PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN N° 2 - CONTRATO CONTRATO CO1.PCCNTR.3623752 DE 2022	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADOR DE GASTO:	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR JOSE NICOLAS BARRIOS SIERRA
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	EDUIN JOSE NEGRETE RUIZ
APOYO TÉCNICO A LA SUPERVISIÓN:	MARÍA DEL MAR PÉREZ DIAZ
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	MARIA FERNANDA ZULUAGA GIRALDO
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR.3623752 DE 2022
NÚMERO DE PROCESO:	LP-CDB-CABP-0001-2022
TIPO DE CONTRATO:	PRESTACIÓN DE SERVICIOS
OBJETO:	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR.Vigencia 2022
VALOR:	MIL CINCUENTA Y OCHO MILLONES OCHOCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL TRESCIENTOS SESENTA PESOS ($1.058.852.360) M/CTE
CONTRATISTA:	JULIO CESAR CARE GAVIRIA - ASADOS MONTERIA
NIT:	78.708.824-7
LUGAR DE EJECUCIÓN:	La ejecución del contrato se realizará en Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir en el kilómetro 47 vía Tierralta, corregimiento Santa Isabel, Montería – Córdoba.
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	23/03/2022
FECHA DE INICIO:	26/03/2022
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	El plazo de ejecución del Contrato será de NUEVE (09) meses y/o hasta agotar el presupuesto, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previa aprobación de la garantía única de cumplimiento y realización del registro presupuestal. La ejecución de este contrato no podrá exceder del 26 de diciembre de 2022.

VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	MIL CINCUENTA Y OCHO MILLONES OCHOCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL TRESCIENTOS SESENTA PESOS ($1.058.852.360) M/CTE
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	MIL CINCUENTA Y OCHO MILLONES OCHOCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL TRESCIENTOS SESENTA PESOS ($1.058.852.360) M/CTE .
PRÓRROGA No 1:	N/A
ADICIÓN No. 1:	N/A
SUSPENSIÓN No. x:	N/A
FORMA DE PAGO:	Por tratarse de un contrato de servicios, el SENA cancelará al CONTRATISTA mediante pagos parciales o un solo pago total final, siempre y cuando haya realizado las actividades contratadas. El SENA pagará al contratista previa presentación de la factura, acreditación de encontrarse al día en el pago de seguridad social integral y parafiscales por parte del CONTRATISTA y acta de entrega suscrita por el Supervisor del Contrato y el CONTRATISTA. Los pagos se realizan de acuerdo a los demás puntos establecidos en el estudio previo.

1. SEGUIMIENTO A LA SUPERVISIÓN

El presente informe comprende las actividades y seguimiento a la ejecución del contrato CO1.PCCNTR.3623752, durante los períodos comprendidos a los meses de mayo, junio, julio y agosto del 2022.

1.1. OBLIGACIONES CONTRACTUALES:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
1	Cumplir con el Alcance del Objeto contractual.	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR.Vigencia 2022	Acta de recibo a satisfacción
2	Suministrar oportuna y eficientemente raciones alimenticias, consistentes en desayunos, almuerzos, comidas y complementos nutricionales, de primera calidad, en los días y condiciones que establezca el Subdirector del Centro o el funcionario que él delegue, sin perjuicio que el SENA considere indispensable	Entrega de raciones servidas	Registro de firmas de recibo de raciones alimenticias

	variar y/o aclarar las especificaciones de los bienes objeto del contrato.		
3	Garantizar que las raciones alimenticias obedezcan a un programa nutricional establecido por un profesional idóneo y competente que garantice la cantidad de nutrientes necesarios para el desarrollo integral de nuestros aprendices	Elaboración de minutas con apoyo de profesional idoneo	Minutas. Hoja de vida de profesional idoneo
4	Establecer minutas maestras alternativas de alimentación y ponerlas a consideración de la subdirección.	Elaboración de minutas. Discutir minutas en comité de alimentación	Minutas. Actas de comité de alimentación
5	Establecer diversidad de menús acorde con las minutas maestras.	Elaboración de minutas. Discutir minutas en comité de alimentación	Minutas. Actas de comité de alimentación
6	Garantizar que los productos utilizados para la elaboración de los alimentos sean de excelente calidad	Se verfica la calidad de los alimentos	Acta de recibo a satisfacción
7	Garantizar que la manipulación de los alimentos este a cargo de personal capacitado.	Contratación de personal que cumpla con los requisitos de capacitación. Brindar capacitación al personal	Acta de inspección sanitaria de parte de Autoridad Sanitaria. Hojas de vida personal responsable
8	Garantizar que el personal esté debidamente uniformado y dotado con todos los elementos necesarios y requeridos para el oficio.	Entregar dotación al personal	Acta de inspección física
9	Mantener en óptimas condiciones de higiene y salubridad	Realizar actividades de limpieza y desinfección de acuerdo al protocolo establecido	Registros de limpieza y desinfecicón de ambientes y superficies
10	La responsabilidad del CONTRATISTA comprende también daños a terceros y al personal atendido. Para garantizar esta responsabilidad, el CONTRATISTA se compromete a tomar una póliza de seguros que cubre todos los riesgos que se ocasionen durante el suministro de la alimentación o como consecuencia de este por el término de la vigencia del contrato y cuatro meses más, de tal manera que el SENA Regional Córdoba quede excepto de responsabilidad por cualquier accidente ocurrido durante la ejecución del objeto contractual.	El contratista presentó la póliza y el SENA la aprobó	Aprobación en secop 2
11	ELCONTRATISTA deberá acreditar con factura mensual que está a paz y salvo en el pago de sus obligaciones de sueldo y seguridad social para con sus trabajadores. Cualquier otra obligación o deber estipulado por la entidad contratante o por la Ley.	El contratista presenta paz y salvo	Certificado de paz y salvo

12	Atender por su propia cuenta el pago de sueldo del personal destinado a prestar el servicio, así como el cumplimiento del artículo 50 de la Ley 789 del 27 de diciembre de 2002.	Pago de sueldo al personal	Declaración juramentada
13	La alimentación debe ser variada y balanceada, además higiénicamente preparada; para esto último el personal que estará a cargo de la alimentación debe contar con el certificado de manipulación de alimentos.	El contratista aportó en su propuesta los certificados de manipulación de alimentos del personal.	Certificados de manipulación de alimentos del personal.
14	Evitar los excesos de azucares, harinas, sales, frituras, salsas y grasas.	Se controla a través de las minutas	Minutas
15	No se suministrarán lácteos preparados con leche en polvo.	No se suministra lácteos con leche en polvo.	Minutas. Lista de chequeo de inspecciones
16	La leche debe ser pasteurizada.	El contratista usa leche pasteurizada	Minutas. Lista de chequeo de inspecciones
17	Las bebidas con leche deben prepararse en 200 cc de leche y puede variar entre: Café, bebidas achocolatadas, malteadas, avena etc.	Las bebidas con leche se preparan en 200 cc de leche	Actas de comité de alimentación. Minutas
18	Los jugos naturales variados deben ser preparados en agua a concentración normal. Por ningún motivo se ofrecerá a los aprendices bebidas gaseosas o alcohólicas.	No se ofrecen gaseosas ni bebidas alcohólicas	Actas de comité de alimentación. Minutas
19	Todos los alimentos deben ser preparados con insumos de primera calidad.	Se preparan los alimentos con insumos de calidad	Actas de comité de alimentación. Minutas. Inspección física
20	El CONTRATISTA deberá transportar los insumos necesarios y requeridos para la preparación y suministro de la alimentación en las Instalaciones del Centro Agropecuario y de Biotecnología “El Porvenir” en el lugar designado para ello o previa concertación con el supervisor del contrato para la atención de algún evento especial.	El contratista transporta los insumos necesarios	N.A.
21	El CONTRATISTA pagará al SENA un valor económico mensual como arrendamiento correspondiente al uso de las instalaciones físicas del área de cocina, comedor, servicio de agua, alcantarillado, energía y demás implementos entregados para la ejecución del contrato.	El contratista paga el arrendamiento, soporte de pago	Recibo de pago GF

22	El servicio de alimentos deberá contar con el juego completo y en buenas condiciones de cubiertos, platos para servir y distribuir los diferentes servicios de comida, tenedor, cuchara, cuchillo, cucharita postrera, plato de sopa, plato pando seco, preferiblemente tipo bandeja, vasos, pocillos, tazas con la capacidad solicitada en las especificaciones técnicas y demás menajes necesarios para la correcta ejecución del objeto contractual.	El servicio cuenta con juego completo y en buenas condiciones de cubiertos, platos.	Inspección física
23	El proponente deberá tener en cuenta que los precios unitarios son fijos por tanto, dentro del desarrollo del contrato principal no habrá reajustes.	Se da cumplimiento a esta obligación haciendo uso de la lista de precios fijados dentro del proceso contractual	Secop II, factura electronica
25	El CONTRATISTA debe presentar con anticipación mínimo de una semana al Supervisor del contrato, el menú a suministrar para la semana siguiente, con el propósito de exhibir la variedad, es decir, no repetición de las preparaciones ofrecidas siendo diferentes cada día.	Se publica de forma semanal en la cafetería	Actas de comité de alimentación. Minutas
27	El CONTRATISTA al finalizar el suministro de la alimentación en el horario señalado debe efectuar la limpieza, desinfección, aseo y arreglo del comedor destinado para tal uso. Así mismo, los utensilios (vajilla y menaje)..	Se da cumplimiento a esta obligación haciendo uso del horario establecido y dejando el lugar en optimas condiciones	Registros de limpieza y desinfección
28	El proponente debe cumplir con un área específica, para la preparación empaque y distribución de los alimentos, para ello el personal designado al comité técnico por parte del Sena realizara visita de verificación al área de procesos, donde también se verificara que el proponente cumpla con los requisitos antes mencionados, esto con el fin de garantizar la calidad en la producción de los alimentos.	Se da cumplimiento a esta obligación según las especificaciones establecidas	Inspección física
29	Cualquier modificación que el contratista ejecute antes de recibir la decisión del supervisor, será de su total responsabilidad.	Se realiza otro si modificatorio eliminando una obligación contractual y agregando una nueva	Acto administrativo, modificaciones en Secop II
30	Será por cuenta y responsabilidad del contratista, obtener los víveres, insumos, y materiales necesarios para la preparación de los alimentos en forma técnica, eficiente y segura tales como: carnes, granos, verduras, legumbres, frutas, lácteos, aceites, entre otros, y los materiales de aseo como: detergentes,	El contratista obtiene sus productos para la preparación de alimentos	Inspección física

	desengrasantes, desinfectantes, limpiones, escobas, y todos los demás que sean necesarios para la prestación de un óptimo servicio.		
31	Todos los víveres, insumos, y materiales, que se requieran para la ejecución del objeto del contrato serán suministrados por el contratista, y los costos de suministro, adquisición, cargue, transporte, almacenamiento y utilización serán incluidos en el precio unitario que se estipula para cada ítem.	El contratista suministra y asume esos costos.	N.A.
32	El CONTRATISTA se obliga a dar cumplimiento a las normas relativas a la protección, conservación y mejoramiento del entorno humano y biológico, tanto en las áreas utilizadas para la ejecución de los trabajos como las adyacentes a ellas.	El contratista cumple	Acta de inspección sanitaria de parte de Autoridad Sanitaria
33	Durante la ejecución del contrato el CONTRATISTA ordenará las actividades y proveerá los recursos que requieren los trabajadores vinculados al contrato para garantizarles las condiciones de higiene, salubridad y seguridad en el trabajo.	Se garantizan las condiciones de higiene, salubridad y seguridad en el trabajo.	Inspección SST
34	El CONTRATISTA se obliga a emplear personal apto, capacitado, especializado y con experiencia para cada tipo de trabajo con el fin de que las actividades se ejecuten en forma segura, técnica y eficiente.	El contratista cuenta con el personal vinculado donde tienen el conocimiento idóneo para la ejecución de este contrato	Hojas de vida de empleados
35	El CONTRATISTA deberá contar con la asesoría de un Nutricionista Dietista, con título registrado y con experiencia mínima de dos (2) años, para la elaboración de las minutas, acompañamiento en la ejecución del contrato y otras funciones definidas en los pliegos de condiciones.	El contratista cuenta con el personal vinculado, en este caso la nutricionista donde tienen el conocimiento idóneo para la ejecución de este contrato	Hojas de vida de empleados. Minutas
36	El adjudicatario debe contar con amplia experiencia en el manejo de casinos, cafeterías de empresas, colegios, universidades a nivel Nacional, priorizando la salud y el bienestar de los usuarios, suministrando materias primas de primera calidad, control bacteriológico permanente, menús balanceados, aplicación de buenas prácticas de manufactura.	Se da cumplimiento a esta obligación contractual, contando con la experiencia solicitado en el campo acorde a la necesidad del centro	Experiencia verificada en etapa precontractual

37	El adjudicatario deberá suministrar la totalidad de personal suficiente para las labores administrativas, técnicas, financieras, de análisis nutricional, logístico y operativo necesarias para la perfecta prestación del servicio, sin descuidar en ningún momento algún aspecto del mismo.	El contratista cuenta con el personal vinculado necesario	Acta de recibo a satisfacción. Buena ejecución contractual
38	Se deben Cumplir las normas de sanidad y de protección ambiental que establece la Ley.	Se da cumplimiento a esta obligación contractual	Acta de recibo a satisfacción
39	Las personas que presten los servicios de suministro de Alimentos, deberán cumplir con las normas vigentes y las estipuladas por el Centro de Agropecuario y de Biotecnología “El Porvenir” SENA Regional Córdoba, sobre manipulación de alimentos, así como contar con carné de manipulación de alimentos (Vigente y válido en el departamento de Córdoba), así mismo, aplicar los requisitos de higiene y salubridad en todo momento: delantal, tapabocas, gorro, uñas de manos cortas y limpias, realizando los exámenes médicos y de laboratorio respectivos, las capacitaciones mensuales al personal en temas de saneamiento básico, atención al cliente y calidad.	Se da cumplimiento a esta obligación contractual	Se soporta con certificado de capacitación del personal en BPM
40	El adjudicatario deberá suministrar la totalidad de personal suficiente para las labores administrativas, técnicas, financieras, de análisis nutricional, logístico y operativo necesarias para la perfecta prestación del servicio, sin descuidar en ningún momento algún aspecto del mismo.	El contratista cuenta con el personal vinculado donde tienen el conocimiento idóneo para la ejecución de este contrato	Acta de recibo a satisfacción. Buena ejecución contractual
41	Gestionar compras no inferiores al 30% de ser posible, sobre el valor total del contrato, con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación.	Esta obligación se agrega mediante otro si modificatorio, verificando que se haga uso de los pequeños productores agropecuarios locales, dando cumplimiento a la misma.	Cuentas de cobro de productor(es). Certificado de Gobernación de Córdoba sobre registro general de oferentes

OBLIGACIONES SST/AMBIENTALES DEL ANEXO DE VERIFICACIÓN GCCON-AN-001 Anexo de verificación criterios de contratación V3 - Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías o restaurantes)			
40	Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. - Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. - Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto. Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.	No aplica para el pago parcial 2.	El contratista aportó en el primer pago el Concepto sanitario vigente expedido por la secretaria de salud para la actividad de preparación de alimentos.
41	Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.	No aplica para el pago parcial 2.	El contratista aportó en el primer pago los Certificados de BPM del personal que prepara los alimentos.
42	Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 del 2013.	El contratista aporta soportes de cumplimiento de lo establecido en el plan de capacitación correspondiente a agosto de 2022	Soportes de ejecución de capacitaciones efectuadas en agosto de 2022.
43	Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos de la “Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).	El contratista aporta soportes de cumplimiento de lo establecido en el plan de saneamiento correspondiente a agosto de 2022.	Aporta soportes de ejecución del plan de saneamiento correspondienes a agosto de 2022.
44	El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.	El contratista garantiza el manejo y gestión de los ACU generados en las actividades de preparación de alimentos.	El contratista aporta certificados de aprovechamiento y disposición final de los ACU generados en agosto.

45	Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	El contratistan evidencia el cumplimiento del requisito exigido.	El contratista aporta informe que evidencia el reciclaje y eliminación de las plásticos de un solo uso que se emplean en los servicios de alimentación.
46	Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje	El contratista evidencia el cumplimiento del requisito exigido.	El contratsita evidencia la implementación de estrategias que permiten la prevención de perdida de alimentos.
47	Certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de estándares mínimos, certificación firmada el Representante Legal, y con los siguientes soportes: 1. Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional que. evalúa los estándares mínimos. 2.evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019	No aplica para el pago parcial 2.	El contratista aportó certificado de implementación del SG-SST firmada por el responsable de SST en el primer pago parcial.
48	Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la obra de acuerdo a la Resolución 777 de 2021 o la que haga sus veces. Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores	No aplica para el pago parcial 2	Aportó documento macro en el primer pago parcial.
49	De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio, o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica	El contratista soporta el cumplimiento del requisito exigido.	Aporta los registros sanitarios de los alimentos.
- Criterios para transporte de alimentos o materias primas para alimentos			
50	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse	El contratista soporta el cumplimiento del requisito exigido.	El contratista soporta registros de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos durante el cargue y descargue.

	mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.		
51	Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.	El contratista soporta el cumplimiento del requisito exigido.	El contratista aporta acta de inspección del vehículo vigente
52	Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la obra de acuerdo a la Resolución 777 de 2021 o la que haga sus veces. Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores	No aplica para el pago parcial 2	Aportó documento macro en el primer pago parcial.
53	Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema	El contratista soporta el cumplimiento del requisito exigido.	El contratista aporta recipientes adecuados durante el transporte de los alimentos y se evidencian en el informe anexo.

	puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.		

2. EJECUCIÓN FINANCIERA

3.

FECHA	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FÍSICA (Aplica para contratos de obras y adecuaciones)	
						No. de días ejecutados	%
22/09/2022	ELEC-224	$ 123.431.670	$ 313.121.930	$ 645.898.975	39%	N/A	
22/09/2022	ELEC-225	$ 122.653.220				N/A	
22/09/2022	ELEC-226	$ 67.037.040				N/A	

3.OBSERVACIONES

3.1. SERVICIOS RECIBIDOS EN EL PRESENTE INFORME DE SUPERVISIÓN:

A continuación, se presenta el informe parcial de los servicios recibidos a satisfacción durante los períodos relacionados correspondientes a los meses de mayo, junio y julio 2022, que serán objeto del presente pago; así:

- Mes de Mayo el 2022.

MAYO			
APRENDICES		Valor unitario	Subtotal
Desayunos	3992	$ 8.000	$ 31.936.000
Almuerzos	4785	$ 12.300	$ 58.855.500
Cenas	3009	$ 10.000	$ 30.090.000
Total Aprendices		$ 120.881.500	
TRABAJADORES OFICIALES		Valor unitario	Subtotal
Desayunos	129	$ 6.800	$ 877.200
Almuerzos	134	$ 10.455	$ 1.400.970

Cenas	32	$ 8.500	$ 272.000
Total Trabajadores Oficiales		**$ 2.550.170**	
Total		**$ 123.431.670**	

VALOR TOTAL DEL MES MAYO DEL 2022: CIENTO VEINTITRES MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA Y UN MIL SEISCIENTOS SETENTA PESOS ($123.431.670) M/CTE

- Mes de Junio del 2022.

JUNIO			
APRENDICES		Valor unitario	Subtotal
Desayunos	4033	$ 8.000	$ 32.264.000
Almuerzos	5015	$ 12.300	$ 61.684.500
Cenas	2656	$ 10.000	$ 26.560.000
Total Aprendices		**$ 120.508.500**	
TRABAJADORES OFICIALES		**Valor unitario**	**Subtotal**
Desayunos	118	$ 6.800	$ 802.400
Almuerzos	104	$ 10.455	$ 1.087.320
Cenas	30	$ 8.500	$ 255.000
Total Trabajadores Oficiales		**$ 2.144.720**	
Total		**$ 122.653.220**	

VALOR TOTAL DEL MES JUNIO DEL 2022: CIENTO VEINTIDOS MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL DOSCIENTOS VEINTE PESOS ($122.653.220) M/CTE

- Mes de Julio del 2022.

JULIO			
APRENDICES		Valor unitario	Subtotal
Desayunos	2048	$ 8.000	$ 16.384.000
Almuerzos	2832	$ 12.300	$ 34.833.600
Cenas	1493	$ 10.000	$ 14.930.000
Total Aprendices		**$ 66.147.600**	
TRABAJADORES OFICIALES		**Valor unitario**	**Subtotal**
Desayunos	42	$ 6.800	$ 285.600
Almuerzos	48	$ 10.455	$ 501.840
Cenas	12	$ 8.500	$ 102.000
Total Trabajadores Oficiales		**$ 889.440**	
Total		**$ 67.037.040**	

VALOR TOTAL DEL MES JULIO DEL 2022: SESENTA Y SIETE MILLONES TREINTA Y SIETE MIL CUARENTA PESOS ($67.037.040) M/CTE

CANTIDADES RELACIONADAS:

DESCIPCIÓN	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
Aprendices	10073	12632	7158
T.O.	289	286	74

BALANCE PRESUPUESTAL MENSUAL:

MES	VALOR
MAYO	$ 123.431.670
JUNIO	$ 122.653.220
JULIO	$ 67.037.040
TOTAL	**$ 313.121.930**

VALOR TOTAL DEL PARCIAL N°2: : TRESCIENTOS TRECE MILLONES CIENTO VEINTIÚN MIL NOVECIENTOS TREINTA PESOS ($ 313.121.930) M/CTE

EJECUCIÓN PRESUPUESTAL

La ejecución presupuestal con este presente pago N°2 es la siguiente:

DEPENDENCIA	RUBROS	VALOR CONTRATO	PAGO 1	PAGO 2	TOTAL PAGADO	SALDO CONTRATO	% EJECUCIÓN
911542	C-3603-1300-14-0-3603025-02	$ 1.044.299.000	$ 97.884.700	$ 307.537.600	$ 405.422.300	$ 638.876.700	38,82%
911510	C-3603-1300-14-0-3603025-02	$ 14.553.360	$ 1.946.755	$ 5.584.330	$ 7.531.085	$ 7.022.275	51,75%
		$ 1.058.852.360	**$ 99.831.455**	**$ 313.121.930**	**$ 412.953.385**	**$ 645.898.975**	**39,00%**

3.3. GRADO DE SATISFACCIÓN DEL SERVICIO PRESTADO POR EL CONTRATISTA

GRADO DE SATISFACCIÓN	CUMPLE
EXCELENTE	
BUENO	X
REGULAR	
INSUFICIENTE	

Para constancia se firma en la ciudad de Monteria el 26 de septiembre del 2022

EDUIN JOSE NEGRETE RUIZ
Supervisor CO1.PCCNTR.3623752 DE 2022

MARIA DEL MAR PEREZ DIAZ
Apoyo Técnico a la supervisión (Ambiental)

MARIA FERNANDA ZULUAGA GIRALDO
Apoyo a la supervisión

Revisó: Carmen Julia Morales Betin – Apoyo Subdirección

Proyectó: Luz Adriana Zapata Giraldo - Gestion Contractual