Alcaldía Municipal de Chía	PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	FORMATO INFORME PARCIAL /FINAL DE SUPERVISIÓN Y/O INTERVENTORÍA	CÓDIGO	GEC-FT-62-V2
		PAGINAS	Página 1 de 7

Marque con una X el tipo de documento:

CONTRATO	X	CONVENIO		PERIODO DE EVALUACIÓN	**1/04/2023 - 31/05/2023**
Número:	**553-2023**			**Objeto:** SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA LOS MIEMBROS DE LA FUERZA PÚBLICA QUE BRINDAN APOYO Y SEGURIDAD EN EL MUNICIPIO DE CHÍA	
Contratista: INVERSIONES LULU COLOMBIA					

INFORMACIÓN DE REQUISITOS DE EJECUCIÓN

Registro Presupuestal:	**Numero**	**2023001357**		**Fecha**	**31/03/2023**
Acta de aprobación de Pólizas:	**Numero**	**14-46-101092052**		**Fecha**	**31/03/2023**
Fecha de inicio:	**01**	**de**	**ABRIL**	**de**	**2023**
Duración total:	**2 MESES**				
Fecha de terminación:	**31**	**de**	**MAYO**	**de**	**2023**

MODIFICACIONES DEL CONTRATO

Marque con una X el tipo de modificación y diligencie un bloque por cada modificación realizada

MODIFICACIÓN		ADICIÓN		PRORROGA	
1		**Fecha**			
Tiempo (días calendario)					
Fecha de terminación de acuerdo con la prórroga:	**Día**	**31**	**DICIEMBRE**	**Año**	**2022**
Valor de la adición:	**$ Valor suscrito en números**				
Valor inicial del contrato	**Valor total del contrato:**				

*adicionar tantas filas como modificaciones/adiciones/prorrogas se suscriban

SUSPENSIONES DEL CONTRATO

Suspensión No.		**Tiempo (días calendario)**			
1					
Fecha de terminación de acuerdo con la suspensión:	**Día**		**Mes**	**Año**	

*adicionar tantas filas como suspensiones se suscriban

BALANCE FINANCIERO

El contrato/convenio estipuló anticipo: SI _____ No__X___

*Si manejo anticipo, relacione los datos de la cuenta para la consignación de los anticipos en el cuadro a continuación

Cuenta	**Corriente**		**Ahorros**		**Número Cuenta:**	**Banco:**	

Plan de inversión del anticipo / Modificación al plan de inversión		**Extractos bancarios**		**Certificación bancaria sobre rendimientos financieros**	

*el supervisor y/o interventor debe anexar los documentos

INSTRUCTIVO PARA DILGENCIAMIENTO DEL CUADRO DE BALANCE FINANCIERO

1. **Anticipo Inicial:** Registre el valor del porcentaje determinado como anticipo. Si no tiene anticipo, registre 0.00%
2. **Fecha de Desembolso del anticipo:** Registre la fecha de desembolso del anticipo.
3. **No. Orden de pago de Anticipo:** Registre el número de la orden de pago del anticipo.
4. **Anticipo de Adiciones:** Registre el valor del porcentaje determinado como anticipo de las adiciones. Si no se efectuaron, registre 0.00%
5. **Valor del anticipo Inicial:** Corresponde a la multiplicación de la casilla (1) * Casilla (9)
6. **Valor del anticipo adiciones:** Corresponde a la multiplicación de la casilla (4) * Casilla (10)

7. **Valor Total anticipo**: Es la sumatoria de la casilla (5) + (6) (Valor anticipo inicial + Valor anticipo adiciones).
8. **Saldo pendiente por amortizar:** Es la diferencia entre la casilla (7) Valor total anticipo - ∑De la casilla (21) Valor total amortización anticipos.
9. **Valor Inicial:** Este es valor del contrato/convenio/orden de aceptación inicial principal sin adiciones.
10. **Valor Adiciones :** En esta casilla se deben incluir las adiciones realizadas
11. **Valor Total:** Es la suma de la casilla (9) + (10)
12. **Valor Pagado:** Es la suma de la columna de valor total de la factura (19).
13. **Valor Causado no Pagado:** Este corresponde al valor bruto (sin incluir amortizaciones) de la factura que se está radicando para pago.
14. **Valor Total Ejecutado:** Es la sumatoria de la casilla (12) + (13) (Valor pagado + Valor causado no pagado).
15. **Valor por ejecutar** diferencia entre el Valor Total y Valor Total Ejecutado.
16. **Concepto:** Corresponde a los Números de pago realizados
17. **Orden de Pago**: Registre el Número de la orden de pago.
18. **Fecha:** Registre la fecha de la Numero de orden de pago.
19. **Valor Total Factura:** Corresponde al valor de factura
20. **Valor Amortización anticipo:**Registre el valor de amortización del anticipo para la factura, tenga en cuenta que este debe estar de acuerdo con la forma de amortización estipulada en el contrato/convenio/orden de aceptación inicial.
21. **Valor Neto:** Es la diferencia entre el valor de la factura (19) y Valor Amortización anticipo (20)
22. **%:** Es la División entre el valor total del (11) y el valor total de la factura (19)

Anticipo inicial % (1)	0,00%
Fecha de Desembolso del anticipo (2)	DD/MM/AAAA
No. De Orden de pago desembolso anticipo (3)	
% Anticipo de adiciones (4)	0,00%

Valor anticipo inicial (5)	$ -
Valor anticipo adiciones (6)	$ -
Valor total anticipo (7)	$ -
Saldo pendiente por amortizar (8)	$ -

Balance General

Concepto	Valor
Valor inicial (9)	$ 122.220.169
Valor Adiciones (10)	
Valor Total (11)	$ 122.220.169
Valor pagado (12)	$ 122.220.169
Valor causado que no se ha pagado (13)	$ -
Valor total ejecutado (14)	$ 122.220.169
Valor por ejecutar (15)	$ -

Pagos realizados al contratista/entidad

Concepto (16)	Orden de pago (17)	Fecha (18)	Valor total factura (19)	Valor amortización anticipo (20)	Valor neto (21)	% (22)
1	2023001985	10/05/2023	$ 74.073.528	$ -	$ 74.073.528	61%
2	2023002993	13/06/2023	$ 48.132.360	$ -	$ 48.132.360	39%
				$ -	$ -	0%
				$ -	$ -	0%
				$ -	$ -	0%
			$ -	$ -	$ -	0%
			$ -	$ -	$ -	0%
			$ -	$ -	$ -	0%
TOTALES			$ 122.205.888	$ -	$ 122.205.888	100%

NOTA: LAS CASILLAS SOMBREADAS NO SE DEBEN MODIFICAR

RENDIMIENTOS

El contrato/convenio rendimientos: SI _____ No_____

Periodo de generación de rendimientos (Fecha de Inicio – Fecha de corte)	Valor de Rendimientos	Fecha de consignación de rendimientos	Anexa recibo (SI/NO)

PAGOS REALIZADOS A LOS SISTEMAS DE SALUD, RIESGOS PROFESIONALES, PENSIONES, CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR Y CREE		
El interventor/supervisor verificó el cumplimiento por parte del CONTRATISTA/ENTIDAD de sus obligaciones frente a los aportes a los sistemas de salud, pensiones, y cuando a ello haya lugar, riesgos profesionales, aportes a la Caja de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, y su correcta relación entre el monto cancelado y las sumas que debieron haber sido cotizadas, de conformidad con la ley 789 de 2002, art. 50.	**SI**	**NO**
	Marque con una X	

ESTADO DE AVANCE DEL OBJETO DEL CONTRATO	
Estado de avance de la ejecución física a la fecha (%)	**100%**
Formula: Alcance Prestación Bien o Servicio = % Total Pactado Contractualmente *Esto debe estar acorde con el Objeto, tiempo y Forma de Pago, contenido en el contrato suscrito.	
Descripción de la ejecución actual (De acuerdo con el cronograma de actividades):	

Obligaciones Contractuales (alcance del objeto en el contrato)	Actividades realizadas (ejecución del alcance del objeto)
Suministrar las raciones alimenticias con destino al personal de la fuerza pública que brindan apoyo y seguridad en la jurisdicción del municipio de chía, según los requerimientos del supervisor por medio del formato de solicitud de servicio en el cual constará los pedidos, hora y lugar donde deberá entregarlos.	Se realizó el suministro de raciones alimenticias, en las cantidades requeridas, hora y lugar determinado. Durante este corte se suministraron de la siguiente manera las raciones: 685 desayunos, 1.029 almuerzos y 480 cenas, entregadas entre el personal de apoyo, ejercito, Goes, Policía de vigilancia, personal transitoriamente detenido en el municipio de Chia, Sijin y Sipol. Se realizó el suministro de raciones alimenticias, en las cantidades requeridas, hora y lugar determinado. Durante este corte se suministraron de la siguiente manera las raciones: 139 desayunos, 405 almuerzos, 124 cenas, entregadas entre el personal de apoyo, ejercito, Goes, Policía de vigilancia, personal transitoriamente detenido en el municipio de Chia, Sijin y Sipol.
Disponer del personal necesario para la elaboración y entrega de los alimentos, que acredite formación en el manejo, manipulación de alimentos donde el carnet deberá estar vigente durante todo el plazo de ejecución del contrato y porte los implementos y/o vestuarios reglamentarios para la prestación de este servicio, según la normatividad existente.	Se conto con cinco (05) cocineros con su respectivo carnet de manipulación vigente, que se encargaron de la preparación y entrega cumpliendo con las cantidades requeridas, en las fechas y hora determinadas además manteniendo siempre con el porte los implementos y/o vestuarios reglamentarios para la prestación de este servicio, según la normatividad existente., (gorro o cofia, bata, tapabocas y zapato cerrado antideslizante) Se conto con cinco (05) cocineros con su respectivo carnet de manipulación vigente, que

	se encargaron de la preparación y entrega cumpliendo con las cantidades requeridas, en las fechas y hora determinadas además manteniendo siempre con el porte los implementos y/o vestuarios reglamentarios para la prestación de este servicio, según la normatividad existente., (gorro o cofia, bata, tapabocas y zapato cerrado antideslizante)
Mantener durante el plazo de ejecución del contrato disponible el establecimiento de comercio ofrecido dentro de la propuesta para atender en promedio cien (100) integrantes de los organismos de seguridad y protección. Llevar y diligenciar las planillas del registro de raciones de entregada individual al personal, de acuerdo a los requerimientos del supervisor.	Se mantuvo el establecimiento de comercio ofrecido en la propuesta para atender un promedio de cien (100) integrantes de los organismos de seguridad y protección, observando todos los protocolos de bioseguridad, medidas y elementos de protección personal para evitar la propagación y los lineamientos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Personal y la Alcaldía Municipal a través de sus dependencias competentes y no está sujeto a cantidades mínimas. Se mantuvo el establecimiento de comercio ofrecido en la propuesta para atender un promedio de cien (100) integrantes de los organismos de seguridad y protección, observando todos los protocolos de bioseguridad, medidas y elementos de protección personal para evitar la propagación y los lineamientos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Personal y la Alcaldía Municipal a través de sus dependencias competentes y no está sujeto a cantidades mínimas.
Dar cumplimiento durante la ejecución del contrato a las quince (15) diferentes alternativas de menú de forma rotativa; en caso de necesitar modificar los menús entregados, presentar con tiempo suficiente no inferior a dos (02) días calendario, al supervisor del contrato la variación propuesta para su aprobación y visto bueno; hasta no contar con la aprobación del supervisor el contratista deberá mantener los menús inicialmente presentados.	Se cumplió con la entrega de 15 alternativas diferentes de menús de manera rotativa cumpliendo con los lineamientos básicos de la ficha técnica, por cada una de las raciones (desayuno, almuerzo y cena), para asegurar la alimentación balanceada. avalados por un profesional nutricionista-Dietista.
Contar con el servicio de transporte y el personal para la entrega de las raciones fuera del establecimiento de comercio, cuando así se requiera, sin que el mismo genere costos adicionales para el Municipio, en los horarios establecidos por el supervisor de acuerdo a las medidas adoptadas por la Alcaldía Municipal en el marco de la emergencia sanitaria, para los alimentos	Se conto con el servicio de trasporte y personal para la entrega de raciones alimenticias de acuerdo a las solicitudes hechas por el supervisor del contrato, en las cantidades requeridas, hora y lugar determinado. Las entregas se realizaron en recipientes biodegradables, con cubiertos y servilletas, los cuales fueron adecuados para mantener la inocuidad de los alimentos y manteniendo la temperatura correcta para su consumo.

que se deban entregar fuera del establecimiento de comercio deberán suministrar en recipientes biodegradables, con cubiertos y servilletas, los cuales deberán ser adecuados para mantener la inocuidad de los alimentos y se mantengan a temperatura correcta para su consumo.	
Mantener en el establecimiento de comercio propuesto en la oferta el menaje necesario para la prestación del servicio de suministro de las raciones alimenticias de manera adecuada e higiénica.	Se cumplió con El establecimiento de comercio de comercio ofrecido en la propuesta, conto siempre con la capacidad instalada (sillas, mesas, menaje, personal suficiente) para atender un promedio de cien (100) integrantes de los organismos de seguridad y protección, observando todos los protocolos de bioseguridad, medidas y elementos de protección personal para evitar la propagación y los lineamientos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Personal y la Alcaldía Municipal a través de sus dependencias competentes y no está sujeto a cantidades mínimas.
Mantener vigentes los permisos sanitarios y legales para el funcionamiento del establecimiento.	Se mantuvieron vigentes los permisos sanitarios legales para el buen funcionamiento del establecimiento, verificados los siguientes: Certificado de inspección técnica a edificaciones y establecimientos comerciales del cuerpo de bomberos voluntarios de Chía, Concepto sanitario otorgado por la Dirección de Inspección de Vigilancia y Control de la Secretaría de Salud Municipal, acta de aprobación de establecimiento de comercio para la prevención del COVID- emitida por la Dirección de Inspección de Vigilancia y Control de la Secretaría de Salud Municipal, en virtud de la Resolución 666 de 2020, certificación del uso del suelo de donde se encuentra ubicado el establecimiento de comercio, Certificado de lavado y desinfección de tanques en los términos del artículo 10 del Decreto 1575 de 2007 expedido por el entonces Ministerio de la Protección Social, en caso de que el proponente tenga este sistema para el suministro de agua, Certificado de fumigación y control de plagas no superior a 90 días contados de forma retroactiva a partir de la fecha de cierre para la presentación de la propuesta, Certificado de recolección de aceites en concordancia con la Resolución 316 de 2018 expedida por el Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, Certificación de implementación de sistema de seguridad y salud en el trabajo, conforme al Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo - Titulo 4

	Riesgos Laborales - Capítulo 6 Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo" y la Resolución 0312 de 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST".
Contar con el personal para el reparto de las raciones por fuera del establecimiento cuando se requiera sin que genere costos adicionales para el Municipio.	Se conto con el personal idóneo para el reparto por fuera del establecimiento sin generar costos adicionales para el municipio de acuerdo a las solicitudes hechas por el supervisor del contrato, en las cantidades requeridas, hora y lugar determinado
Suministrar productos frescos, de alta calidad y cuando se trate de alimentos perecederos debe ajustarse a las fechas de vencimiento de cada producto registradas y controladas por el INVIMA.	Se suministraron productos frescos y de alta calidad asegurando la prestación del servicio en condiciones de sanidad, higiene, seguridad alimentaria y capacidad logística.

ACCIONES CORRECTIVAS TOMADAS PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO
(Diligencie un bloque por cada problema identificado)

Nº	Problema identificado que afecta la ejecución	Justificación	Acciones a implementar o implementadas para solucionar los problemas identificados
1			

*Adicionar tantas filas como obligaciones tenga el contrato

*Adicionar tantas filas como modificaciones que impliquen nuevas obligaciones al contrato

VERIFICACION DE CUMPLIMIENTO DE CLAUSULAS AMBIENTALES		
El interventor y/o supervisor verificó el cumplimiento por parte del CONTRATISTA/ENTIDAD de sus obligaciones ambientales mediante el control operacional respectivo.	SI	NO APLICA
	Marque con una X	

*Adicionar tantas filas como acciones correctivas se vayan a implementar

Se harán efectivas Pólizas (Diligencie con una X)	**SI**		**NO**	
¿Por qué? - Anexar Soportes				
¿Se debe declarar el incumplimiento? (Diligencie con una X) Anexar Soportes	**SI**		**NO**	
¿Se interpusieron multas? (Diligencie con una X) Anexar Soportes	**SI**		**NO**	

RECOMENDACIONES	
1	

*Adicionar tantas filas como recomendaciones se expongan

Para constancia de lo anterior, se firma el presente informe a los (30) días del mes de (JUNIO) del año (2023)

ANEXOS	OBSERVACIÓN	✓
Soporte de pagos de Salud y Pensión	Personas Naturales	
Certificación de pago de aportes a seguridad social, caja de compensación familiar e impuesto al CREE expedido por contador público o representante legal	Persona Jurídica	
Informe de Ejecución Financiera Recursos Entregados en Administración	Cuando se trate de un convenio que entrega recursos para administrarlos	

SUPERVISOR Y/O INTERVENTOR
Nombre: WILSON HALABY NAGI
Cargo: DIRECTOR DE SEGURIDAD Y CONVIVENCIA

Original: Carpeta de contrato. 1ra. Copia: Supervisor 3ra Interventor