Fecha del informe:	**Día: 29**	**Mes: 12**	**Año: 2023**
Número de informe	**002**		

1. Identificación	**Tipo de contrato:**	**Prestación de servicios**		**Otro**	x		**¿Cuál? SUMINISTRO**		**No. 010 DE 2023**
	Contratista:	**CORPOCONEXION**						**Fecha de suscripción del contrato:**	08/11/2023
								Fecha de acta de inicio	08/11/2023
	Tipo de identificación: *	~~NIT~~	**CE**	**PA**	**CC**	**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.							
	Tipo de Modificación	Adición	x	Prórroga		Otro		¿Cuál?	
	Número y Fecha de suscripción		11 diciembre 2023						

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

2. Información Financiera.

Valor del contrato: (Letras y números)	Cincuenta millones ochocientos sesenta mil pesos								**$ 50.860.000**
CDP	**CRP**	**NOMBRE DEL PROYECTO**							**Valor ($)**
940 de 2023	No. 1266 de 2023	Asistencia y protección de los adultos mayores de circasia							**$43.160.000**
Código presupuestal	**Fuente**	**Sector**	**Programa**	**Producto**	**CPC**	**política**	**BPIIN**	**VALOR RP**	**VALOR A PAGAR**
	1.2.3.1.19	**41**	**4104**	**410414**	**88167**	**0**	**2020631900006**	**$11.711.000.00**	**$**
2.3.2.02.02.008									
2.3.2.02.02.008	**1.2.3.3.04**			**410414**				**$39.149.000.00**	**$7.700.000**

CONTROL DE PAGOS

Informe No.	**Vr/Contrato ($)**	**Valor Ejecutado ($)**	**Valor por Ejecutar ($)**
001	$ 50.860.000	$43.160.000	$7.700.000
002	$	$7.700.000	$0

Valor del contrato: (Letras y números)	Veinticinco millones de pesos								**$ 25.000.000**
CDP	**CRP**	**NOMBRE DEL PROYECTO**							**Valor ($)**
1237 de 2023	No. 1447 de 2023	Asistencia y protección de los adultos mayores de circasia							**$25.000.000**
Código presupuestal	**Fuente**	**Sector**	**Programa**	**Producto**	**CPC**	**política**	**BPIIN**	**VALOR RP**	**VALOR A PAGAR**
	1.2.3.3.04	**41**	**4104**	**410414**	**88167**	**0**	**2020631900006**	**$25.000.000**	**$22.931.600**
2.3.2.02.02.008									

Dic 28.23
10:20

Municipio de Circasia Carrera 14 No 6 - 37 www.circasia-quindio.gov.co e-mail: alcaldia@circasia-quindio.gov.co
Nit: 890.001.044-8 Teléfono: 7584024

CONTROL DE PAGOS				
Informe No.	**Vr/Contrato ($)**	**Valor Ejecutado ($)**		**Valor por Ejecutar ($)**
002	$ 25.000.000	$22.931.600		$2.068.400

Valor Total para cobrar por el Registro presupuestal 1266	$ 7.700.000
Valor Total para cobrar por el Registro presupuestal 1447	$ 22.931.600
Valor total cuenta cobro	**$ 30.631.600**

3. Descripción de actividades

OBLIGACIONES	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	PRODUCTO Y/O 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 propia de corpoconexion en el km 2 vía Armenia pueblo Tapao Vrda Zuleybar Fca Buenavista	Esta obligación se evidencia en los documentos aportados en la propuesta en secop II.		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 buenas condiciones de salud para el adulto mayor.	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 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.	Esta obligación se evidencia en la valoración nutricional a cada adulto mayor.		X
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 Luz viviana Quevedo Buitrago		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, 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.	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 12,13,14,15,18,19,20,21,22 ,26,27,28,29 de diciembre del 2023. y Entregando en totalidad lo siguiente 650 desayunos 650 media mañana 650 almuerzos 650 media tarde 650 vasos con café 650 vasos con aromática 8 botellones de agua Las entregas de los alimentos se hicieron cumplidamente en los horarios que indico la administración municipal.	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

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

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	Los alimentos entregados por el consorcio corpoconexion al centro día Gonzalo García Gutiérrez Se entrego rotulado, empacado en los contenedores termodinámicos que la corporación tiene de propiedad.	Se anexa evidencia fotográfica		x

	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.				
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 instalaciones del Centro Día Gonzalo García Gutiérrez.	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 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	Para evidenciar esta obligación se anexa evidencia fotográfica.		x
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 por el representante legal		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 deberá ser presentada con la cuenta de cobro.	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	Esta obligación se evidencio en el informe No. 001		x
10.	Suministrar cuando corresponda los respectivos porta termos completos y correspondientes al tamaño de las porciones de	En este periodo informado no hubo solicitud de entrega de alimentos en un lugar distinto del centro vida.			

	producción de servida uniformes, con destino a los adultos mayores que requieren del suministro de alimentación en un lugar distinto a las instalaciones del Centro Día.				
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 el corpoconexion 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.	corpoconexion asumió los costos del transporte de los alimentos desde la planta de producción hasta el centro día Gonzalo García Gutiérrez del municipio de Circasia Quindío. Los alimentos fueron transportados en un vehículo habilitado para el transporte de alimentos.	Para evidenciar esta obligación se anexa certificado firmado por el representante legal.		X
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 certificado firmado.		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			
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	Durante la ejecución del contrato se contó con la nutricionista Luz viviana Quevedo Buitrago y la ingeniera de alimentos Natalia Hernández Sánchez	Esta obligación se evidencia en los documentos de la propuesta aportados en secop II		X

balanceada para los adultos mayores del Centro Día, entre los cuales valoraciones periódicas a los adultos mayores institucionalizados.				
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 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 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.	Las porciones se entregaron debidamente uniformes al gramaje establecido por la lista de intercambio de alimentos	Para evidenciar se hace entrega de la minuta semanal.		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	La nutricionista 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

intercambios de la universidad de Antioquia vigente y/o actualizada, adicionalmente todos estos documentos deberán ser debidamente 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 establecidas en el proceso de selección, en la oferta y en el contrato para el óptimo desarrollo del objeto del contrato.	Durante la ejecución del contrato se 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 y un (1) ingeniero de alimentos.	Esta obligación se evidencia con los documentos aportados en la propuesta en secop II		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.	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, un (1) conductor y un (1) ingeniero de alimentos.	Esta obligación se evidencia con los documentos aportados en la propuesta en secop II		X

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.	Corpoconexion asumió todos los costos del personal, la debida dotación, identificación del personal y los insumos para preparar los alimentos entregados.	Esta obligación se evidencio en el informe No. 001		X
25. Garantizar y responder por la limpieza integra y velar por la conservación de la 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.	Se garantizo por la limpieza y el cuidado de la infraestructura física interna y externa del servicio de alimentación, realizando todos los días el lavado y la desinfección del sitio.	Para evidenciar esta obligación se anexa evidencia fotográfica.		X
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 las bolsas plásticas para realizar la clasificación de los residuos sólidos.	Para evidenciar esta obligación se anexa evidencia fotográfica.		X
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.	Esta obligación se evidencio en el informe No. 001		X
28. Contar con el cronograma de temperatura en cuartos fríos y refrigeradores en todas las visitas de supervisión cuando se requiera.	En este periodo informado no se requirió las temperaturas.			
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	En este periodo informado, no hubo requerimientos o PQRS			

atención integral de los adultos mayores beneficiarios del centro Día Gonzalo García Gutiérrez.				
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 Juan Miguel López agricultores inscritos en la secretaria de agricultura y desarrollo rural y medio ambiente de la gobernación del Quindío	Para evidenciar esta obligación se hace entrega de cuentas de cobro.		X
31. para dar cumplimiento a lo contenido en el artículo 2.2.1.2.4.2.16 del Decreto 1082 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.	En la planta del personal se cuenta con una contratista que pertenece victimas señor Giovanny Correa Montes	Esta obligación se evidencio en el informe No. 001		x
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	La corporación cuenta con sus diferentes manuales, implementados en la atención de los adultos mayores.	Esta obligación se evidencio en el informe No. 001		x

que contenga 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. Tabla de análisis químico: macro y micronutrientes (sodio, potasio, calcio y fosforo) para los tipos de dietas.				
33.I El contratista al momento de suscripción del presente contrato de suministro, deberá aportar certificados o constancias de formación para la atención de emergencias, primer respondiente y manejo de elementos de emergencia de mínimo 36 horas, estos certificados serán obligatorios al todo el personal que tendrá contacto con los adultos mayores del centro vida Gonzalo García Gutiérrez del municipio de circasia, en cumplimiento de la resolución 0000055 del 2018 del ministerio de salud y protección social	El personal requerido para la ejecución del contrato cuenta con formación para la atención de emergencias, primer respondiente y manejo de elementos de emergencia	Esta obligación se evidencio en el informe No. 001		x

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:	**PENSION 2023-11 SALUD 2023-12**		**Fecha de pago:**	22 DE DICIEMBRE DEL 2023	
Planilla		**Valor pagado:** $ 877.600			

	No. 9460609217	**Salud nueva eps-**	**Pensión Porvenir**	**Riesgos Laborales** SURA	**Total, Pagado: $ 875.700**

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 OFICINA ASESORA DE PLANEACIÓN
Firma:	

6. Apoyo a la supervisión

Revisó:	Diana Marcela Serna Giraldo **Firma**
Fecha de entrega:	Periodo comprendido entre el 12 DE DICIEMBRE DEL 2023 AL 29 DE DICIEMBRE DEL 2023