**AUTORIZACIÓN DE PAGO Nro. 003**
**CONTRATO SA-002 DE 2023**
**SEPTIEMBRE 27 DE 2023**

| | |
|---|---|
| **CONTRATANTE** | MUNICIPIO DE SANTA FE DE ANTIOQUIA |
| **NIT** | 890.907.569-1 |
| **CONTRATISTA** | KARLA FLORIANNY MARCANO MEDINA – NOMBRE COMERCIAL: HOTEL RESTAURANTE BAR AROMA COLONIAL |
| **NIT PERSONA NATURAL** | 700.253.812-9 |
| **PASAPORTE** | 172221580 |
| **OBJETO** | SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA PERSONAS DETENIDAS - NO CONDENADAS, EN LAS INSTALACIONES DE RECLUSIÓN CERRADA DEL MUNICIPIO DE SANTA FE DE ANTIOQUIA, EN CUMPLIMIENTO DE LA LEY 65 DE 1993. GARANTIZANDO LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD |
| **VALOR INICIAL** | TRESCIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS M/L ($350.000.000) |
| **PLAZO INICIAL** | SEIS (06) MESES |
| **FECHA DE INICIO** | 30 DE JUNIO DE 2023 |
| **FECHA DE TERMINACIÓN** | 30 DE DICIEMBRE DE 2023 |
| **PERIODO DE PAGO** | 30 DE AGOSTO DE 2023 AL 26 DE SEPTIEMBRE DE 2023 |

Desarrollo del objeto: La contratista inicia la ejecución contractual el 30 de junio de 2023 y a la fecha cumple con las obligaciones pactadas en el clausulado contractual, tal como consta en el informe de supervisión Nro. 003.

| **VALOR INICIAL DEL CONTRATO** | | **$350.000.000** | |
|---|---|---|---|
| **RG.** | **DETALLE DEL PAGO** | **VALOR A PAGAR** | **SALDO DEL CONTRATO** |
| 01 | FE-13 Suministro de Alimentación preparada para Sindicados | $ 64.656.000 | $ 285.344.000 |
| 02 | FE-17 Suministro de Alimentación preparada para Sindicados | $ 60.048.000 | $ 225.296.000 |
| 03 | FE-21 Suministro de Alimentación preparada para Sindicados | $ 73.440.000 | $ 151.856.000 |

Una vez evidenciado el avance técnico, administrativo, financiero y jurídico señalado en el contrato, la suscrita Supervisora autoriza el pago del periodo reportado por valor de $ 73.440.000

**VICTOR HUGO HERNANDEZ VALLEJO**
Secretario de Gobierno y Seguridad Ciudadana (e)
Supervisor

**INFORME NRO 003**
**CONTRATO SA-002 DE 2023**
**SEPTIEMBRE 27 DE 2023**

| | |
|---|---|
| **CONTRATANTE** | MUNICIPIO DE SANTA FE DE ANTIOQUIA |
| **NIT** | 890.907.569-1 |
| **CONTRATISTA** | KARLA FLORIANNY MARCANO MEDINA – NOMBRE COMERCIAL: HOTEL RESTAURANTE BAR AROMA COLONIAL |
| **NIT PERSONA NATURAL** | 700.253.812-9 |
| **PASAPORTE** | 172221580 |
| **OBJETO** | SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA PERSONAS DETENIDAS - NO CONDENADAS, EN LAS INSTALACIONES DE RECLUSIÓN CERRADA DEL MUNICIPIO DE SANTA FE DE ANTIOQUIA, EN CUMPLIMIENTO DE LA LEY 65 DE 1993. GARANTIZANDO LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD |
| **VALOR INICIAL** | TRESCIENTOS CINCUENTA MILLONES DE |
| **PLAZO INICIAL** | SEIS (06) MESES |
| **FECHA DE INICIO** | 30 DE JUNIO DE 2023 |
| **FECHA DE TERMINACIÓN** | 30 DE DICIEMBRE DE 2023 |
| **PERIODO DE PAGO** | 30 DE AGOSTO DE 2023 AL 26 DE SEPTIEMBRE DE 2023 |

Con el objeto de informar el avance realizado en la ejecución del contrato N° SA-002 de 2023, se presenta el Informe parcial de Supervisión del contrato de la referencia, con fundamento en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, Decreto 1082 de 2015, y demás normas que regulan la materia, mediante los siguientes componentes:

**1. INFORME TÉCNICO DEL CONTRATO**

**1.1 Porcentaje de ejecución física del contrato**

A la fecha se ha ejecutado 47.77% el del contrato

**1.2 Relación de las actividades específicas del contrato con su respectiva descripción y verificación**

Cumpliendo con las condiciones de modo, tiempo y lugar definidas por esta supervisión, la contratista ha desarrollado las actividades específicas pactadas en el contrato de suministro celebrado para la alimentación del personal acopiado en la Estación de Policía del municipio de Santa Fe de Antioquia en condición de detenidos. En el marco del objeto contractual entrega diariamente preparaciones frescas, respetando la cantidad de raciones solicitadas y los gramajes establecidos para brindar una alimentación saludable a las personas atendidas con este contrato, garantizando su seguridad alimentaria y nutricional, al igual que el acceso y

el consumo oportuno y permanente de los alimentos en cantidad, calidad e inocuidad, bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica, para que lleven una vida saludable mientras se encuentren en retención transitoria a la luz de la ley; acciones que se traducen en actividades específicas, las cuales cuentan con el seguimiento y verificación de la supervisión y sus apoyos, evidenciando que la contratista realizó las actividades que se detallan a continuación:

**SUMINISTRAR CADA UNO DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS, DE ACUERDO A SOLICITUDES DE PEDIDO REALIZADAS POR EL SUPERVISOR, RESPETANDO LAS OPCIONES DE MENÚ ESTABLECIDAS PREVIAMENTE CON LA SUPERVISIÓN Y GARANTIZANDO OPORTUNIDAD EN LA ENTREGA, CALIDAD E INOCUIDAD EN LOS ALIMENTOS.**

Debido a que el número de sindicados atendidos con el contrato de suministro SA-002 de 20223 varía de acuerdo a la permanencia de los indiciados en la Estación de Policía Municipal y de conformidad con las capturas que realiza el personal de Policía, la relación de los ciudadanos detenidos se actualiza constantemente vía correo electrónico a la contratista, información que se envía desde el correo institucional: secretariadegobierno@santafedeantioquia.gov.co, por medio del cual se da a conocer el número de ciudadanos detenidos a los cuales debe brindar el servicio de alimentación.

Se constata de manera ocular que durante este periodo se han venido realizando varios operativos en contra de la delincuencia y los focos de microtráfico que se presenta en el municipio lo que ha aumentado el número de indiciados que se acopian en la Estación de Policía del Municipio y por ende las solicitudes realizadas para la atención en seguridad alimentaria para esta población.

De conformidad al listado autorizado, la contratista entrega menús diarios para el desayuno, almuerzo y cena, preparaciones que se apegan a las buenas prácticas de manufactura, higiene y seguridad alimentaria; actividad que se constata mediante visitas en sitio que realiza esta supervisión, durante este periodo de ejecución visité el establecimiento de comercio una vez por semana en horarios aleatorios (mañana, tarde o noche) para verificar el desempeño de las manipuladoras en los procesos de producción de alimentos que eviten la contaminación cruzada, los ingredientes culinarios (contenido energético y proteico mínimo), la limpieza y desinfección de las superficies y utensilios de cocina, al igual que la antelación con la que elaboran las comidas preparadas que no requieren refrigeración y el servido de los alimentos entregados, el transporte y su respectiva distribución que es realizada en las instalaciones de la Estación de Policía, encontrando que la actividad se desarrollo en debida forma y siguiendo las indicaciones dadas.

**ENTREGAR EL DESAYUNO PREPARADO (ALIMENTO NUTRICIONAL), DE 7:00 A.M HASTA LAS 8:00 A.M, EN LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DE POLICÍA DEL MUNICIPIO, ESTE DEBE ESTAR EMPACADO CONFORME A LOS LINEAMIENTOS DE SANIDAD.**
**ENTREGAR EL ALMUERZO PREPARADO (ALIMENTO NUTRICIONAL), A PARTIR DE LAS 12:00 MERIDIANO HASTA LA 1:00 P.M, EN LAS INSTALACIONES COMANDO DE POLICÍA DEL MUNICIPIO, ESTE DEBE ESTAR EMPACADO CONFORME A LOS LINEAMIENTOS DE SANIDAD.**
**ENTREGAR LA CENA PREPARADA (ALIMENTO NUTRICIONAL), DESDE LAS 7 P.M. EN ADELANTE Y HASTA LAS 08:00 P.M., EN LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DE**

**POLICÍA DEL MUNICIPIO, ESTA DEBE ESTAR EMPACADA CONFORME A LOS LINEAMIENTOS DE SANIDAD.**

Procurando la satisfacción de las necesidades mínimas de los internos acopiados en la Estación de Policía del municipio de Santa Fe de Antioquia, se revisa y aprueba el menú con la contratista para cada día. La entrega del desayuno, almuerzo y cena en los horarios establecidos se verifica mediante acompañamiento en los horarios definidos, enviando personal a las instalaciones del Comando de Policía que supervise la entrega y distribución de los alimentos y espere hasta el momento del consumo. Adicionalmente, se recuerda la práctica del lavado de manos por parte de los internos de manera previa a ingerir los alimentos.
Las entregas de los alimentos preparados, cumplen con las porciones de comida y con el gramaje definido, así:

**Desayunos**
Lácteo 100CC, Huevo o carne 90gr, queso 50gr, pan o arepa de maíz 80gr, porción de fruta 112gr, 1/2 pasta de chocolate, 18gr de agua de panela.
**Almuerzos**
Sopa o crema 240cc, carne roja 65gr, pollo pechuga 120gr, leguminosa 56gr, arroz 93gr, papa, plátano, ñame 85gr, jugo de fruta 240cc, verduras 55gr.
**Cenas**
Sopa o crema 240cc, carne roja 65gr, pollo pechuga 120gr, leguminosa 56gr, arroz 93gr, papa, plátano, ñame 85gr, jugo de fruta 240cc, verduras 55gr.

Durante el periodo comprendido entre el 30 de agosto de 2023 al 26 de septiembre de 2023, se realizó 1 visita semanal al Comando de Policía Municipal en las que además de constatar los horarios de entrega, se verificó el empaque y presentación de cada uno de los alimentos, encontrando que se garantiza el empaque individual, el cual conserva la temperatura y evita que se mezclen entre sí los alimentos crudos como ensaladas y verduras con los cocidos.

**SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS.**

| FECHA | DESAYUNO | ALMUERZO | CENA |
|---|---|---|---|
| 30 DE AGOSTO | 33 | 33 | 33 |
| 31 DE AGOSTO | 34 | 34 | 34 |
| 01 DE SEPTIEMBRE | 34 | 34 | 34 |
| 02 DE SEPTIEMBRE | 34 | 34 | 34 |
| 03 DE SEPTIEMBRE | 34 | 34 | 34 |
| 04 DE SEPTIEMBRE | 34 | 34 | 34 |
| 05 DE SEPTIEMBRE | 34 | 34 | 34 |
| 06 DE SEPTIEMBRE | 34 | 34 | 34 |
| 07 DE SEPTIEMBRE | 34 | 34 | 34 |
| 08 DE SEPTIEMBRE | 36 | 36 | 36 |
| 09 DE SEPTIEMBRE | 36 | 36 | 36 |
| 10 DE SEPTIEMBRE | 36 | 36 | 36 |
| 11 DE SEPTIEMBRE | 36 | 36 | 36 |
| 12 DE SEPTIEMBRE | 36 | 36 | 36 |
| 13 DE SEPTIEMBRE | 36 | 36 | 36 |
| 14 DE SEPTIEMBRE | 36 | 36 | 36 |
| 15 DE SEPTIEMBRE | 39 | 39 | 39 |
| 16 DE SEPTIEMBRE | 39 | 39 | 39 |
| 17 DE SEPTIEMBRE | 39 | 39 | 39 |
| 18 DE SEPTIEMBRE | 39 | 39 | 39 |
| 19 DE SEPTIEMBRE | 39 | 39 | 39 |
| 20 DE SEPTIEMBRE | 39 | 39 | 39 |
| 21 DE SEPTIEMBRE | 39 | 39 | 39 |
| 22 DE SEPTIEMBRE | 38 | 38 | 38 |
| 23 DE SEPTIEMBRE | 38 | 38 | 38 |
| 24 DE SEPTIEMBRE | 38 | 38 | 38 |
| 25 DE SEPTIEMBRE | 38 | 38 | 38 |
| 26 DE SEPTIEMBRE | 38 | 38 | 38 |
| TOTALES | 1020 | 1020 | 1020 |

| TOTALES DEL 30 DE AGOSTO DE 2023 AL 26 DE SEPTIEMBRE DE 2023 | CANTIDAD | VALOR | TOTAL |
|---|---|---|---|
| DESAYUNOS | 1020 | $22.500 | $22.950.000 |
| ALMUERZOS | 1020 | $25.000 | $25.500.000 |
| CENAS | 1020 | $24.500 | $24.990.000 |
| TOTALES | 3060 | —— | $73.440.000 |

**PROVEER LOS ALIMENTOS GARANTIZANDO LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS UTILIZADOS PARA LA PREPARACIÓN DE LOS MENÚS, QUE TENGAN FECHA DE PRODUCCIÓN RECIENTE Y QUE HAYAN SIDO CONSERVADOS DEBIDAMENTE DESDE SU ORIGEN HASTA EL MOMENTO DE SER ENTREGADOS PARA SU CONSUMO.**

Se constata de manera ocular que los menús son elaborados en forma equilibrada para satisfacer las necesidades nutritivas de las personas detenidas - no condenadas, garantizando su seguridad alimentaria y nutricional, y adicionalmente, se emplean materias primas de excelente calidad, verduras y frutas frescas, leguminosas bien conservadas y con fecha de caducidad vigente y productos cárnicos debidamente refrigerados y utilizados en lapsos de 15 días.

**CONSERVAR LOS ALIMENTOS Y DEMÁS ELEMENTOS EN CONDICIONES DE SALUBRIDAD ADECUADAS SEGÚN LA NORMA QUE RIGE LA MATERIA, GARANTIZANDO LOS EMPAQUES ÓPTIMOS PARA LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS.**

Por medio de inspección personal en el establecimiento de comercio Restaurante Bar Aroma Colonial, ubicado en la calle 9 # 10-56 del municipio de Santa Fe de Antioquia, se verifican las etapas de procesamiento, preparación, envasado, almacenamiento y finalmente transporte de los alimentos contratados. Al verificar las prácticas de almacenamiento que emplea la contratista, se evidencia que esta clasifica los alimentos e ingredientes culinarios, guardando las legumbres en recipientes con tapa hermética para evitar la contaminación cruzada y almacenándolos en estanterías con poco ingreso de luz y elevadas del suelo; las verduras y frutas las guarda en bolsas reutilizables que refrigera para evitar que los productos pierdan su frescura demasiado rápido y evitar la proliferación de bacterias; los huecos también son refrigerados y los productos cárnicos son congelados.

Dado el cumplimiento a los protocolos establecidos por la seccional de salud se emplean practicas que conllevan a tener y conservar una buena higiene alimentaria que se trata de asegurar que los alimentos mantengan todas las cualidades como el sabor, textura, aroma siendo seguros para la salud a la vez se emplean las buenas practicas que son fundamentales en el procesamiento de los alimentos : Limpieza y Lavado de manos, Higiene del Pelo, Higiene de Boca y Nariz, Ropa Laboral, Realizar el proceso de descongelar alimentos en nevera o microondas, todo en relación a la buena conservación de los alimentos.

De otro lado, se revisan los empaques empleados para guardar los menús y llevarlos al lugar de entrega - Estación de Policía Municipal, identificando que están fabricados de material que impide el crecimiento de hongos y bacterias y a su vez conserva la temperatura y propiedades de los alimentos por más tiempo.

**CAMBIAR LOS PRODUCTOS CUYO ESTADO DE ENTREGA SEA EN DESCOMPOSICIÓN, FECHA DE CADUCIDAD VENCIDA O QUE NO CUENTEN CON LAS CONDICIONES DE CONSERVACIÓN, EMPAQUE O SELLAMIENTO ADECUADO.**

No hubo necesidad de cambiar alimentos procesados ya que los entregados en la Estación de Policía cumplen con las condiciones de conservación.

**ENTREGAR LOS PEDIDOS DE MANERA OPORTUNA, Y EN CASO DE SER EMPACADOS, DEBE ENTREGAR LOS ALIMENTOS EN EMPAQUES INDIVIDUALES, TÉRMICOS Y**

**DESECHABLES CON SU RESPECTIVA NOTA DE DESPACHO CUMPLIENDO CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN MATERIA DE ALIMENTOS.**

Por medio de las visitas en sitio realizadas al establecimiento de comercio y de los acompañamientos que se llevan a cabo en la Estación de Policía, se revisa el cumplimiento de los horarios de entrega, al igual que el empaque de los alimentos, validando que son suministrados en debida forma, de manera individual, en empaques nuevos y de una calidad adecuada para garantizar la conservación y el buen estado de los menús que la contratista entrega diariamente, 3 veces al día. Así mismo, se evidencia que todos los alimentos son procesados, preparados y empacados con el debido cuidado por parte de las manipuladoras de alimentos que usan la vestimenta y dotación adecuada durante la etapa de recepción alimentos, materias primas e insumos, hasta el momento de preparación de estos, para asegurar la inocuidad de los productos.

**CUMPLIR CON LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y SU DISTRIBUCIÓN.**

Por medio de visitas semanales se revisan las instalaciones del establecimiento de comercio de la contratista de manera directa, constatando que los espacios cuentan con la iluminación y ventilación adecuada para el almacenamiento y procesamiento de los alimentos, la localización y acceso a zona caliente independiente se encuentra separada de la zona de almacenamiento de los alimentos, la disposición de residuos sólidos está debidamente clasificada. Adicionalmente, se revisa el aseo de pisos y drenajes, validando que se encuentran en condiciones adecuadas y limpias, las paredes, los techos, las ventanas son limpiadas constantemente para evitar la proliferación de bacterias, insectos o roedores y los servicios públicos funcionan plenamente.

En las visitas de verificación de higiene también se verifica la presencia del personal, la presentación y la aplicación de buenas practicas de manufactura, encontrando que cuentan con la dotación necesaria para manipular y preparar los alimentos, tienen su cabello recogido en gorros, sus uñas limpias, portan tapabocas, vestidos antifluido, zapatos tapados con suela antideslizantes y que emplean las medidas correspondientes para minimizar el riesgo de contaminación de los alimentos.

**CONTAR CON LAS INSTALACIONES Y PERSONAL IDÓNEO PARA LA PREPARACIÓN CON ASEPSIA DE LOS ALIMENTOS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN SUS LABORES.**

Por medio de las visitas en sitio se constata que la contratista mantiene al personal comprometido desde la presentación de su propuesta para dar cumplimiento a las actividades contractuales, personal idóneo y capacitado que tiene la certificación exigida para manipular los alimentos, al igual que la formación necesaria en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Además de lo anterior, la contratista mantiene las instalaciones limpias y desinfectadas, cada uno de los espacios destinados para la preparación de los alimentos, para su almacenamiento y refrigeración, están libres de suciedad, así como los utensilios y equipos de cocina.

**GARANTIZAR EL TRASPORTE DE ALIMENTOS A LOS LUGARES Y HORARIOS INDICADOS POR EL SUPERVISOR DEL CONTRATO, SIN NINGÚN COSTO ADICIONAL PARA LA ENTIDAD.**

Se constata de manera visual que todos los días se garantiza el transporte de los alimentos preparados en los horarios establecidos por la supervisora del contrato y acordados al momento de firmar el contrato. La persona que realiza el servicio de domicilios cuenta con elementos de protección personal y aplica las medidas adicionales para evitar la contaminación de los alimentos, con el objeto de garantizar que los alimentos se mantengan inocuos e idóneos para el consumo.

Es de anotar que el costo del servicio de transporte es asumido por el contratista sin generar modificación a los precios unitarios ofertados por el contratista, se verifica de manera ocular a través de la factura # FE -21 del 26 de septiembre de 2023.

**MANTENER LOS PRECIOS Y LAS CONDICIONES TÉCNICAS DURANTE TODA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.**

Se verifica en cada uno de los documentos que todos los productos se facturan con la misma denominación; valores que se encuentran legalizados y que se ven reflejados en la factura # FE -21 del 26 de septiembre de 2023.

**PRODUCTOS:**

**SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS.**

| FECHA | DESAYUNO | ALMUERZO | CENA |
|---|---|---|---|
| 30 DE AGOSTO | 33 | 33 | 33 |
| 31 DE AGOSTO | 34 | 34 | 34 |
| 01 DE SEPTIEMBRE | 34 | 34 | 34 |
| 02 DE SEPTIEMBRE | 34 | 34 | 34 |
| 03 DE SEPTIEMBRE | 34 | 34 | 34 |
| 04 DE SEPTIEMBRE | 34 | 34 | 34 |
| 05 DE SEPTIEMBRE | 34 | 34 | 34 |
| 06 DE SEPTIEMBRE | 34 | 34 | 34 |
| 07 DE SEPTIEMBRE | 34 | 34 | 34 |
| 08 DE SEPTIEMBRE | 36 | 36 | 36 |
| 09 DE SEPTIEMBRE | 36 | 36 | 36 |
| 10 DE SEPTIEMBRE | 36 | 36 | 36 |
| 11 DE SEPTIEMBRE | 36 | 36 | 36 |
| 12 DE SEPTIEMBRE | 36 | 36 | 36 |
| 13 DE SEPTIEMBRE | 36 | 36 | 36 |
| 14 DE SEPTIEMBRE | 36 | 36 | 36 |
| 15 DE SEPTIEMBRE | 39 | 39 | 39 |
| 16 DE SEPTIEMBRE | 39 | 39 | 39 |
| 17 DE SEPTIEMBRE | 39 | 39 | 39 |
| 18 DE SEPTIEMBRE | 39 | 39 | 39 |
| 19 DE SEPTIEMBRE | 39 | 39 | 39 |
| 20 DE SEPTIEMBRE | 39 | 39 | 39 |
| 21 DE SEPTIEMBRE | 39 | 39 | 39 |
| 22 DE SEPTIEMBRE | 38 | 38 | 38 |
| 23 DE SEPTIEMBRE | 38 | 38 | 38 |
| 24 DE SEPTIEMBRE | 38 | 38 | 38 |
| 25 DE SEPTIEMBRE | 38 | 38 | 38 |
| 26 DE SEPTIEMBRE | 38 | 38 | 38 |
| TOTALES | 1020 | 1020 | 1020 |

| TOTALES DEL 30 DE AGOSTO DE 2023 AL 26 DE SEPTIEMBRE DE 2023 | CANTIDAD | VALOR | TOTAL |
|---|---|---|---|
| DESAYUNOS | 1020 | $22.500 | $22.950.000 |
| ALMUERZOS | 1020 | $25.000 | $25.500.000 |
| CENAS | 1020 | $24.500 | $24.990.000 |
| TOTALES | 3060 | ------- | $73.440.000 |

**2. INFORME ADMINISTRATIVO**

**2.1 Verificación de las novedades del personal y del pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral**

| Periodo de Cotización | Nº Planilla | Pago Salud | Pago ARL | Pago Pensión | Total pagado en el periodo |
|---|---|---|---|---|---|
| Junio | 9453142274 | $ 312.500 | $ 13.100 | $ 400.000 | $ 725.600 |
| Julio | 9454489605 | $ 312.500 | $ 13.100 | $ 400.000 | $ 725.600 |
| Agosto | 9456541644 | $ 312.500 | $ 13.100 | $ 400.000 | $ 725.600 |

**3. INFORME FINANCIERO**

**3.1 Resumen de la ejecución de los recursos:**

| | |
|---|---|
| Valor del Contrato | $ 350.000.000 |
| Adiciones | $ |
| Total, valor del contrato más adiciones | $ 350.000.000 |
| Valor ejecutado | $ 198.144.000 |
| Pagos Realizados (Acumulado) | $ 124.704.000 |
| Saldo a favor del contratista | $ 225.296.000 |
| Recursos no ejecutados (si aplicó) | $ 151.856.000 |
| Porcentaje de ejecución financiera | 35.62% |

**4. INFORME JURÍDICO**

**4.1** No se ha adelantado ningún tipo de requerimiento, proceso sancionatorio o derecho de contradicción, toda vez que la supervisión no ha advertido irregularidad en la prestación del servicio.

**4.2** Hasta la fecha no se han presentado incumplimientos por parte de la contratista ni hechos que ameriten sanciones, aplicación de multas, cláusula penal, declaración de la caducidad o incumplimiento.

Una vez evidenciado el avance técnico, administrativo, financiero y jurídico señalado en el contrato, la suscrita Supervisora autoriza el pago parcial del periodo reportado por valor de **$ 73.440.000**

Atentamente,

**VICTOR HUGO HERNANDEZ VALLEJO**
Secretario de Gobierno y Seguridad Ciudadana (e)
Supervisor