2026030775033
Fecha Radicado: 2026-10-19 16:06:13.0

Medellín, 19/10/2026

Señora
DEICY BRAVO JOJOA
Medellín – Antioquia

Asunto: Requerimiento N° 2

Referencia: Proceso contractual 26CS100A2888, cuyo objeto es “ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS, PARA EL MEJORAMIENTO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LA POBLACIÓN EN CONDICIÓN DE VULNERABILIDAD ALIMENTARIA DEL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA”

Cordial saludo,

La supervisión delegada para el proceso contractual de la referencia, en ejercicio de sus facultades contractuales, legales y reglamentarias, se permite realizarle el presente requerimiento, para que usted, en calidad de Representante Legal, se sirva dar cumplimiento a los compromisos adquiridos con motivo de la suscripción del proceso contractual con la entidad que usted representa. La fuente de los compromisos adquiridos se encuentra principalmente en el proceso contractual mismo, en las especificaciones técnicas que hacen parte integral del convenio y en la Ley o el Reglamento.

1. Circunstancias fácticas

En el ejercicio de las acciones de vigilancia y seguimiento a la ejecución contractual del proceso de la referencia, el día 9 de octubre del presente año la contratista Deicy Bravo Jojoa, envía mediante correo electrónico documentos que permite visibilizar una

Documento Firmado Digitalmente: # 2026030775033

posible subsanación al requerimiento N°1 enviado por la supervisión, en la que se le solicitaba cambio de bodega destinada al almacenamiento y distribución de alimentos, por no cumplir con los requisitos básicos de saneamiento, instalación y Edificación.

Seguidamente, la supervisión realizó visitas de verificación a la bodega destinada al almacenamiento y distribución de alimentos, el día 14 de octubre de 2026, ubicada en la CR 52 N 57A – 73, en el municipio de Itagüí, realizando el proceso de verificación del formato de evaluación de proveedores de acuerdo a las normas sanitarias vigentes; en dicha visita se tenía como previsto evaluar los siguientes conceptos:

- Instalaciones y Edificaciones.
- Utensilios y Equipos.
- Personal manipulador de alimentos.
- Saneamiento básico.

Al terminar la visita, se evidenciaron las siguientes circunstancias fácticas constitutivas de presunto incumplimiento:

1.1. Instalaciones y edificaciones

Se evidenció que el lugar cuenta con acta de inspección sanitaria y concepto sanitario favorable emitido por la Secretaría de Salud el 24 de febrero del 2026. El área destinada para el almacenamiento y ensamble de alimentos cumple con las condiciones mínimas requeridas para el desarrollo de estas actividades, presentando unas dimensiones aproximadas de 700 m2 distribuidos en dos áreas, 180 m2 en área de ensamble y el resto en área de cargue y descargue.

No obstante, en cuanto a las instalaciones y edificaciones se evidenció que, aunque estas permiten realizar las operaciones de limpieza y desinfección, presentan grietas y desprendimientos de pintura y material en pisos y paredes, así como ausencia de sistema de drenaje en el área de ensamble. Adicionalmente, se identificó un techo falso con tuberías expuestas en dicha área y tejas de Eternit con aberturas en sus

Documento Firmado Digitalmente: # 2026030775033

terminaciones en la zona de cargue y descargue, condiciones que pueden favorecer la acumulación de suciedad y el ingreso de plagas. Asimismo, la malla instalada en las aberturas de la pared destinada a la ventilación se encontraba deteriorada y se observó acumulación de polvo en tres ventiladores de gran tamaño ubicados en el área de ensamble.

1.2. Equipos y utensilios

Respecto a los equipos y utensilios se observaron mesas en acero inoxidable, canastillas de plástico, estibas de plástico, grameras y un equipo de embalaje para costura de costales, que si bien se encontraron limpios y en buen estado, al momento de la visita estaban siendo usados para otros programas de complementación alimentaria.

1.3. Personal manipulador de alimentos

La visita fue acompañada por el señor Andrés Gómez, encargado de la bodega. Durante el recorrido se evidenció la presencia de personal manipulador de alimentos que se encontraba desarrollando actividades relacionadas con otros programas de complementación alimentaria. Al indagar sobre la presencia del personal manipulador de alimentos vinculado a la contratista Deicy Bravo Jojoa, en el marco del contrato 26CS100A2888, el encargado manifestó que no se contaba con personal de dicha contratista en las instalaciones.

En consecuencia, no fue posible verificar el cumplimiento de los requisitos asociados al personal manipulador de alimentos de la contratista, correspondientes a certificados médicos de aptitud, higiene personal, uso de la dotación requerida y procedimientos de lavado de manos. Por lo anterior, los ítems relacionados fueron calificados como no cumplidos, al no contar con evidencia que permitiera acreditar su cumplimiento por parte de la contratista.

Documento Firmado
Digitalmente: # 2026030775033

Por otra parte, el encargado de la bodega presentó un plan de capacitación dirigido al personal manipulador de alimentos. Sin embargo, se constató que dicho documento no correspondía a la contratista Deicy Bravo Jojoa ni acreditaba la existencia de un plan de capacitación propio para el personal vinculado al contrato 26CS100A2888. En consecuencia, no fue posible validar el cumplimiento de este requisito por parte de la contratista.

1.4. Requisitos higiénicos de fabricación

Los ítems correspondientes a los requisitos higiénicos de fabricación fueron calificados como “No aplica”, debido a que, al momento de la visita, el contrato no se encontraba en ejecución, por lo que no fue posible verificar las condiciones asociadas a este componente.

1.5. Saneamiento básico

Los ítems correspondientes al plan de limpieza y desinfección y a los soportes del Plan de Saneamiento Básico (PSB) fueron calificados con 0, debido a que los documentos presentados por el encargado de la bodega durante la visita no coincidían con los remitidos previamente por la contratista mediante correo electrónico al inicio del contrato. (Revisar el anexo del acta de visita-segunda bodega)

Adicionalmente, se evidenció que el PSB enviado por la contratista registra la dirección de una bodega presentada anteriormente y no se encuentra adaptado a las condiciones del establecimiento visitado y que fue suministrado a razón de la subsanación del requerimiento No. 1.

En particular, el programa de limpieza y desinfección no contempla los equipos y utensilios presentes en la bodega inspeccionada, lo que impide establecer que los procedimientos documentados correspondan a las condiciones reales de las instalaciones.

Documento Firmado
Digitalmente: # 2026030775033

En consecuencia, no fue posible verificar la existencia de un plan de saneamiento debidamente ajustado a la bodega presentada para la ejecución del contrato 26CS100A2888.

1.6. Transporte y distribución

Al momento de la visita no se evidenciaron vehículos destinados al transporte de los paquetes alimentarios.

Conclusiones de la visita técnica:

La bodega objeto de la visita, presentada por la contratista Deicy Bravo Jojoa con posterioridad al requerimiento efectuado durante la verificación inicial, cuenta con un área aproximada de 700 m², distribuida en un espacio de 180 m² destinado al ensamble y un área restante para actividades de cargue y descargue. Desde el punto de vista dimensional, el inmueble cuenta con el metraje mínimo requerido para el desarrollo de las actividades previstas. No obstante, la verificación de las condiciones físicas del espacio no constituye, por sí sola, evidencia del cumplimiento integral de los requisitos técnicos, sanitarios, operativos y documentales asociados a la ejecución del contrato No. 26CS100A2888.

Durante el recorrido se identificaron situaciones que requieren especial atención frente a la capacidad operativa acreditada por la contratista y la correspondencia entre los soportes presentados y el responsable de la operación. En primer lugar, no se evidenció la presencia de personal vinculado o identificado como parte del equipo de trabajo de la contratista Deicy Bravo Jojoa. La visita fue atendida y guiada por personal perteneciente al establecimiento que, según la información suministrada durante el recorrido, sería utilizado como un tercero para el desarrollo de actividades relacionadas con la operación. Esta circunstancia se deja consignada como un

Documento Firmado
Digitalmente: # 2026030775033

hallazgo de la visita, dado que no fue posible verificar directamente, durante el recorrido, la disponibilidad ni los requisitos asociados del personal propio de la contratista para el desarrollo de las actividades objeto del contrato.

En cuanto a los soportes documentales, se evidenció que la documentación correspondiente al plan de limpieza y desinfección no identifica como responsable de su elaboración, adopción o implementación a la contratista Deicy Bravo Jojoa, sino que corresponde a documentación asociada a un tercero y suscrita por Rodolfo Eucario Gómez. En consecuencia, con los documentos observados durante la visita no fue posible establecer que dicho plan corresponda específicamente a la operación bajo responsabilidad de la contratista ni verificar su aplicación en las actividades objeto del contrato. Esta situación constituye una observación técnica relevante, teniendo en cuenta la necesidad de contar con procedimientos documentados y aplicables al establecimiento y a las actividades efectivamente desarrolladas**.**

Adicionalmente, durante la revisión no se evidenció un plan de capacitación continua del personal relacionado con la operación, ni se aportó una relación de las personas dispuestas para la ejecución de las actividades objeto del contrato. Por lo anterior, no fue posible verificar documentalmente la identificación del equipo de trabajo, su disponibilidad para la operación ni la existencia de una programación de capacitación continua en los aspectos pertinentes al manejo, almacenamiento, ensamble y distribución de los paquetes alimentarios.

Así mismo, se observó la presencia de paquetes alimentarios e insumos correspondientes a otros programas y operaciones contractuales, dentro de los espacios inspeccionados. Esta situación impide constatar, a partir de las condiciones observadas durante la visita, que el área presentada se encuentre destinada de manera exclusiva a la operación objeto del contrato No. 26CS100A2888, condición que deberá contrastarse con los requerimientos técnicos y operativos establecidos para la ejecución contractual. La coexistencia de productos de diferentes operaciones hace necesario verificar las condiciones de separación, identificación, almacenamiento y control, así como la disponibilidad efectiva del espacio requerido para las actividades contratadas.

De acuerdo con los criterios e ítems establecidos en el instrumento de evaluación aplicado, algunos aspectos obtuvieron una calificación de cero (0), al no evidenciarse el cumplimiento de las condiciones evaluadas o no disponerse de los soportes necesarios para acreditarlo durante la visita. Estas calificaciones deberán interpretarse conforme a los criterios específicos de evaluación y a las evidencias registradas, sin que la sola disponibilidad de suficiente área física permita dar por acreditados los demás componentes evaluados.

En consecuencia, aunque la bodega presentada cumple con el metraje mínimo requerido, durante la visita persistieron hallazgos relacionados con la identificación y disponibilidad del personal, la correspondencia de la documentación sanitaria con la operación de la contratista, la ausencia de soportes sobre capacitación continua y la presencia de paquetes alimentarios de otros programas en el espacio inspeccionado. En conjunto, estas situaciones no permiten tener por acreditado, exclusivamente con base en la visita y los soportes verificados, el cumplimiento integral de las condiciones técnicas y operativas evaluadas para la ejecución del contrato.

2. Compromisos presuntamente incumplidos

De conformidad con las circunstancias anteriormente descritas, se evidencia por parte de la supervisión, que su actuar constituye un presunto incumplimiento a los siguientes compromisos por usted adquiridos, en el marco del proceso contractual de la referencia:

a. **Obligación contractual 2:** Disponer del soporte técnico, administrativo, logístico, legal, financiero y de personal necesario para un buen funcionamiento del objeto y el alcance del contrato.

b. **Obligación contractual 14:** Diseñar un plan de saneamiento básico y presentarlo a la supervisión , cinco (5) días calendario después de firmada el acta de inicio para su aprobación, el contratista contará con tres (03) días hábiles para realizar los respectivos ajustes después de las observaciones de la supervisión y su respectiva implementación en la bodega de almacenamiento y distribución, acorde

Documento Firmado Digitalmente: # 2026030775033

a lo establecido en el capítulo VI, artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que lo complementen, el cual debe incluir como mínimo: objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables, conforme al anexo especificaciones técnicas.

c. **Obligación 17:** Disponer del personal necesario para llevar a cabo todas las actividades programadas durante la ejecución del contrato, cumpliendo con la entrega de la dotación y los elementos de protección personal que le corresponda según la actividad que éstos desempeñen, que permitan el desarrollo de actividades en un ambiente saludable, de acuerdo con lo contemplado en la Ley 9 de enero 24 de 1979 (Título 111, Artículos 122 a 124) y en la Resolución 2400 de mayo 22 de 1979 del Ministerio del Trabajo y la certificación del contador y/o revisor fiscal de la seguridad social del personal (Título IV, Capítulo 11, Artículos 176 a 201)

d. **Obligación 18:** Garantizar que todo el personal que realiza actividades de manipulación de alimentos tengan formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos, acorde a lo establecido en el capítulo 111, artículos 11 y 12 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que lo complementen. El contratista deberá conservar copia de los soportes del plan de capacitación realizado, en bodega y vehículos, para su verificación por parte de la supervisión en el caso que aplique.

e. **Obligación 23:** Cumplir con el protocolo de bioseguridad registrado y aprobado por la ARL del contratista. Así mismo, el contratista deberá garantizar durante toda la ejecución del contrato la aplicación de las medidas necesarias de protección y bioseguridad de todo el personal a su cargo

f. **Obligación 25:** Aportar manuales de uso, fichas técnicas, certificados de garantía, registros sanitarios, hojas de seguridad y demás documentos exigidos según la naturaleza de los bienes y lo previsto en el anexo técnico o pliego de condiciones.

3. Solicitud:

De acuerdo con las situaciones descritas previamente, se solicita a la contratista:

Documento Firmado
Digitalmente: # 2026030775033

a. Informar y presentar debidamente identificado personal que se encargará de llevar a cabo todas las actividades programadas durante la ejecución del contrato, cumpliendo con la entrega de la dotación y los elementos de protección personal que le corresponda según la actividad que éstos desempeñen.

b. Presentar un plan de saneamiento básico, acorde con la bodega de almacenamiento y a las observaciones presentadas durante la segunda visita de la bodega; conforme a la obligación contractual y su respectiva implementación en la bodega de almacenamiento y distribución, acorde a lo establecido en el capítulo VI, artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que lo complementen, el cual debe incluir como mínimo: objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables, conforme al anexo especificaciones técnicas.

c. Presentar el plan de capacitación continua del personal que se encargará de llevar a cabo todas las actividades programadas durante la ejecución del contrato.

Para la entrega de dicha información, se concede un plazo de tres (03) días hábiles contados desde el recibo de la presente comunicación.

De no darse respuesta satisfactoria al presente requerimiento en el tiempo señalado, se procederá a recomendar a la Gerente de la Unidad de Programas Sociales del Departamento de Antioquia el inicio del procedimiento administrativo sancionatorio, así como la caducidad del contrato contenido en el artículo 86 de la ley 1474 de 2011 y en el artículo 18 de la ley 80 de 1993.

Se envía copia del presente requerimiento a la compañía de seguros.

Cordialmente,

Documento Firmado
Digitalmente: # 2026030775033

2026030775033
Fecha Radicado: 2026-10-19 16:06:13.0

LINA BERNARDA CASTRILLON HERNANDEZ
DIRECTOR TECNICO

Supervisora Técnica – Coordinadora
Gobernación de Antioquia.

	NOMBRE	FIRMA	FECHA
Proyectó:	Valentina Quintero Arenas – Profesional Apoyo Jurídico- Unidad de Programas Sociales		19/10/2026
Revisó y Aprobó:	Johana Patiño Tamayo – Profesional Universitaria- Despacho del Gobernador- Oficina Privada.	JOHANA PATIÑO	19/10/2026
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para firma.			

Documento Firmado
Digitalmente: # 2026030775033