CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA POSCONTRACTUAL
INFORME DE SUPERVISIÓN
CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.6059339 DE 2024

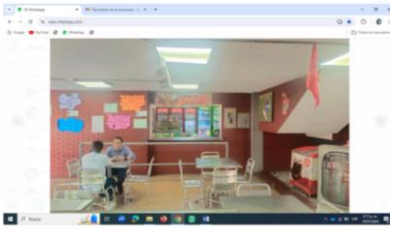
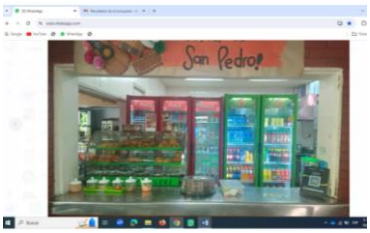
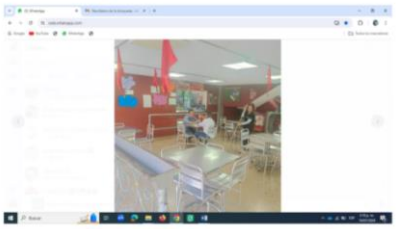
1. ASPECTOS GENERALES

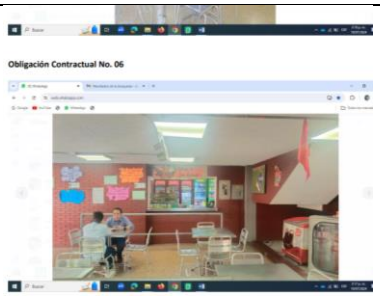
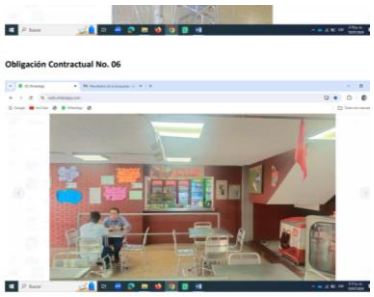
CONTRATANTE	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CONTRATO NRO.	**CO1.PCCNTR.6059339 DE 2024.**
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	11/03/2024
OBJETO	ENTREGAR A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO LAS INSTALACIONES DESTINADAS PARA CAFETERÍA Y RESTAURANTE EN EL CENTRO DE LA INDUSTRIA, LA EMPRESA Y LOS SERVICIOS EL SENA REGIONAL HUILA- SEDE COMERCIO Y SERVICIOS
CONTRATISTA	**MILLER QUINTERO**
CC o NIT	12102325-0
LUGAR DE EJECUCIÓN	CARRERA 5 No. 16- 16 NEIVA (HUILA)
FECHA DE INICIO	12/03/2024
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	9 MESES
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	$ 5.484.078
PRÓRROGA NRO.	N/A
FECHA DE TERMINACIÓN	11/12/2024
ADICIÓN NRO.	N/A
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	$ 5.484.078
FORMA DE PAGO	El contratista debe efectuar un pago por concepto de canon por el uso de las instalaciones para el funcionamiento de la cafetería y restaurante, así: Valor mensual de **SEISCIENTOS NUEVE MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS M/CTE ($609.342,00)**, el cual se cancela por parte del futuro contratista de la siguiente manera: 1. El cincuenta por ciento (50%) del valor total mensual del canon de arrendamiento en dinero consignado en la cuenta recaudadora única Nacional BANCOLOMBIA producción de centros a favor del Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios del SENA Regional Huila, a través de medio electrónico de "*Pagos en Línea*", o a través de cruce de cuentas por servicios de atención a beneficio de los aprendices

	debidamente autorizados por la Subdirección. 2. El cincuenta por ciento (50%) del valor total mensual restante, en especie (suplementos nutricionales), previo acuerdo con el supervisor y de acuerdo con las necesidades establecidas con la comunidad de aprendices la cual deberá estar soportada por el Área de Bienestar de Aprendices; debidamente autorizados por la Subdirección. 3. Adicionalmente se pagará el servicio de gas en la sede Comercio y Servicios; el recibo deberá ser presentado mensualmente al supervisor del contrato. Igualmente se debe entregar al supervisor del contrato, los soportes de cumplimiento del pago de aportes de seguridad social y parafiscales relativo al sistema de seguridad social integral, así como los propios del SENA, ICBF y cajas de compensación familiar cuando corresponda en los términos del art. 23 de la ley 1150 de 2007, anexando además los soportes por los servicios autorizados para los aprendices. El arrendatario deberá entregar mensualmente el recibo de consignación. El supervisor designado por la entidad revisara esta con el ánimo de realizar el respectivo seguimiento y certificar el cumplimiento de las cláusulas contractuales que garantizan la continuidad del contrato. El contratista (arrendador) podrá descontar del cincuenta por ciento (50%) del valor total mensual del canon de arrendamiento el dinero que invierta o en el costo que haya incurrido por los mantenimientos y reparaciones necesarias para el funcionamiento del servicio; previa presentación del informe de novedad y/o anomalía al supervisor; el cual deberá ser revisado, avalado el supervisor y autorizado por el Ordenador del Gasto.
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	009
PERIODO DEL INFORME	Desde el 11/11/2024 hasta el 10/30/2024

2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

ESPACIO
EN
BLANCO

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
1.- Prestar el servicio, de conformidad con los parámetros, lugar y cantidades propuestas.	Cumplió con las leyes y regulaciones aplicables que incluye los parámetros específicos del servicio, como la calidad, cantidad, lugar y tiempo de entrega.	Obligación Contractual No. 01 
2.- Acogerse a las normas comerciales y civiles en materia de arrendamientos.	Cumplió con las obligaciones derivadas del contrato de arrendamiento, como el pago oportuno de rentas, el mantenimiento adecuado del inmueble arrendado y la no realización de actividades prohibidas por la ley en el lugar arrendado.	Factura de pago
3.- No cambiar la destinación del espacio entregado en calidad de arrendamiento.	llevar a cabo la prestación de servicios de cafetería y restaurante, con el objetivo de satisfacer las necesidades de la comunidad educativa.	Obligación Contractual No. 03 
4. No ingresar, ni vender bebidas embriagantes, cigarrillos o sustancias alucinógenas.	Garantizar la venta de productos de cafetería y restaurante exigidos por la entidad	Obligación Contractual No. 04 
5.- El servicio de cafetería comprende la venta de comidas menores y artículos propios de cafetería de primera calidad, cuya existencia debe ser permanente y variada.	Garantizar la venta de productos de cafetería y restaurante exigidos por la entidad.	Obligación Contractual No. 05  Obligación Contractual No. 06

6.- En ninguna circunstancia, motivo, razón o causa, el ARRENDATARIO cederá en todo o en parte el local o el contrato mismo estipulado en este documento.	Garantizar el cumplimiento del objeto del contrato y de las obligaciones contractuales.	
7.- Prestar el servicio de cafetería en el siguiente horario: de lunes a viernes de 6:00 a.m. a 9:00 p.m. y sábados de 6:00 a.m. hasta las 1:00 p.m., sin embargo, debe haber disponibilidad de ampliar los horarios por necesidad del servicio en el centro en las tres jornadas académicas (mañana, tarde y noche) de lunes a sábado.	Garantizar el cumplimiento del objeto del contrato y de las obligaciones contractuales.	
8.- PROHIBICIONES: Se prohíbe expresamente a EL CONTRATISTA guardar dentro del espacio arrendado sustancias explosivas, prohibidas legalmente o perjudiciales para la conservación, seguridad e higiene tanto del inmueble objeto de este contrato, como de los inmuebles colindantes.	Garantizar el cumplimiento de las normativas y reglamentos de seguridad vigentes en relación con el uso y mantenimiento del lugar, incluyendo la prevención de riesgos laborales y la seguridad de las instalaciones.	
9.- Utilizar el bien inmueble según los términos del contrato	Garantizar el cumplimiento del objeto del contrato y de las obligaciones contractuales.	Fotografía de prestación del servicio de cafetería y restaurante

ESPACIO EN BLANCO

10.- Conservar los inmuebles objeto del contrato en buen estado, salvo su deterioro normal por uso que del mismo se haga.	Dar excelente uso a los inmuebles y garantizando la limpieza periódica tanto en áreas de atención al público como en áreas de trabajo y almacenamiento.	
11.- Pagar el valor del canon de arrendamiento mensual dentro de los cinco (5) primeros días hábiles del mes a través de consignación bancaria en la cuenta recaudadora definida por la entidad	Gestión de pago y solicitud de prefactura con el valor del canon de arrendamiento. No se ha facturado el perio	Factura cancelada
12.- Pagar dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes, el canon de arrendamiento a través de consignación bancaria en la cuenta recaudadora definida por la entidad.	Gestión de pago y solicitud de prefactura con el valor del canon de arrendamiento.	Factura cancelada
13.- El contratista no podrá ofrecer ni comercializar en la cafetería productos vencidos o en malas condiciones.	Cumplir con las normativas de salud y seguridad alimentaria	

ESPACIO
EN
BLANCO

14.- Los equipos suministrados por el Centro deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.	Capacitación al personal sobre cómo operar los equipos correctamente y los cuidados necesarios para evitar daños por mal uso.	
15.- El contratista deberá garantizar el almacenamiento adecuado de los alimentos vulnerables, perecederos o que requieran de cadena de frio.	Garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos Rotación de inventarios, almacenamiento separado de alimentos manteniéndola cadena de frio.	Registros de rotación de inventario y pantallazo de facturas de compra.

ESPACIO
EN
BLANCO

16.- El contratista deberá garantizar el servicio de cafetería y restaurante en el horario que requerido por la entidad para lo cual debe contar con el personal suficiente; así mismo debe contar mínimo un punto de pago, de tal manera que a los usuarios no les demande más de diez (10) minutos el acceso a la barra del servicio de cada uno de los dos puntos de cafetería. Debe contar además con dos (2) líneas o filas de suministro: una para aprendices y otra para funcionarios, contratistas y la comunidad educativa en general, en cada uno de los puntos.	Garantizar la prestación del servicio y/o venta de productos de cafetería y restaurante exigidos por la entidad.	
17.- Avisar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.	En este mes no se realizó ningún requerimiento relacionado con esta obligación	No se aporta ninguna evidencia.

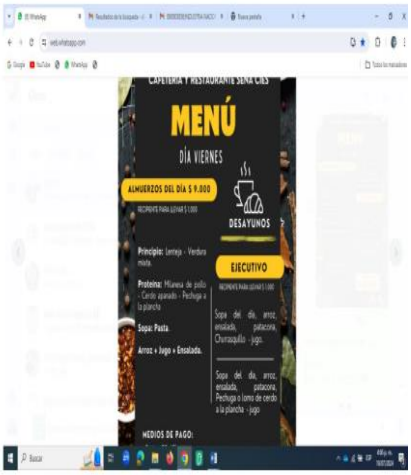
ESPACIO EN BLANCO

18.- El Contratista deberá entregar el espacio de la Cafetería a la terminación del contrato, a paz y salvo de todos los servicios públicos, garantizando el pago de los recibos que lleguen con posterioridad a la entrega pero que su cobro corresponda a al periodo previo a la entrega.	En este mes no se realizó ningún requerimiento relacionado con esta obligación.	No se aporta ninguna evidencia.
19.- Por ningún motivo retirar del local entregado en arrendamiento, los elementos que la entidad le haya entregado en préstamo con el arrendamiento.	En este mes no se realizó ningún requerimiento relacionado con esta obligación.	No se aporta ninguna evidencia.
20.- Efectuar las mejoras necesarias cuando sea por causa de hechos culposos o dolosos realizados por EL ARRENDATARIO o sus dependientes	En este mes no se realizó ningún requerimiento relacionado con esta obligación.	No se aporta ninguna evidencia.
21.- Permitir las visitas al inmueble que requiera hacer EL ARRENDADOR, en cualquier tiempo, para constatar el estado y conservación del mismo u otras circunstancias que le sean de interés al ARRENDADOR.	En este mes no se realizó ningún requerimiento relacionado con esta obligación.	No se aporta ninguna evidencia.

ESPACIO EN BLANCO

22.- La cafetería deberá ser dotada por parte del contratista del menaje suficiente y adecuado requerido para la efectiva prestación del servicio	Mantener el espacio en buenas condiciones de limpieza, mantenimiento, higiene y desinfección de acuerdo con las normas y plan de saneamiento.	
23.- Garantizar la recolección de los envases de vidrio o plásticos de las gaseosas o bebidas que se suministren; de tal forma que no se evidencien envases tirados fuera del espacio destinado para la prestación del servicio de cafetería, esto acogiendo los lineamientos estipulados dentro del plan de gestión integral de	Implementación de un sistema de gestión de residuos sólidos haciendo uso de los Contenedores adecuados	

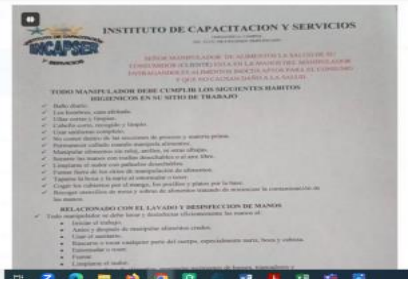
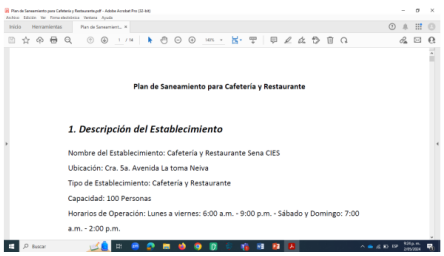
ESPACIO EN BLANCO

24.- Instalar recipientes de almacenamiento primario de residuos con tapa y bolsas de colores acordes al código cromático establecido en la resolución 2184 de 2019. Los desechos deben ser transportados a la unidad de almacenamiento temporal de residuos por el contratista y con una frecuencia diaria. Los recipientes para el almacenamiento de residuos deberán ubicarse en un sitio estratégico de tal forma que evite la contaminación de los alimentos; adicionalmente el contratista es el responsable del transporte interno de los residuos y de garantizar las condiciones de limpieza en el área diaria, siguiendo los lineamientos establecidos en el Plan de Gestión Integral de Residuos	Instalación de recipientes de almacenamiento primario de residuos, transportar los desechos a la unidad de almacenamiento temporal de residuos con una frecuencia diaria.	Obligación Contractual No. 25 

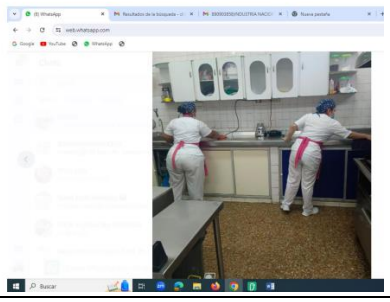
ESPACIO EN BLANCO

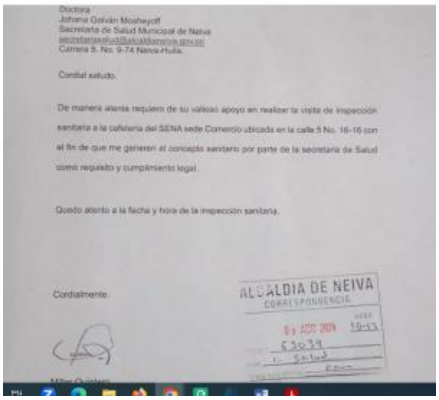
25.- El contratista deberá hacer entrega al SENA dentro de la primera (1) semana de ejecución del contrato el listado de todos los productos a ofertar los cuales los precios deberán ajustarse a los referentes comerciales, con el fin de que el comité de cafetería revise los precios, elementos y apruebe los mismos. De igual manera si durante el contrato se incluyen otros alimentos se deberá informar así mismo al comité para su aprobación y se dará respuesta al contratista de su aprobación mediante comunicación escrita u otro medio autorizado para tal fin. El Centro, a través del Comité de Cafetería, verifica que los alimentos proporcionados por el contratista sean de calidad, con las calidades nutricionales adecuadas y en cantidades suficientes, pero los mismos deben ser ofrecidos a precios asequibles para la comunidad educativa, de modo que les permita a nuestros aprendices y funcionarios acceder a una alimentación adecuada y	Elaboración del listado de productos y ajuste de precios ofrecidos en la cafetería y restaurante.	

al alcance de su presupuesto		
26.- Garantizar que el personal que manipule y distribuya los alimentos esté debidamente capacitado y que posea la idoneidad técnica para el objeto a contratar, así mismo que tenga las calidades humanas que para el trato que con los aprendices se requiere. Así mismo, el personal deberá contar con una adecuada dotación de vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: prendas de colores claros; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo, gorro que cubra la totalidad del cabello, tapabocas y zapatos cerrados de material resistente e impermeable y de suela baja.	Capacitación de manipulación de alimentos.	**Obligación Contractual No. 26** 

27.- Garantizar que el personal que prepara los alimentos cuente con el carnet de manipulación y preparación de alimentos	Garantizar que el personal que prepara los alimentos cuente con el carnet de manipulación y preparación de alimentos	Obligación Contractual No. 27 
28.- Entregar el certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos de los trabajadores que manipulen alimentos	Garantizar que el personal que prepara los alimentos haya realizado el curso de manipulación y preparación de alimentos	
29.- Hacer entrega del plan de saneamiento básico y los respectivos formatos que se deriven de su implementación. Este documento deberá incluir como mínimo los programas de limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, abastecimiento o suministro de agua potable. Cuenta con un (1) mes a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio.	Elaboración del plan de saneamiento básico que incluya los programas de limpieza y desinfección, manejo de desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable, de acuerdo con los lineamientos establecidos por las autoridades competentes.	Obligación Contractual No. 29 

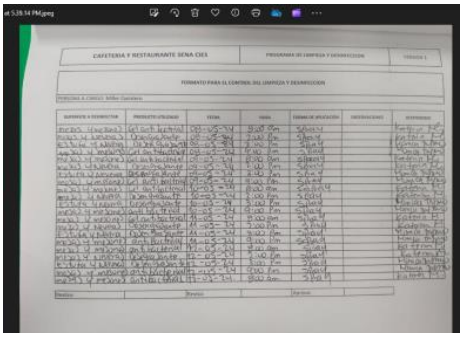
ESPACIO EN BLANCO

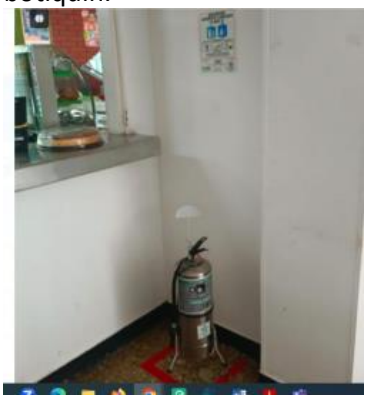
30.- Respecto a residuos aprovechables, no aprovechables y especiales como el aceite de cocina, el proveedor garantiza un manejo ambientalmente adecuado, de conformidad con el Decreto 1076 de 2015 y la Resolución 316 de 2018. Los residuos de aceite de cocina usado no podrán ser vertidos a la red de alcantarillado, suelo u otras áreas, por lo cual se deberán envasar, rotular y entregar a una empresa gestora autorizada y con licencia ambiental vigente y garantizar la entrega de los certificados de aprovechamiento o disposición final de los residuos de aceite de cocina usados al supervisor del contrato y dinamizador ambiental	Gestión de correo con empresa recolectora de aceite de cocina. ECORPIN S.A.S CRA 33 A N° 19-20., Neiva, Colombia 316 4540954, ambiental@ecorpin.com.co	Recolección de residuos
31.- El contratista debe garantizar acciones de orden, limpieza y desinfección de las mesas y sillas usadas para el consumo de los productos alimenticios suministrados en el marco de la ejecución del contrato.	Mantener el espacio en buenas condiciones de limpieza, mantenimiento, higiene y desinfección de acuerdo con las normas y plan de saneamiento.	Obligación Contractual No. 31 

32.- Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. - Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. - Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto. Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.	Gestión de Comunicación con la Secretaría de Salud departamental para conocer los requisitos específicos y solicitar una cita para la visita y la obtención del concepto sanitario.	
33.- Los plásticos requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno; globos decorativos y se debe evitar el uso de plásticos de un solo uso	Promoción de alternativas sostenibles para reducir la generación de residuos plásticos.	Foto de los utensilios de suministro de alimentos 

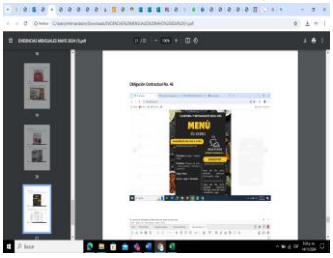
34.- Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o garantizar su manejo como compostaje	Implementación de medidas de reducción de desperdicio de alimentos, como el control de inventario, la planificación de menús.	Implementación de medidas de reducción de desperdicio de alimentos, como el control de inventario, la planificación de menús.
35.- El contratista deberá reportar ante la ARL y E.P.S. todos los accidentes de trabajo y enfermedades laborales diagnosticadas a los trabajadores administrativos y operativos, incluyendo los vinculados a través de contrato de prestación de servicios dentro de los (2) días hábiles o como lo disponga la normatividad vigente, siguientes a la ocurrencia del accidente o al diagnóstico de la enfermedad laboral. La copia del reporte deberá suministrarse al trabajador, a la supervisión del contrato y al integrante de Seguridad y Salud en el trabajo del Centro de Formación.	En este mes no se realizó ningún requerimiento relacionado con esta obligación.	No se aporta ninguna evidencia

ESPACIO EN BLANCO

36.- En relación con el uso de químicos para la limpieza de las áreas el contratista se compromete a mantener en el lugar de trabajo las hojas de seguridad de los productos usados y éstos últimos tienen que permanecer rotulados acorde con la normatividad vigente. Decreto 1496 de 2018 "Por el cual se adopta el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos y se dictan otras disposiciones en materia de seguridad química"	Gestión de hojas de seguridad.	Foto de diligenciamiento de la hoja de seguridad, hoja de aseo y uso de los químicos de limpieza rotulados. 
37.- En caso de que se presenten daños a los equipos de refrigeración, el contratista deberá garantizar que las bebidas estén frías a la hora de servirse, para ello deberá buscar estrategias de aprovisionamiento de tal situación	En este mes no se realizó ningún requerimiento relacionado con esta obligación.	No se aporta ninguna evidencia
38.- Limpiar y desinfectar permanentemente el área destinada para la prestación del servicio de cafetería y el espacio destinado para la ubicación de las mesas y sillas	Mantener el espacio en buenas condiciones de limpieza, mantenimiento, higiene y desinfección de acuerdo con las normas y plan de saneamiento.	Foto de limpieza de los comedores, barras y equipos de cocina. 

39.- Suministrar mano de obra, insumos, equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza de la cafetería. Debe utilizarse, además de jabón, hipoclorito de sodio. El piso, las mesas, las sillas, los vidrios deben permanecer impecables y se debe hacer limpieza general de cafetería y del área donde se ubicarán las máquinas dispensadoras (si las hay), cuantas veces sea necesario.	Mantener el espacio en buenas condiciones de limpieza, mantenimiento, higiene y desinfección de acuerdo con las normas y plan de saneamiento.	Foto limpieza de los comedores, barras y equipos de cocina 
40.- Para la puesta en marcha de la cafetería, el contratista deberá adecuar el mobiliario entregado y el propio y tener el menaje indispensable para la prestación del servicio; adicionalmente deberá realizar señalización e instalación del extintor y botiquín, los cuales no podrán estar vencidos.	Gestión y Adecuación del mobiliario y menaje. Identificación y señalización del extintor y botiquín	Foto de la señalización de extintores, del botiquín. 
41.- Contar con un administrador de cafetería, quien debe estar pendiente de la atención al usuario.	Garantizar la atención y servicio al cliente en la venta de productos de cafetería y restaurante exigidos por la entidad	Foto de prestación de servicio del administrador. 

42.- Contar con un Personal Mínimo y permanente en las instalaciones para desarrollar actividades de Cafetería: • 1 Administrador • 1 Auxiliar de cafetería • 1 Jefe de cocina	Asegurar la atención y servicio al cliente durante la preparación y entrega de productos de cafetería y restaurante requeridos por la entidad.	Foto de los apoyos de cafetería y restaurante. 
43.- Contar con Equipos Mínimos para la prestación del SERVICIO DE CAFETERIA: El contratista deberá garantizar tener a su disposición elementos mínimos para la debida prestación del servicio, es responsabilidad del contratista, proporcionar los demás elementos necesarios para el óptimo funcionamiento del restaurante y cafetería.	Contar con equipos mínimos para la prestación del servicio de cafetería	Foto de la cocina mostrando los equipos (neveras, estufa, etc), Informe de inventario del contratista 
44.- Realizar por su propia cuenta el mantenimiento preventivo y correctivo de la maquinaria, equipo, muebles conexiones y menaje de su propiedad y de los que le fueron entregados en calidad de préstamo para la prestación del servicio.	Mantenimiento preventivo	No se necesitó realizar ningún mantenimiento a los equipos.

45.- El contratista arrendatario deberá dar cumplimiento a la GUIA TECNICA CON LINEAMIENTOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA RESTAURANTES Y CAFETERIAS, adoptado por el SENA, la cual solicitará al Supervisor del contrato al inicio de ejecución	Gestión ante el supervisor de contrato la GUIA TECNICA CON LINEAMIENTOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA RESTAURANTES Y CAFETERIAS, adoptado por el SENA	No se aporta ninguna evidencia.
46.- Los precios de los desayunos y almuerzos que quieran ofrecer al centro en general, al personal, deberán ser asequibles y económicos, considerando la población que demanda el centro de Formación.	ofrecer precios absequibles y económicos en los desayunos y almuerzos, considerando la población del centro de formación, teniendo en cuenta los precios que maneja el Sena Centro de formación agroindustrial	Foto del menú del día, lista de precios 
47.- Las demás contempladas en el acuerdo marco legal para este proceso.	Cumplir con las leyes y regulaciones aplicables que incluye los parámetros específicos del servicio, como la calidad, cantidad, lugar y tiempo de entrega.	Informe mensual

2.1 Cumplimiento de obligaciones referentes al Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol – SIGA

N/A

AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

FECHA DEL INFORME	NRO. DE FACTURA	VALOR FACTURADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
11/04/2024	**53077**	$609.342,00	$609.342,00	**$ 4.874.736,oo**	**12 %**
11/05/2024	**53916**	$609.342,00	$609.342,00	**$ 4.265.394,oo**	**23 %**

11/06/2024	**7650892**	$609.342,00	$609.342,00	**$ 3.656.052.oo**	**34 %**
11/07/2024	**7650891**	$609.342,00	$609.342,00	**$ 3.046.710.oo**	**45 %**
11/08/2024	**7650895**	$609.342,00	$609.342,00	**$ 2.437.368.oo**	**56%**
11/09/2024	**7650900**	$609.342,00	$609.342,00	**$ 1.828.026.oo**	**67 %**
11/10/2024	**7650906**	$609.342,00	$609.342,00	**$ 1.218.684.oo**	**78 %**
11/11/2024	**7650907**	$609.342,00	$609.342,00	**$ 609.342.oo**	**89 %**
11/12/2024	**7650912**	$609.342,00	$609.342,00	**0**	**100 %**

Porcentaje de ejecución física: 100 **%**

3. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado** Abril	**Planilla nro. 9466937454 del 2024**
SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado Mayo**	**Planilla nro. 9477200244 del 2024**
SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado Junio**	**Planilla nro. 9469908382 del 2024**
SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado Julio**	**Planilla nro. 9470285224 del 2024**
SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado Agosto**	**Planilla nro. 917449535 del 2024**
SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado Septiembre**	**Planilla nro. 9474057608 del 2024**
SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado Octubre**	**Planilla nro. 9477200244 del 2024**
SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado Noviembre**	**Planilla nro. 9478203322 del 2024**

4. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN

"No aplica"

4.1 Garantías contractuales

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	SEGUROS MUNDIAL S.A.		
NRO. DE PÓLIZA	CHU-100018533		
CERTIFICADO O ANEXO	533032262		
FECHA EXPEDICIÓN	12/03/2024		
FECHA APROBACIÓN	12/03/2024		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	00:00 Horas del 11/03/2024	24:00 Horas del 10/04/2025	$ 1.096.815,60
Salarios y prestaciones sociales	00:00 Horas del 11/03/2024	24:00 Horas del 10/12/2027	$ 274.203,90
Calidad del servicio	00:00 Horas del 11/03/2024	24:00 Horas del 10/12/2024	$ 1.096.815,60

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL			
ASEGURADORA	SEGUROS MUNDIAL S.A.		
NRO. DE PÓLIZA	CHU-100003426		
CERTIFICADO O DE ANEXO	533032266		
FECHA EXPEDICIÓN	12/03/2024		
FECHA APROBACIÓN	13/03/2024		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Responsabilidad civil extracontractual	00:00 Horas del 11/03/2024	24:00 Horas del 11/12/2024	$ 260.000.000,00

4.2 Multas y sanciones

A la fecha de presentación del presente informe, se certifica como supervisor del contrato y de acuerdo a la información reportada por la interventoría del contrato, que no se han presentado multas, indemnizaciones, reintegros ni sanciones.

4.3 Solicitud de modificación

NO APLICA.

5. CERTIFICACIÓN

Con la firma del presente informe, en mi calidad de supervisor(a), previa revisión de los documentos en la plataforma SECOP II, certifico el cumplimiento a cabalidad de las obligaciones establecidas en el contrato por parte del contratista y la plena autonomía en desarrollo de sus actividades durante el respectivo periodo. Con base en lo anterior, autorizo el pago conforme lo pactado contractualmente.

6. OBSERVACIONES

NO APLICA.

Para constancia se firma el 30 de Diciembre de 2024.



MARTIN ALEXIS FERNANDEZ MONTEALEGRE
Supervisor del contrato

Reviso: Viviana Katherine Rivera Garzón – Contratista, Gestión Contractual CIES 