Fecha del informe:	**Día: 15**	**Mes:11**	**Año:2022**
Número de informe	**001**		

1. Identificación	**Tipo de contrato:**	**Prestación de servicios**		**Otro**	**X**	**Contrato de Suministro**		**No. 008 de 2022**
	Contratista:	**CORPOCONEXION**					**Fecha de suscripción del contrato:**	10/10/2022
	Tipo de identificación: *	**CC**	**CE**	**PA**	**NIT X**	**Número:**	900928478-5	
	Objeto del contrato:	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA A TODO COSTO DIRIGIDO A LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CENTRO DÍA GONZALO GARCIA GUTIERREZ DEL MUNICIPIO DE CIRCASIA QUINDIO.						

*CC: Cédula de ciudadanía/ CE: Cédula de extranjería/PA: Pasaporte/NIT: Número de identificación tributaria

2. Información Financiera	**Valor del contrato: (Letras y números)**	Veinti y Ocho Millones Pesos M/CTE.		**$** 28.000.000
	CDP	**CRP**	**RUBRO (Número y descripción)**	**Valor ($)**
	782 del 16 de agosto del 2022	1155 del 10 de Octubre del 2022	1-8.2.1.1.1.1.3.3 Ingresos Corrientes Con Destinación Específica.	$ 28.000.000
	CONTROL DE PAGOS			
	Informe No.	**Vr/Contrato ($)**	**Valor Ejecutado ($)**	**Valor por Ejecutar ($)**
	01	$ 28.000.000	$27.996.000	$4.000
	Valor por pagar con el presente informe: (Letras y Números)			**VEINTISIETE MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL PESOS M/CTE ($27.996.000)**

	Periodo del informe:	**Del 11 de Octubre del 2022 al 09 de Noviembre del 2022**

3. Descripción de actividades

INFORME DE ACTIVIDADES				
Después de revisado el Informe de Actividades presentado por la Contratista, se puede concluir que viene cumpliendo a cabalidad con las obligaciones establecidas en el Contrato en el período indicado, toda vez que presenta los siguientes productos:				
OBLIGACIONES	**DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES**	**EVIDENCIA**	**FORMATO DE LA EVIDENCIA**	
			DIGITAL	**FÍSICO**
1.- La producción de los alimentos la debe realizar el contratista en una planta de producción de alimentos que puede ser propia o arrendada según corresponda por su cuenta y riesgo, cumpliendo con la normatividad vigente que para tal efecto aplique. El Centro Día Gonzalo García Gutiérrez será el espacio físico utilizado para la recepción y distribución de los alimentos.	Los alimentos que se entregaron en el centro día Gonzalo García Gutiérrez del municipio de circasia, se prepararon en su totalidad en la planta de producción que tiene arrendada en el barrio la esmeralda en la mz 8 cs 1 de Armenia Quindío.	Como evidencia a esta obligación se anexa el contrato de arrendamiento, y concepto sanitario favorable.		X
2.- La preparación de los alimentos debe cumplir con las dietas establecidas por el profesional en el área de nutrición según patología del beneficiario y la minuta patrón establecido, asegurando la ingesta necesaria a nivel proteico-calórico y de micronutrientes que garanticen	En atención a la obligación previamente descrita, se evidencia que la preparación de los alimentos cumple con las dietas establecidas por el profesional en el área de nutrición según patología del beneficiario y la minuta	Para evidenciar esta obligación se entrega valoración de cada adulto mayor con su respectiva recomendación por parte de la profesional luisa Fernanda Castaño Quintero nutricionista de la corporación.		X

buenas condiciones de salud para el adulto mayor.	patrón establecida, asegurando la ingesta necesaria a nivel proteico-calórico y de micronutrientes que garanticen buenas condiciones de salud para los adultos mayores institucionalizados en el Centro Día Gonzalo García Gutiérrez.			
3.- Garantizar que las dietas estén sujetas a cambios mecánicos, químicos y físicos según patología de los adultos mayores y prescripción del nutricionista; entregando en cada cuenta de cobro un certificado firmado por el profesional en nutrición en el que indique que se garantizó lo establecido en la presente obligación.	Se cumplió con las dietas de cada adulto mayor según su patología y recomendación de la nutricionista.	Se anexa al presente informe la certificación firmada por la nutricionista Luisa Fernanda Castaño		X
4.- Suministrar los 21 ciclos de menú en las cantidades solicitadas por la entidad y cumpliendo con las especificaciones técnicas señaladas en el contrato y en los documentos previos, en las instalaciones del Centro Día Gonzalo García, con las especificaciones requeridas según las dietas a suministrar como dietas corrientes,	Desde la firma del acta de inicio hasta agostar el presupuesto oficial se atendieron los adultos mayores beneficiarios del centro día Gonzalo García Gutiérrez los siguientes días 11-12-13-14-18-19-20-21-24-25- 26-27-28-31 de octubre del año 2022	Para evidenciar esta obligación se hace entrega de las planillas diarias de asistencia firmada por cada adulto mayor beneficiario del centro día Gonzalo García Gutiérrez, y formato diario de entrega de alimentos.		X

hipercalórica, modificada en carbohidratos o hipoglusida y la hipercalórica hiperproteica de lunes a viernes excepto los días festivos, en el horario y tipos de dienta que a continuación se señala; entregando como soporte las planillas de seguimiento diario de la entrega de las raciones de los adultos mayores debidamente avalado (firmado) por el operador y personal de apoyo de la administración municipal.

ítem	Ración	**Horarios de distribución de dietas a los adultos mayores en el centro día por los manipuladores de alimentos dispuestos por el operador**
1	**Desayuno**	A partir de las 7:30 hasta las 8:15 am
2	**Refrigerio (Medias Nueves)**	A partir de las 9:00 am hasta las 10:00 am
3	**Almuerzo**	A partir de las 12:00 m hasta la 1:30 pm
4	**Refrigerio (Media tarde)**	A partir 3:00 pm hasta las 4:00 pm

01-02-03-04-08-09 de Noviembre del año 2022.

Entregando en totalidad lo siguiente

931 desayunos

931 media mañana

931 almuerzos

931 media tarde

931 vasos con café

931 vasos con aromática

6 botellones de agua

Las entregas de los alimentos se hicieron cumplidamente en los horarios que indico la administración municipal.

5.- Rotular, empacar y envasar los alimentos desde el servicio de alimentación, identificando el nombre del beneficiario y tipo de dieta, así mismo contar con los contenedores termodinámicos para las bebida, ensaladas y productos que requieren temperatura acorde a la resolución 2674 de 2013. Los contenedores deben permanecer en óptimas condiciones de aseo y/o limpieza y que cuenten con el sistema de temperatura correcta que ermita una entrega de alimentos frescos y calientes según sea el caso y/o menú.	Los alimentos entregados por corpoconexion al centro día Gonzalo García Gutiérrez Se entrego rotulado, empacado en los contenedores termodinámicos que la corporación tiene de propiedad.	Para evidenciar esta obligación se hace entrega del formato de verificación diaria de corpoconexion firmada por la profesional contratista del centro día Diana Marcela Serna	✓	X
6.- Realizar valoración individual a los beneficiarios del centro día atreves del profesional nutricionista de manera mensual, en donde se establezca un plan nutricional para cada caso en particular durante la ejecución del contrato.	La profesional de nutrición de la corporación realizo valoración individual de cada adulto mayor beneficiario del centro día Gonzalo García Gutiérrez con su debido plan nutricional	Para evidenciar esta obligación se hace entrega de cada valoración que se le realizo a cada adulto mayor.	✓	X
7.-Suministrar la alimentación de acuerdo a las condiciones de buenas prácticas e higiene, garantizando la limpieza y desinfección integra de las superficies de mesas, sillas utensilios dispuestos para servir y distribuir los alimentos antes y después de la misma, en las	Los alimentos se entregaron debidamente cumpliendo con los protocolos de higiene y buenas prácticas, se realizó la desinfección por parte de las manipuladoras de alimentos de sillas y	Para evidenciar esta obligación se hace entrega del formato de corpoconexion donde firma la profesional contratista del centro día Diana Marcela Serna	✓	X

instalaciones del Centro Día Gonzalo García Gutiérrez.	mesas antes y después de servir los alimentos, de igual forma se realiza la desinfección y aseo del sitio dispuesto por el centro día para recibir y distribuir los alimentos			
8.-Garantizar la calidad de insumos y materia prima a utilizar en la producción de dietas suministradas; entregando en cada cuenta de cobro constancia firmada por el operador manifestando que se ha garantizado la calidad de insumos y materia prima en la producción de dientas suministradas.	Se garantizo una muy buena calidad de los insumos y materia prima en la producción de las dietas.	Para evidenciar esta obligación se hace entrega del acta firmada entre el representante legal de corpoconexion y la profesional contratista del centro día Diana Marcela Serna		X
9.- Suministrar la loza blanca y juego de cubiertos en acero inoxidable, (menaje) los cuales deben ser completos y entregarlos en porta cubiertos de papel y/o bolsa plástica y en caso de postre cuchara pequeña " postrera", así mismo con servilleta que deberá estar con empaque protector para servir alimentos a los 50 adultos mayores, mediante acta de entrega debidamente firmada por el operador y personal contratista del Centro Día Gonzalo García Gutiérrez, la cual	Al inicio del contrato se realizó la entrega del menaje en buen estado en su totalidad, requerido por la administración municipal para los adultos mayores beneficiarios del centro día Gonzalo García Gutiérrez del municipio de circasia Quindío	Para evidenciar esta obligación se hace entrega del acta de entrega firmado por el representante legal de corpoconexion y la profesional contratista del centro día Diana Marcela Serna.		X

deberá ser presentada con la cuenta de cobro.				
10.- Suministrar cuando corresponda los respectivos porta termos completos y correspondientes al tamaño de las porciones de producción de servida uniformes, con destino a los adultos mayores que requieren del suministro de alimentación en un lugar distinto a las instalaciones del entro Día.	Se suministro la alimentación en los termos correspondientes los días solicitados por la profesional contratista del centro día Diana Marcela Serna los días y horarios requeridos.	Para evidenciar esta obligación se anexa acta donde se solicita fecha, hora y lugar para la entrega del suministro de alimentación.		X
11.- Garantizar en las instalaciones del Centro Día a partir de las 7:30 a.m. y hasta las 4:00 p.m., una estación de bebidas y/o café simple según las especificaciones técnicas.	Los días atendidos por corpoconexión se garantizó un espacio para el suministro de bebidas: (café, aromáticas y agua) para los adultos mayores beneficiarios del centro día Gonzalo García Gutiérrez.	Para evidenciar esta obligación se hace entrega de evidencias fotográficas		X
12.- Contar y/o asumir los costos de transporte, embalaje y entrega de los alimentos en un vehículo habilitado para dicha actividad, (transporte de alimentos), que acredite certificado de sanidad igual o superior al 90% emitido por la autoridad competente.	La corporación asumió los costos del transporte de los alimentos desde la plata de producción hasta el centro día Gonzalo García Gutiérrez del municipio de Circasia Quindío. Los alimentos fueron transportados en un vehículo habilitado para	Para evidenciar esta obligación se anexa el concepto sanitario del vehículo expedido por la autoridad competente.		X

	el transporte de alimentos.			
13.- Al momento de entrega de los alimentos conforme a los servicios de alimentación, se deberá realizar por parte del nutricionista, ingeniero de alimentos y el supervisor del contrato a quien este último delegue por parte del municipio, una estricta vigilancia sobre el cumplimiento de los patrones de alimentación, las dietas requeridas, los ciclos de menú, horarios de entrega, temperaturas, presentación de bandejas, contenedores de alimentos, personal y trato del usuario por el operario de alimentos. Para cuyos fines deberá presentar para el pago la relación de estadísticas diarias, semanal y mensual de los alimentos suministrados y del proceso de vigilancia aquí indicado.	Los alimentos que se entregan día a día en el centro día, cuentan con la aprobación y vigilancia del nutricionista, ingeniero de alimentos y la profesional contratista Diana Marcela Serna, cumpliendo con la minuta establecida por la corporación.	Para evidenciar esta obligación se adjunta la minuta y el formato de entrega de alimentos.		X
14. Reemplazar cualquier alimento que presente deterioro o mala preparación o que sea riesgo para las personas que los consumen en el evento de que esto se llegara a presentar.	En este periodo informado no se presentó ningún deterioro o mala preparación en alimentos entregado	NO APLICA		X

15.- Tener a disposición un profesional nutricionista y un ingeniero de alimentos, para que presten todos sus conocimientos y tecnologías disponibles para garantizar una alimentación adecuada y balanceada para los adultos mayores del Centro Día, entre los cuales valoraciones periódicas a los adultos mayores institucionalizados.	Durante la ejecución del contrato se contó con la nutricionista Luisa Fernanda Castaño y el ingeniero de alimentos Henrry Betancourt.	Para evidenciar esta obligación se anexa copia del contrato laboral.	✓	X
16.- Cumplir con el menú ofertado debidamente avalado por el nutricionista, cualquier cambio en la minuta debe ser avalado por el mismo y concertado con el supervisor del contrato.	Durante la ejecución del contrato se cumplió con el menú ofertado, debidamente estipulado en la minuta.	Para evidenciar esta obligación se anexa la minuta semanal.	✓	X
17.- Disponer y suministrar en los casos de dietas con control de sal, sobre de un (1) gramo y endulzante artificial para dietas hipoglúcidas e hipocalóricas en sobres individuales; mediante acta de entrega debidamente firmada por el operador y personal contratista del Centro Día Gonzalo García Gutiérrez; la cual deberá ser presentada con la cuenta de cobro.	Se suministro en los casos de dietas con control los endulzantes artificiales y sobres de gramo de sal	Para evidenciar esta obligación se hace entrega del acta firmada por el representante legal de la corporación y la profesional contratista Diana Marcela Serna.	✓	X
18.- El tamaño de las porciones de producción y de servida deben ser uniformes y que respondan al gramaje establecido por la lista de	Las porciones se entregaron debidamente uniformes al gramaje establecido por la lista de	Para evidenciar se hace entrega de la minuta semanal.	✓	

intercambio de alimentos, para la dieta hipoglúcida se solicita que se maneje el intercambio por alimentación no por grupo y que respondan al gramaje establecido en la lista de intercambio de alimentos de la universidad de Antioquia vigente y/o actualizado. Se permite el uso de pulpa de frutas para los jugos de las preparaciones de fruta que corresponda al ciclo de menú.	intercambio de alimentos			X
19.- Para la legalización del contrato el profesional nutricionista debe realizar un análisis por semana de los aportes nutricionales, de macro y micronutrientes, de cada dieta requerida y de los alimentos que se proyecta entregar en el ciclo de 21 días incluyendo los tamaños de porción en servido, minuta patrón y cálculos que evidencien los aportes nutricionales (Calorías, Proteínas, Grasas, Carbohidratos, sodio, fibra y hierro) de cada modelo de dieta, los tamaños de porción deben corresponder a los propuestos de las listas de intercambios de la universidad de Antioquia vigente y/o actualizada, adicionalmente todos estos documentos deberán ser debidamente	La nutricionista de la corporación realizó el análisis semanal de cada alimento que se entregó en el centro día Gonzalo García Gutiérrez	Para evidenciar esta obligación se hace entrega del análisis realizado por la nutricionista.		X

avalados y firmados por un nutricionista.				
20.- Suministrar las preparaciones frías y calientes a cada adulto mayor beneficiario a una temperatura óptima de acuerdo con los parámetros o estándares establecidos y deben cumplir con controles en cuanto a: temperatura de los alimentos durante cada proceso de producción, ensamblaje y distribución con el fin de evitar el riesgo de contaminación o producción de crecimiento microbiológico debiéndose conservar por debajo de 7 grados centígrados o por encima de 60 grados centígrados, cumpliendo con el patrón de alimentación y el ciclo de menú, horario de entrega, presentación del plato conforme a la preparación, el ciclo de menú de 21 días debe ser renovado cada (05) meses.	Todos los alimentos se manejaron con las temperaturas adecuadas para ser entregada a cada adulto mayor beneficiario del centro día Gonzalo García Gutiérrez, se realizó el debido embalaje de cada alimento a entregar para evitar la contaminación cruzada,	Para evidenciar esta obligación se hace entrega de la planilla diaria de entrega de alimentos.		X
21.- Conservar la propuesta técnica y económica durante la vigencia del contrato, garantizando que el servicio sea acorde con el objeto del contrato y las obligaciones especificas acordadas.	Durante la ejecución del contrato se contó con el personal requerido y se conservó el precio ofertado por la corporación.	Para evidenciar esta obligación se hace entrega de la factura electrónica de cobro.		X
22.- Cumplir con las especificaciones técnicas	La corporación durante la ejecución del contrato	Para evidenciar esta obligación se hace		

establecidas en el proceso de selección, en la oferta y en el contrato para el optimo desarrollo del objeto del contrato.	cumplió con el personal mínimo requerido en los documentos del proceso; esto es con Dos (2) manipuladores de alimentos; Una (1) Nutricionista Una (1) operaria y un (1) conductor.	entrega de la copia de cada contrato laboral.		X
23.- Garantizar el cumplimiento de manera eficiente, permanente y calidad del servicio de suministro de alimentación a todo costo a los adultos mayores beneficiarios del centro día Gonzalo García Gutiérrez durante la ejecución del contrato con el personal mínimo requerido por la entidad en los documentos del proceso, el cual será verificado en la propuesta y por la supervisión técnica.	La corporación durante la ejecución del contrato cumplió con el personal mínimo requerido en los documentos del proceso; esto es con Dos (2) manipuladores de alimentos; Una (1) Nutricionista Una (1) operaria y un (1) conductor.	Para evidenciar esta obligación se hace entrega de la copia de cada contrato laboral.		
24.- Suministrar bajo su propio riesgo y cuenta al personal requerido, la dotación, identificación, elementos, insumos para la preparación y suministro de los alimentos que el municipio requiera de acuerdo al contenido presentado en la propuesta y las especificaciones dadas.	La corporación asumió todos los costos del personal, la debida dotación, identificación del personal y los insumos para preparar los alimentos entregados.	Para evidenciar esta obligación se hace entrega de las actas de los alimentos entregados.		
25.- Garantizar y responder por la limpieza integra y velar por la conservación de la	La corporación garantizo por la limpieza y el cuidado de la	Para evidenciar esta obligación se hace		

infraestructura física, interna y externa del servicio de alimentación y de todos los bienes muebles, maquinaria y equipo ubicados en el servicio, manteniendo totalmente limpias las áreas desinfectadas y fumigadas. Anexando para su respectiva acreditación Certificados de fumigación y protocolo de control de plagas y desinfección de la respectiva planta de procesamiento de alimentos del contratista y/o proveedor. Como también programar visitas con el supervisor del contrato para la verificación de conservación de dichas instalaciones.	infraestructura física interna y externa del servicio de alimentación, realizando todos los días el lavado y la desinfección del sitio.	entrega del formato de aseo y desinfección.		
26.- Suministrar los elementos necesarios como bolsas plásticas, canecas y otros elementos para realizar una correcta recolección y clasificación de residuos del servicio.	Durante la ejecución del contrato se suministró loas bolsas plásticas para realizar la clasificación de los residuos sólidos.	Para evidenciar esta obligación se hace entrega del formato de insumos.		
27.- Garantizar la presentación, capacitación, formación, adiestramiento, dotación y seguridad del personal dispuesto para la presentación del servicio a cuenta y cargo del contratista.	Al inicio del contrato el personal se capacito, y se le entrego su respectiva dotación para una mejor atención a los adultos mayores del centro día.	Para evidenciar esta obligación se entrega asistencia a la capacitación		
28.- Contar con el cronograma de temperatura en cuartos fríos y refrigeradores en todas las visitas	En este periodo informado no se requirió las temperaturas.	N/A		

de supervisión cuando se requiera.				
29.- Brindar apoyo a través de un enlace de comunicaciones permanente en aras de atender cualquier requerimiento PQRS entre el equipo interdisciplinario del Centro Dia y el futuro contratista, a fin de atender y acatar las observaciones en materia de salud pública municipal o departamental en salud que competa a la atención integral de los adultos mayores beneficiarios del centro Día Gonzalo García Gutiérrez.	En este periodo informado, no hubo requerimientos o PQRS	N/A		X
30.- Cumplir con lo estipulado en el Decreto 248 de 2021, en cuanto al mínimo de compras locales de alimentos en un treinta (30%) porciento o en su defecto con el porcentaje adicional propuesto según sea el caso, del valor total de los recursos del presupuesto, a pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la agricultura campesina, familiar o comunitaria locales y sus organizaciones tal y como lo establece el artículo 2.30.1.1.3 de dicha disposición.	En el desarrollo del contrato se realizó contrato de proveeduría con el señor Carlos Fernando Suarez Palacio agricultor inscrito en la secretaria de agricultura y desarrollo rural y medio ambiente de la gobernación del Quindío	Para evidenciar esta obligación se hace entrega de la copia del contrato.		X
31.- para dar cumplimiento a lo contenido en el articulo 2.2.1.2.4.2.16 del Decreto 1082	En la planta del personal corpoconexion cuenta con un contratista que	Para evidenciar esta obligación se hace entrega de un certificado		X

de 2015, adicionado por el decreto 1860 de 2021; el contratista deberá contar dentro de la planta de personal en la ejecución del contrato con mínimo una persona que haga parte de la población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional (víctimas del conflicto armado interno, las mujeres cabeza de familia, los adultos mayores, las personas en condición de discapacidad, así como la población de las comunidades indígenas, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas). El contratista será el único responsable del personal utilizado para la ejecución del contrato, por lo tanto, deberá cancelar las obligaciones laborales y prestacionales que generen a su cargo y que vincule para la ejecución del mismo.	pertenece a la población de pobreza extrema	firmado por el representante legal		
32.- Elaborar y proporcionar para la implementación en el Centro Día Gonzalo García Gutiérrez listado de manuales y protocolos para la atención y servicio de los adultos mayores beneficiarios del Centro Día que contenga	La corporación cuenta con sus diferentes manuales, implementados en la atención de los adultos mayores.	Para evidenciar esta obligación se hace entrega de las copias.		X

como mínimo los siguientes aspectos: a) Manual de dietas: Deberá contener la descripción de los diferentes tipos de dietas requeridas según la necesidad y condiciones del adulto mayor, al igual que las indicaciones y restricciones de acuerdo al caso en particular. b) Manual de funciones: deberá contener las funciones, tareas y actividades asignadas para cada cargo. c) Manual de procedimientos técnicos: deberá contener las normas y procesos de adquisición, manejo, transporte, selección, recepción y almacenamiento de alimentos y materiales. d) Ciclo de menú: mínimo de veintiún días (21) basada en la minuta patrón vigente. e) Tabla de análisis químico: macro y micronutrientes (sodio, potasio, calcio y fosforo) para los tipos de dietas.				

33.- Garantizar para la ejecución del contrato que el personal correspondiente a manipuladores de alimentos, profesional en nutrición y dietética, así como el operario para entrega de alimentos, dispuesto por el contratista al servicio de la entidad cuente con certificado de formación para la atención de emergencias, primer respondiente y manejo de elementos de emergencia de mínimo 36 horas expedido por institución y/o entidad legalmente autorizada en la materia.	El personal requerido para la ejecución del contrato cuenta con formación para la atención de emergencias, primer respondiente y manejo de elementos de emergencia	Para evidenciar esta obligación se hace entrega de la asistencia a dicha capacitación.		

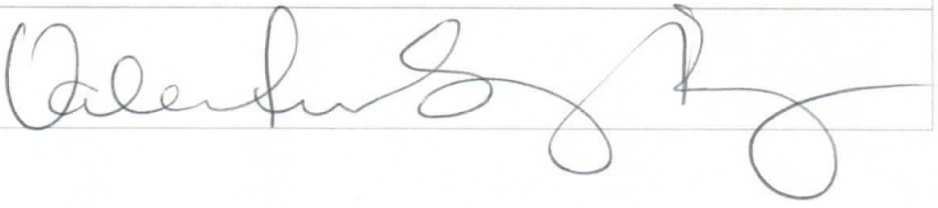
4. Verificación aportes al Sistema Integral de Seguridad Social

Valor para pagar y base de liquidación	**Ingreso base de cotización 40%**	**Aporte a Salud 12,5%**	**Aporte Pensión 16%**	**Aporte Riesgos Laborales 0,522%**	**Total a pagar**
NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
Periodo cotizado:	01 DE OCTUBRE DEL 2022 AL 30 DE OCTUBRE DEL 2022		**Fecha de pago:**	16 DE NOVIEMBRE DEL 2022	
Planilla	**No.** 9442149156	**Valor pagado:** $ 245.300			
		Salud NUEVA EPS $40.000	**Pensión** PORVENIR $160.000	**Riesgos Laborales** SURA $5.300	**Total Pagado:** $245.300

Nota: De conformidad al artículo 50 de la Ley 789 de 2002 el contratista presento constancia de fecha 31 de diciembre de 2020 certificando estar al día en el pago de sus aportes al sistema de seguridad social integral y aportes parafiscales durante los seis (6) meses anteriores.

Por lo anterior, se concluye que se puede dar inicio al trámite de pago de conformidad con la cláusula de pago determinada en el Contrato.

5.Información del supervisor

Nombre del Supervisor:	VALENTINA SUAREZ FERNANDEZ
Cargo:	Jefe de la Oficina Asesora de Planeación Municipal
Firma:	

6.Apoyo a la supervisión

Revisó:	Diana Marcela Serna Giraldo	 **Firma**
Fecha de entrega:	Periodo comprendido entre el 11 DE OCTUBRE DEL 2022 AL 09 DE NOVIEMBRE DEL 2022	