el mismo.</p>	<p>atering & bakery</p>
<p>15. Realizar los despachos de los servicios requeridos, previa solicitud electrónica del supervisor o del enlace técnico de la respectiva secretaría y responder a la solicitud por medio electrónico con copia al supervisor.</p>	<p>Se dio cumplimiento a la obligación durante el período reportado.</p>
<p>16. Transportar los alimentos en las condiciones exigidas en la normatividad vigente, resolución 2505 de 2004 y demás normas vigentes sobre la materia. Los vehículos deben tener SOAT, revisión técnico-mecánica y los demás documentos vigentes y al día durante toda la ejecución del contrato.</p>	<p>Se dio cumplimiento a la obligación durante el período reportado.</p>
<p>17. Implementar en los vehículos donde se transporte los alimentos la identificación (un imantado publicitario), la cual será usada solo cuando estén transportando la comida para las diferentes sedes del Distrito Especial de Ciencia Tecnología e Innovación de Medellín. (El Distrito Especial de Ciencia Tecnología e Innovación de Medellín suministrará el diseño avalado por la Secretaría de Comunicaciones y la asesoría</p>	<p>Se dio cumplimiento a la obligación durante el período reportado.</p>

respectiva en la fabricación y uso de este).	catering & bakery																								
18. Garantizar la disponibilidad y la buena articulación del coordinador que designe el contratista con la supervisión o apoyos a la supervisión del contrato en procura de dar cumplimiento en debida forma al objeto y alcance del contrato.	Se dio cumplimiento a la obligación durante el período reportado.																								
19. Presentar informes mensuales donde se detalle, los diferentes servicios prestados y cantidades ejecutadas durante el respectivo mes, acompañado de la factura, remisiones, firma del supervisor y de la persona que recibe los alimentos.	Se dio cumplimiento a la obligación durante el período reportado.																								
20. Atender de forma telefónica o electrónica los requerimientos que se presenten en el desarrollo del contrato.	Se dio cumplimiento a la obligación durante el período reportado.																								
21. Realizar la correspondiente afiliación al Sistema General de Seguridad Social Integral (SGSSI) de todo el personal que utilice para la prestación del servicio. Para el caso de las vinculaciones laborales, y para las contrataciones de orden civil, velar por la afiliación y aportes que se realicen al SGSSI. En ambos casos y de conformidad con el ordenamiento jurídico colombiano, el contratista deberá afiliarse al personal contratado a la Aseguradora de Riesgos Laborales (ARL).	Se dio cumplimiento a la obligación durante el período reportado.																								
22. El contratista deberá presentar el certificado y/o constancia de la autoevaluación de estándares mínimos del SGSST expedida por su ARL vigente, donde se acredite el nivel de cumplimiento de la resolución 0312 de 2019 y su respectivo plan de mejoramiento.	<div>31/12/2025 INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.</div> <table><tr><th>Item evaluado</th><th>% Calificación Real</th><th>Valor Ponderado (%)</th><th>% Implementación</th></tr><tr><td>I. Planear (25%)</td><td>100</td><td>25</td><td>25</td></tr><tr><td>II. Hacer (80%)</td><td>95.83</td><td>80</td><td>57.5</td></tr><tr><td>III. Verificar (5%)</td><td>100</td><td>5</td><td>5</td></tr><tr><td>IV. Actuar (10%)</td><td>50</td><td>10</td><td>5</td></tr><tr><td colspan="3">% Total implementación</td><td>92.5</td></tr></table> <div>De acuerdo a su porcentaje de implementación del 92.5 su resultado es ACEPTABLE.</div> <p>Se dio cumplimiento a la obligación durante el período reportado.</p>	Item evaluado	% Calificación Real	Valor Ponderado (%)	% Implementación	I. Planear (25%)	100	25	25	II. Hacer (80%)	95.83	80	57.5	III. Verificar (5%)	100	5	5	IV. Actuar (10%)	50	10	5	% Total implementación			92.5
Item evaluado	% Calificación Real	Valor Ponderado (%)	% Implementación																						
I. Planear (25%)	100	25	25																						
II. Hacer (80%)	95.83	80	57.5																						
III. Verificar (5%)	100	5	5																						
IV. Actuar (10%)	50	10	5																						
% Total implementación			92.5																						
23. Cumplir con el pago de salarios / honorarios y demás obligaciones laborales, así como los aportes al Sistema de																									

responsable del Distrito Especial de Medellín y su conglomerado".	atering & bakery
30. Acatar las recomendaciones emanadas de los informes de supervisión e implementar inmediatamente los planes de acción y de mejoramiento que se requieran.	Se dio cumplimiento a la obligación durante el período reportado.
31. En ningún momento y por ningún motivo, el Contratista podrá hacer uso de las bases de datos o cualquier otro tipo de información para propósitos diferentes a los establecidos en las especificaciones técnicas.	Se dio cumplimiento a la obligación durante el período reportado.
32. Informar oportunamente al CONTRATANTE cuando exista o sobrevenga alguna de las inhabilidades e incompatibilidades previstas en la Constitución y la ley.	Se dio cumplimiento a la obligación durante el período reportado.
33. Las demás inherentes al objeto y la naturaleza del contrato, las consignadas en los estudios previos, el pliego de condiciones, sus adendas y anexos y las demás que le asigne Distrito Especial de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín mediante comunicación escrita y que correspondan a la naturaleza del servicio contratado.	Se dio cumplimiento a la obligación durante el período reportado.

Se relacionan a continuación los organismos, números de facturas y valores a pagar correspondientes al mes de julio:

ORGANISMO	NÚMERO DE FACTURA	VALOR A PAGAR
MUJERES	FE 51644	\$ 1.235.672,60
CULTURA	FE 51646	\$ 1.126.408,41
CULTURA	FE 51645	\$ 80.574.534,10
MUJERES	FE 51643	\$ 201.297,15
DAGRD	FE 51647	\$ 888.683,88
DAGRD	FE 51649	\$ 2.367.205,75
DAGRD	FE 51648	\$ 4.587.852,33
DLLO ECO	FE 51651	\$ 625.531,40
DAGRD	FE 51650	\$ 5.507.395,42
DLLO ECO	FE 51652	\$ 175.313,10
SEGURIDAD	FE 51655	\$ 408.331,80
SEGURIDAD	FE 51654	\$ 1.651.781,68

SEGURIDAD	FE 51656	\$ 195.954.322,32
PLANEACIÓN	FE 51658	\$ 47.887.419,66
COMUNICACIONES	FE 51660	\$ 1.015.428,46
G Y CONTROL TERRITORIAL	FE 51659	\$ 1.089.175,70
HACIENDA	FE 51653	\$ 1.888.964,10
SALUD	FE 51657	\$ 1.594.069,35

Se deja constancia en el presente informe de gestión que, durante el período correspondiente al mes de julio, la entidad solicitó realizar nuevamente las dos facturas que se encuentran resaltadas en amarillo en el cuadro anterior, así:

Parta cobrar los valores de estas facturas (FE51652 y FE51650; deben elaborarse 2 nuevas facturas y cobradas nuevamente con fecha de septiembre)
muchas gracias

FE51650				\$ 5.507.395,42
Anulada	13/08/2026	\$ 5.099.440,20	\$ 407.955,22	(ya se recibió nota crédito)
FE51652				
anulada	13/08/2026	\$ 162.326,94	\$ 12.986,16	\$ 175.313,10

mismas que entonces serán cobradas nuevamente con fecha de septiembre.

- Adquisición de nuevo horno para el fortalecimiento de la capacidad operativa:

Durante el mes de agosto, **INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.** fortaleció su capacidad operativa mediante la **adquisición de un nuevo horno**, destinado a optimizar los procesos de preparación y producción de los alimentos. Esta inversión permitió mejorar la capacidad instalada de la planta, facilitar la atención de la demanda generada durante las jornadas operativas y contribuir a garantizar la preparación oportuna de los alimentos requeridos para la ejecución contractual.



➤ Seguridad y Salud en el Trabajo:

Durante el mes de agosto de 2026, el área de SG-SST fortaleció las acciones de prevención y control mediante seguimiento a los riesgos laborales, inspecciones de seguridad, capacitaciones, pausas activas, actividades de autocuidado y socialización de temas preventivos. Se verificaron las condiciones de salud, afiliaciones y uso de EPP, además del seguimiento a la seguridad vial y los sistemas de emergencia. Durante el mes no se presentaron accidentes de trabajo y, ante el sismo ocurrido el 10 de agosto, se activaron satisfactoriamente los protocolos de evacuación, sin personas lesionadas ni daños materiales.

➤ Área de Calidad e Inocuidad:

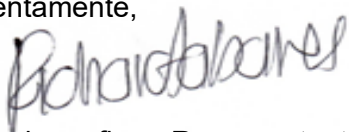
Durante el mes de agosto de 2026, el Área de Calidad e Inocuidad desarrolló diferentes actividades orientadas al aseguramiento de la calidad, inocuidad alimentaria, cumplimiento de las especificaciones técnicas contractuales y requisitos sanitarios aplicables, mediante el acompañamiento permanente a la operación, el fortalecimiento de los controles y la implementación de acciones preventivas y de mejora continua.

La gestión desarrollada durante el periodo estuvo enfocada en fortalecer los procesos internos, acompañar técnicamente la operación, prevenir riesgos que pudieran afectar la calidad e inocuidad de los alimentos y contribuir al cumplimiento de los compromisos contractuales y organizacionales.

➤ Novedades:

Se aclara que no se presentaron novedades en la ejecución del contrato o la prestación del servicio y este se desarrolló de manera satisfactoria, cumpliendo de forma oportuna y adecuada con las obligaciones contractuales, de conformidad con las condiciones establecidas en el contrato.

Atentamente,



Nombre y firma Representante legal: RICHARD ALEJANDRO TABARES GÓMEZ

C.C. Nro. 1036632447 expedida en Itagüí

Nombre o Razón Social del Proponente: INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

NIT. 900.815.592-1