KARLA FLORIANNY MARCANO MEDINA

FACTURA DE VENTA

Actividad Económica:

5511 - Alojamiento en hoteles

Razón Social: KARLA FLORIANNY MARCANO MEDINA
Identificación: 700253812-9
Teléfono: 3217218129
Dirección: CL 9 10 56, Santafe De Antioquia, Antioquia, Colombia.
Condición IVA: IVA
Responsabilidad fiscal: No Aplica - Otros

Número: FE-27
Fecha: 30/11/2023 12:22
Fecha Vto.: 30/11/2023
Forma de pago: Crédito

Sr. (es): MUNICIPIO DE SANTA FE DE ANTIOQUIA **NIT:** 890907569-1
Dirección: calle 9 No 9 -26, . **Tel:** 8531136
Municipio: Santafe De Antioquia, Antioquia, Colombia.

Moneda: Pesos Colombianos **Muni. Dest.:** Santafe De Antioquia

Lin.	Cód.	Artículo	Observaciones	Cantidad	Unidad	IVA%	Precio	% Dto.	Total
1		SUMINISTRO DESAYUNOS		1,037.00	Und	0%	22,500.00	0.00	23,332,500.00
2		SUMINISTRO ALMUERZOS		1,050.00	Und	0%	25,000.00	0.00	26,250,000.00
3		SUMINISTRO CENAS		1,050.00	Und	0%	24,500.00	0.00	25,725,000.00

Esta factura se asimila en todos sus efectos a una letra de cambio de conformidad con el art. 3, de la Ley 1231 de 2008. Autorizo que en caso de incumplimiento de esta obligación sea reportado a las centrales de riesgo, se cobraran intereses por mora.

Subtotal:	75,307,500.00
Descuento:	0.00
Total Bruto:	75,307,500.00

Valor a Pagar: $ 75,307,500.00

HECHO EN XUBIO.com

Resolución de factura por computador: 18764048736656 del 2023-05-09 al 2023-11-09.
Rango: FE-1 al FE-1000.

ELABORADO POR **RECIBIDO POR**

INFORME DE ACTIVIDADES CONTRATISTA

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	700.253.812-9
PASAPORTE	172221580
OBJETO	SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LAS PERSONAS DETENIDAS NO CONDENADAS, EN LAS INSTALACIONES DE RECLUSIÓN CERRADAS 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

Con el propósito de entregar informe Nro. 05 de la ejecución del contrato de suministro SA-002 de 2023, concordante con cada una de las cláusulas contractuales estipuladas para la ejecución del contrato, se procede a relacionar la cláusula contractual y las actividades específicas que se realizar para su cumplimiento.

OBJETIVO: Rendir informe de actividades del periodo comprendido entre el 25 de octubre de 2023 y el 22 de noviembre del mismo año.

ALCANCE DEL OBJETO CONTRACTUAL: Suministrar alimentación preparada, de acuerdo a demanda del municipio de Santa Fe de Antioquia, alimentos que deberán ser puestos en la Estación de Policía Municipal. Garantizando la disponibilidad organizacional diaria las 24 horas del día, los siete (7) días de la semana para atender oportunamente emergencias o eventos que requieren respuesta inmediata.

A continuación, presento la relación de las actividades cumplidas y efectivamente verificadas por la supervisión.

ACTIVIDADES ESPECÍFICAS

- **Suministrar cada uno de los alimentos y bebidas acorde con el menú acordado con la supervisión, garantizando oportunidad en la entrega, calidad e inocuidad en los alimentos.**

De acuerdo a las solicitudes de pedido realizadas por la Secretaria de Gobierno, se dio cumplimiento a esta actividad, suministrando desayunos, almuerzos y cenas para la cantidad de sindicados reportada en correo electrónico remitido por la supervisora, dando total cumplimiento a las especificaciones técnicas, a los menús (menús que incluyen variedad de verduras solas o en ensalada, acompañadas de cortes de carne magna y aves de buena calidad, garantizando una buena cocción y tomando las precauciones necesarias para prevenir las intoxicaciones alimentarias) acordados con la supervisora y a las condiciones de modo, tiempo y lugar señaladas en el contrato.

Los alimentos preparados que se suministran diariamente, cuentan con la cantidad proteica y energética necesaria para asegurar la salud y el bienestar de los indiciados que se encuentran bajo custodia en la Estación de Policía del Municipio. Para las preparaciones se emplean insumos frescos y bien refrigerados.

- **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.**

Como se indicó en la actividad anterior, los alimentos se han entregado respetando los horarios acordados, así como el lugar de entrega de estos.

TOTALES DEL 25 DE OCTUBRE DE 2023 AL 22 DE NOVIEMBRE DE 2023	LUGAR DE ENTREGA	CANTIDAD	VALOR	TOTAL
DESAYUNOS	ESTACION POLICIAL DE SANTA FE DE ANTIOQUIA	1037	$22.500	$23.332.500
ALMUERZOS	ESTACION POLICIAL DE SANTA FE DE ANTIOQUIA	1050	$25.000	$26.250.000
CENAS	ESTACION POLICIAL DE SANTA FE DE ANTIOQUIA	1050	$24.500	$25.725.000
TOTALES		3.137	-------	**$ 75.307.500**

- **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.**

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; características que revisa semanalmente la supervisión.

- **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.**

Todos los alimentos que se suministran son frescos y preparados momentos antes de ser entregados, garantizando una conservación adecuada de los insumos empleados para la elaboración de los menús, los cuales se almacenan en recipientes apropiados para evitar el

contacto con factores externos y bacterias, y se guardan en estanterías elevadas del nivel del suelo. Así mismo, se garantiza la refrigeración y cadena de frio de los productos cárnicos, carnes frías y la refrigeración de frutas y lácteos.

Luego de terminar la preparación de los alimentos, se empacan para el consumo en empaques individuales que cumplen con la normativa sanitaria.

El control a los alimentos se inicia desde el momento de la compra, almacenamiento y conservación hasta el momento de la preparación, para lograr una buena conservación se cuida bastante la temperatura, después de preparados se entregan en un rango de 20 minutos para evitar la proliferación de microorganismos.

- **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 adecuadas.**

No se han recibido requerimientos por parte de la supervisión, pero en caso de presentar alguna alteración en los alimentos preparados como descomposición, alteración por conservación inadecuada, el establecimiento comercial se hace responsable de cambiar dichos alimentos.

- **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.**

Los alimentos son preparados minutos antes del consumo, evitando la oxidación y el mal estado de los productos que se echan a perder fácilmente, después son empacados en condiciones específicas de temperatura, humedad, presión y luz para finalmente ser entregados en empaques individuales que permiten la inocuidad y conservación de los menús.

- **Cumplir con los estándares de calidad para la producción de alimentos y su distribución.**

Cumpliendo con los lineamientos de salubridad y con los compromisos establecidos en el contrato SA- 002 de 2023, todo el personal que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos es personal idóneo y capacitado, el cual se encarga de garantizar las condiciones higiénico sanitarias de los espacios, utensilios, recipientes, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte y entrega de los alimentos contratados.

En todo momento se garantiza la cadena de frio de los alimentos y el adecuado almacenamiento de los diferentes tipos de alimentos, como verduras, frutas y carbohidratos, moderando el suministro de fritos debido a que los alimentos fritos poseen un mayor valor calórico y provocan una digestión más larga que otros 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.**

Desde la presentación de la propuesta se ha garantizado el personal idóneo para la ejecución del contrato SA-002 de 2023, el cual cuenta con los certificados de manipulación de alimentos correspondientes y con los elementos necesarios para asegurar la asepsia en cada una de las preparaciones.

Además de lo anterior, desde el inicio de la ejecución contractual se puso a disposición establecimiento de comercio HOTEL RESTAURANTE BAR AROMA COLONIAL, ubicado en la calle 9 # 10 - 56 del municipio de Santa Fe de Antioquia, lugar en el que se almacenan los productos y preparan los menús que se requieren en el desarrollo del contrato.

- **Garantizar el trasporte de alimentos a los lugares y horarios indicados por el supervisor del contrato.**

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.

- **Mantener los precios y las condiciones técnicas durante toda la ejecución del contrato.**

Todos los productos se facturan con la misma denominación; que se ven reflejados en la factura # FE- 027 del 30 de noviembre de 2023.



Karla Marcano Medina
Pasaporte: 172221580
NIT: 700253812-9
Teléfono: 3004744928

SANTA FE DE ANTIOQUIA 2023.

HOTEL RESTAURANTE BAR "AROMA COLONIAL"

NIT 700253812-9

SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS.

FECHA	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
25 DE OCTUBRE	38	38	38
26 DE OCTUBRE	38	38	38
27 DE OCTUBRE	38	38	38
28 DE OCTUBRE	38	38	38
29 DE OCTUBRE	38	38	38
30 DE OCTUBRE	38	38	38
31 DE OCTUBRE	38	38	38
01 DE NOVIEMBRE	38	38	38
02 DE NOVIEMBRE	38	38	38
03 DE NOVIEMBRE	37	38	38
04 DE NOVIEMBRE	35	38	38
05 DE NOVIEMBRE	35	38	38
06 DE NOVIEMBRE	35	35	35
07 DE NOVIEMBRE	35	35	35
08 DE NOVIEMBRE	33	35	35
09 DE NOVIEMBRE	33	35	35
10 DE NOVIEMBRE	33	35	35
11 DE NOVIEMBRE	33	35	35
12 DE NOVIEMBRE	33	33	33
13 DE NOVIEMBRE	33	33	33
14 DE NOVIEMBRE	33	33	33
15 DE NOVIEMBRE	33	33	33
16 DE NOVIEMBRE	36	36	36
17 DE NOVIEMBRE	36	36	36
18 DE NOVIEMBRE	36	36	36
19 DE NOVIEMBRE	36	36	36
20 DE NOVIEMBRE	36	36	36
21 DE NOVIEMBRE	36	36	36
22 DE NOVIEMBRE	36	36	36
TOTALES	1035	1050	1050

TOTALES DEL 25 DE OCTUBRE DE 2023 AL 22 DE NOVIEMBRE DE 2023	CANTIDAD	VALOR	TOTAL
DESAYUNOS	1037	$22.500	$23.332.500
ALMUERZOS	1050	$25.000	$26.250.000
CENAS	1050	$24.500	$25.725.000
TOTALES	3.137	--------	**$ 75.307.500**

KARLA MARCANO MEDINA

PASAPORTE: 100446757

TLF: 300 474 49 28