	MUNICIPIO DE YONDO **NIT. 890984265-6**		
	GESTION DE GOBIERNO	**Código: F-GGO-OAJ-11**	
	Informe de Supervisión	**Fecha de Aprobación: 12/01/2010**	
		Versión: 0	**Página 1 de 12**

INFORME DE SUPERVISION N° 01 (29 de noviembre del 2023)	ETAPA DEL CONTRATO: LIQUIDACION TIPO DE CONTRATO: CONTRATO DE INTERÉS PUBLICO

MUNICIPIO DE YONDO
INFORME DE SUPERVISION ADMINISTRATIVO - TÉCNICO, CONTABLE - FINANCIERO Y LEGAL.

INFORMACIÓN BÁSICA	**TIPO DE CONTRATO:** CONTRATO DE INTERÉS PUBLICO **CONTRATO N.º:** Contrato N.º 179 de 2023 **CONTRATANTE:** FABIAN ANTONIO ECHAVARRIA RANGEL Representante Legal Municipio de Yondó Antioquia, Nit N: 890.984.265-6 **CONTRATISTA:** FUNDACION COLOMBIA COLLEGE **NIT:** 900.159.756-8 **OBJETO DEL CONTRATO:** ACCIONES PARA LA REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES PARA CUMPLIMIENTO Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS DE LA SECRETARÍA DE DEPORTE, CULTURA Y TURISMO EN LA EJECUCIÓN Y DESARROLLO DEL PROYECTO: "DISEÑO, CAPACITACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS PARA EL DESARROLLO TURÍSTICO EN EL MUNICIPIO DE YONDÓ ANTIOQUIA. **SUPERVISOR:** KAREN ANDREA ESTRADA PARRA Secretaria de Deportes, Cultura y Turismo **VALOR DEL CONTRATO:** $400.000.000,00 **FECHA DE INICIACIÓN:** 14 DE JULIO DEL 2023 **FECHA DE FINALIZACION INICIAL:** 13 DE SEPTIEMBRE DEL 2023 **PLAZO INICIAL:** Será de dos (02) meses contados a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio.
SUPERVISION - ADMINISTRATIVA – TÉCNICA	
AVANCE DEL CONTRATO	**INICIO:** La Ejecución del Contrato se Inicia con la Suscripción del Acta de Inicio que tiene fecha de 14 DE JULIO DEL 2023, la cual se encuentra debidamente Firmada por las Partes. **LUGAR:** El Objeto del Contrato se desarrollará en el Municipio de Yondó Antioquia. **POBLACIÓN BENEFICIADA:** La comunidad del Municipio de Yondó Antioquia.

	MUNICIPIO DE YONDO NIT. 890984265-6		
	GESTION DE GOBIERNO	Código: F-GGO-OAJ-11	
	Informe de Supervisión	Fecha de Aprobación: 12/01/2010	
		Versión: 0	Página 2 de 12

AVANCE DEL CONTRATO

ADMINISTRATIVA:
INFORMES DE EJECUCIÓN: Se Relaciona a Continuación el Avance de las Actividades Ejecutadas por el Contratista FUNDACIÓN COLOMBIA COLLEGE, Durante el Siguiente Periodo:

INICIO ACTIVIDADES: 14 DE JULIO DEL 2023
FINAL ACTIVIDADES: 13 DE SEPTIEMBRE DEL 2023

COMPONENTE 1- PERSONAL		
ITEM	UNIDAD	ACTIVIDAD DESARROLLADA
1.01	Profesional coordinador del contrato	El día 14 de Julio se procede a realizar la contratación de la mano de obra calificada que garantizará la correcta ejecución del contrato dando cumplimiento al presupuesto previamente autorizado. Se anexa: 1. Hoja de vida, contrato y pago de la seguridad social del profesional coordinador del contrato. 2. Hoja de vida, contrato y pago de la seguridad social de los seis auxiliares de apoyo. 3. Hoja de vida, contrato y pago de la seguridad social del profesional de apoyo. 4. Hoja de vida, contrato y pago de la seguridad social del auxiliar de logística. Los seis auxiliares de apoyo realizaron convocatoria puerta a puerta y entrega de volantes incluyendo restaurantes, cafeterías, panaderías, tiendas, sector comercial, y comunidad en general del municipio de Yondó para hacer las inscripciones de los diferentes cursos y participación de los eventos. De la convocatoria de formación se obtuvieron los siguientes resultados de los interesados, gestión realizada por el equipo de trabajo:
1.02	Auxiliar de apoyo	
1.03	Profesional de apoyo	
1.04	Auxiliar de Logística	

ITEM	CURSO	TOTAL INSCRITOS	TOTAL A CAPACITAR
2.01	TURISMO GASTRONOMICO	85	70
2.02	ATENCION Y SERVICIO AL CLIENTE	128	60
2.03	MARKETING DIGITAL Y REDES SOCIALES	151	70
2.04	METODOS DE COCCION	145	70
2.05	EMPRENDIMIENTO	90	46
2.06	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	145	70
	TOTAL	744	386

TOTAL COMPONENTE 1		
COMPONENTE 2- MANO DE OBRA NO CALIFICADA		
ITEM	UNIDAD	ACTIVIDAD DESARROLLADA
2.01	Curso en Turismo Gastronómico.	Se desarrollo sin ninguna novedad el 100% del curso. Clase N°1. ejecutada el día Martes 25 de Julio con la participación de 75 personas. Clase N°2. Se llevo a cabo el día Jueves 27 de Julio con la participación de 54 personas.
2.02	Curso en atención y servicio al Cliente.	Se desarrollo sin ninguna novedad el 100% del curso. Clase N°1. ejecutada el día Martes 01 de Agosto con la participación de 68 personas. Clase N°2. Se llevo a cabo el día Miércoles 02 de Agosto con la participación de 34 personas. Clase N°3. Se llevo a cabo el día Viernes 04 de Agosto con la participación de 35 personas.

			Clase N°4. Se llevo a cabo el día Miércoles 09 de Agosto con la participación de 55 personas.
	2.03	Curso en Marketing digital y redes sociales.	Se desarrollo sin ninguna novedad el 100% del curso. Clase N°1. ejecutada el día Martes 08 de Agosto con la participación de 72 personas. Clase N°2. Se llevo a cabo el día Miércoles 09 de Agosto con la participación de 51 personas. Clase N°3. Se llevo a cabo el día Lunes 14 de Agosto con la participación de 33 personas.
	2.04	Curso práctico en Métodos de Cocción.	Se desarrollo sin ninguna novedad el 100% del curso. Clase N°1. ejecutada el día Martes 01 de Agosto con la participación de 79 personas. Clase N°2. Se llevo a cabo el día Miércoles 02 de Agosto con la participación de 78 personas.
	2.05	Curso en Emprendimiento.	Se desarrollo sin ninguna novedad el avance del 100% del curso. Clase N°1. ejecutada el día Jueves 03 de Agosto con la participación de 55 personas. Clase N°2. Se llevo a cabo el día Martes 08 de Agosto con la participación de 25 personas. Clase N°3. Se llevo a cabo el día Jueves 10 de Agosto con la participación de 26 personas. Clase N°4. Se llevo a cabo el día Viernes 11 de Agosto con la participación de 46 personas.
	2.06	Curso de Buenas prácticas de manipulación.	Se desarrollo sin ninguna novedad el avance del 100% del curso. Clase N°1. ejecutada el día Lunes 24 de Julio con la participación de 88 personas. Clase N°2. Se llevo a cabo el día Martes 25 de Julio con la participación de 82 personas.

			Clase N°3. Se llevo a cabo el día Viernes 28 de Julio con la participación de 75 personas. Clase N°4. Se llevo a cabo el día Lunes 31 de Julio con la participación de 84 personas.
	2,07	Clase de asesoría previa al encuentro del festival gastronómico, donde se brindará a los participantes conocimientos en emplatado y se ultimarán detalles del plato a presentar	Clase de asesoría previa al encuentro del festival gastronómico, donde se brindó a los participantes conocimientos en emplatado y se ultimaron detalles del plato a presentar.
	2,08	Jurado evaluador del festival Gastronómico. Empresaria con más de 15 años de experiencia en el sector educativo y presidenta de Acodres Barrancabermeja (Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica)	Dando cumplimiento de los 3 ítems, se hace la selección de los siguientes jurados, como personal idóneo y profesional que se requiere para la calificación de los platos presentados por cada negocio: <u>Nombre del jurado N°1:</u> Dra Paola Amariz. <u>Nombre del jurado N°2:</u> Chef Anderson Cáceres <u>Nombre del jurado N°3:</u> Ingeniera y Chef July Sampayo
	2,09	Jurado evaluador del festival Gastronómico. Técnico en Laboral en Gastronomía, con 6 años de experiencia de docencia de Cocina Colombiana, y mas de 10 años de experiencia en el sector Gastronómico	
	2,10	Jurado evaluador del festival Gastronómico. Técnico en Cocina, con experiencia certificada de 3 años como formador o docente y 5 años de Experiencia relacionada en el sector gastronómico	
	2.11	Jurado evaluador del festival del Frito N°1. Técnico en Laboral en Gastronomía, con 6 años de experiencia de docencia de Cocina Colombiana, y más de 10 años de experiencia en el sector Gastronómico.	Dando cumplimiento de los 3 ítems, se hace la selección de los siguientes jurados, como personal idóneo y profesional que se requiere para la calificación de los platos presentados por cada negocio: <u>Nombre del jurado N°1:</u> Chef Anderson Cáceres. <u>Nombre del jurado N°2:</u> Dra. Paola Amaris <u>Nombre del jurado N°3:</u> Ingeniera y Chef July Sampayo
	2.12	Jurado evaluador del festival de Frito N°2. Administradora de empresas, directora ejecutiva del gremio de restaurantes ACODRES Barrancabermeja y magdalena medio.	
	2,13	Jurado evaluador del festival del Frito N°3. Ingeniera de alimentos, técnico en Cocina, con experiencia certificada de 3 años como formador o docente	

		y 5 años de Experiencia relacionada en el sector gastronómico. Se incluye los gastos de desplazamiento del jurado hasta Yondó.	
	2,14	Delantal y pañoleta para los participantes del festival del gastronómico (delantal en material antifluido color negro y pañoleta en material antifluido color blanco)	Se evidencia la compra de los respectivos delantales y pañoletas para el festival gastronómico las cuales están soportadas en los anexos del informe.
	2,15	Delantal y pañoleta para los participantes del festival del frito (delantal en material antifluido color negro y pañoleta en material antifluido color blanco)	Se evidencia la compra de los respectivos delantales y pañoletas para el festival del frito las cuales están soportadas en el anexo del informe y planilla del recibido del delantal y pañoleta por cada participante.
	2,16	Premio al primer puesto del Festival Gastronómico (Restaurante): Formación práctica en conservación de alimentos y comida típica . A todo costo. (todo lo necesario para la ejecución de la formación, lugar, insumos, personal administrativo, café) Duración 16 horas. Personas a capacitar 10 personas por grupo	Se realizó formación práctica para las 10 personas.
	2,17	Premio al primer puesto del Festival Gastronómico - Uniforme completo de cocina de Colombia Chef (incluye Pantalón, chaqueta, delantal y champiñón).	Se realizó entrega de los uniformes al ganador del primer puesto del festival gastronómico.
	2,18	Premio al segundo puesto del Festival Gastronómico (Restaurante): Taller práctico en comida saludable . A todo costo. (todo lo necesario para la ejecución del taller, lugar, insumos, personal administrativo, café). Duración 8 horas. Personas a capacitar 10 personas por grupo.	Se realizó formación práctica para las 10 personas.
	2,19	Premio del pique más innovador del festival del frito: Formación práctica en Comida rápidas, salsas y aderezos . A todo costo. (todo lo necesario para la ejecución de la formación, lugar, servicios públicos, personal administrativo, café). Duración 16 horas.	Se realizó formación práctica para la ganadora del mejor pique del festival del frito.
	2.20	Volantes para promocionar los	Se evidencia la compra y entrega de los

	eventos a realizar en los festivales. Medidas 14x 22 centímetros full color en propalcote	volantes para los eventos programados. Estos volantes se hicieron entrega puerta a puerta en el municipio de Yondó.
2,21	Servicio de publicidad en una campaña de 30 segundos de duración, PLAN EMPRESARIAL, con emisión a través de un medio televisivo con cobertura regional. .	Se realizó publicidad por medio televisivo regional.
2,22	Video Promocional - Ruta Turística de Yondó (Gastronomía - Deportes y Lugares representativos del Municipio de Yondó). Duración del video: 2 minutos	Se realizó video promocional con información turística y gastronómica del municipio.
2,23	Campaña en Redes Sociales para promocionar los eventos a realizar	Se evidencia por redes sociales la divulgación de los eventos a realizar. Como resultado de la publicación de los seis cursos a ofertar, se logró un alcance de 3407 y de impresiones 6098. Como resultado de la publicación del festival del frito, se logró un alcance de 3500 y de impresiones 6439.
2,24	Servicio de ambulancia la cual estará presente los dos festivales – 4 horas por evento	Se evidencia la presencia en el festival del frito durante las 4 horas, sin presentarse novedad alguna.
2.25	Alquiler de Camioneta 4x4, para el transporte del apoyo logístico , elementos y materiales para el desarrollo de las actividades el proyecto del municipio de Yondó	Se evidencia por medio fotográfico los traslados respectivos de los materiales, personal docente contratado y logística y equipos necesarios para la logística de las capacitaciones y festivales programados.
2,26	Promoción a los dos eventos por medio de Pauta radial con el fin de dar a conocer los eventos	Se evidencia la contratación de Yariguies y Tucunaré para la pauta radial de los dos eventos.
TOTAL COMPONENTE 2		
COMPONENTE 3- EVENTO FESTIVAL GASTRONÓMICO		
ITEM	UNIDAD	ACTIVIDAD DESARROLLADA
3.1	Presentador y animador del Evento Gastronómico, con experiencia en festivales gastronómicos	Animación y presentación del evento festival gastronómico

	3.2	Show gastronómico: Preparación Cocina Gourmet: Pescado mediterráneo, a fin de mostrar diferentes técnicas culinarias con proteínas locales.	Se realizó show con pescado mediterráneo en el intermedio del festival gastronómico
	3.3	Animación Musical del festival, Música folclórica de nuestra tierra, Instrumentos: tamboras; alegres, juaquins. A cargo de agrupación regional.	Se realizó show de música folclórica.
	3,4	Servicio y alquiler de tarima 2x 3 metros, con piso forraje, dos escaleras. (incluye montaje y desmontaje)	Se alquiló tarima necesaria para la presentación del festival gastronómico.
	3,5	Presentación artística de grupo de baile moderno	Se realizó presentación del grupo local de baile modero
	3,6	Alquiler de Sonido mediano: Alquiler de sonido no menor a 5,000 vatios potenciado con un sistema de 2 micrófonos inalámbricos y 1 micrófonos con cable (incluye montaje, desmontaje y puesta en el lugar del evento	Se alquiló sonido necesario para el festival gastronómico
	3,7	Alquiler Pantalla Led para el evento medidas: 2 metros, puesta en el lugar del evento, incluye montaje y desmonte	Se alquiló pantalla led para el festival gastronómico
	3,8	Banner Hacking en lona de impresión de 13 onz decorativa medias: 3 Metros x 1 metro	Se realizó impresión de backing para el festival gastronómico
	3,10	Alquiler de sillas plásticas sin brazo tipo rimas para los invitados al evento y participantes.	Se alquiló sillas plásticas para el festival gastronómico
	3,11	Alquiler de mantel en tela 1,5x 1,5 metros, para cada una de la mesa de los participantes	Se realizó alquiler de mantel para cada mesa de los participantes.
	3,12	Alquiler de mesa plástica 70x70 para cada uno de los participantes	Se realizó alquiler de mesa plástica
	3,13	Alquiler del espacio donde se realizará el festival gastronómico	Se realizó alquiler del espacio.
	3,14	Publicidad con el nombre para cada punto de venta y letrero de lona decorativo a color con el nombre de cada establecimiento de 60x 80 ms evento	Se realizó la publicidad en loca para cada punto de los participantes.

3,15	Servicio de alimentación por catering (refrigerio): Refrigerio compuesto por un sólido de carne o pollo de mínimo 200 Gr y un líquido mínimo de 200 Ml en caja Tetrapak o botella plástica. Empaque individual, manejo en manipulación. Para ser entregado persónalo del festival gastronómico y al equipo de logística	Se realizó entrega de los refrigerios a los asistentes el festival gastronómico
3,16	Alquiler de mantel 3x1 para la mesa principal	Se realizó alquiler del mantel para mesa principal
3,17	Alquiler de mesas principales 2.5 metros x 70 cm material, superficie en madera y marcos metálicos	Se realizó alquiler de mesas principales
3,18	Arreglo Floral para la mesa principal	Se realizó arreglo floral para la mesa principal
TOTAL COMPONENTE 3		
COMPONENTE 4: EVENTO FESTIVAL DEL FRITO		
ITEM	UNIDAD	ACTIVIDAD DESARROLLADA
4.1	Presentador y animador del evento Festival del Frito.	Animación y presentación del evento festival del frito
4.2	Animación Musical del festival, Música folclórica de nuestra tierra.	Se realizó show de música folclórica.
4.3	Alquiler de Sonido mediano: Alquiler de sonido no menor a 5,000 vatios potenciado con un sistema de 2 micrófonos inalámbricos y 1 micrófonos con cable (incluye montaje, desmontaje y puesta en el lugar del evento.	Se alquiló sonido necesario para el festival del frito
4,4	Alquiler Pantalla Led para el evento medidas: 2 metros, puesta en el lugar del evento, incluye montaje y desmonte	Se alquiló pantalla led para el festival del frito
4.5	Banner Hacking en lona de impresión de 13 onz decorativa medias: 3 Metros x 1 metro.	Se realizó impresión de backing para el festival del frito
4,6	Servicio y alquiler de tarima 4x 6 metros, con piso forraje, dos escaleras. (incluye montaje y desmontaje)	Se alquiló tarima necesaria para la presentación del festival del frito
4,7	Alquiler de sillas plásticas tipo rimax para los invitados al evento y participantes.	Se realizó alquiler de sillas plásticas
4,8	Alquiler de mantel en tela	Se realizó alquiler de mantel para cada mesa

		1.5X1.5 metros. Para cada una de las mesas de los participantes	
	4,9	Alquiler de mesa plástica de 70x70 centímetros para cada uno de los puntos del frito	Se realizó alquiler de las mesas
	4,10	Alquiler de baño portátil durante el evento	Se realizó alquiler del baño portátil para el evento
	4,11	Publicidad con el nombre para cada punto de venta y letrero de lona decorativo a color con el nombre de cada establecimiento de 60x 80 ms evento	Se realizó publicidad en lona para cada participante
	4,12	Servicio de alimentación por catering (refrigerio): Refrigerio compuesto por un sólido de carne o pollo de mínimo 200 Gr y un líquido mínimo de 200 Ml en caja Tetrapak o botella plástica. Empaque individual, manejo en manipulación. Para ser entregado a los participantes del festival del frito y al equipo de logística	Se realizó entrega de refrigerios para los participantes al festival del frito
	4,13	Carpa de 4x4 metros, estructura en hierro y lona impermeable	Se realizó alquiler de carpas para el festival del frito
	TOTAL COMPONENTE 4		

ASPECTO CONTABLE - FINANCIERA	
ASPECTOS GENERALES	Certificado de Disponibilidad Presupuestal Nº: A. SHM0000411 DEL 05/05/2023 B. SHM0000412 DEL 05/05/2023 C. SHM0000413 DEL 05/05/2023 D. SHM0000414 DEL 05/05/2023 E. SHM0000415 DEL 05/05/2023 Registro Presupuestal Nº: A. SHM0000957 DEL 14/07/2023 B. SHM0000953 DEL 14/07/2023 C. SHM0000954 DEL 14/07/2023 D. SHM0000955 DEL 14/07/2023 E. SHM0000956 DEL 14/07/2023 **ANTICIPO:** 50% que equivale a $200.000.000,00
DOCUMENTOS PARA PAGO	**FACTURA Nª:** FE-230 DEL 15/09/2023 **VALOR DE LA FACTURA:** $400.000.000,00 **EVIDENCIAS DE LAS ACTIVIDADES EJECUTADAS** **ANEXA:** Informe de Actividades, Pagos a la Seguridad Social y certificación a satisfacción del supervisor
AVANCE CONSOLIDAD	**AVANCE DE EJECUCION:** (Porcentaje Ejecutado) 100%

O DEL CONTRATO	AVANCE DE EJECUCIÓN: (Valor)	$400.000.000,00

ESTADO FINANCIERO DEL CONTRATO DESEMBOLSOS	
VALOR CONTRATO:	$400.000.000,00
VALOR ADICION:	0,00
VALOR CONTRATO + ADICION:	$400.000.000,00
PAGO ANTICIPO (50%):	$200.000.000,00
PAGO AVALADO EN ESTE INFORME:	$200.000.000,00
SALDO DEL CONTRATO	0

GARANTIAS

A. GARANTIAS INICIALES:

NUMERO DE ACTA	136-2023
FECHA DE APROBACION	14/07/2023

AMPARO	VIGENCIA		MONTO ACTUAL ASEGURADO
	Desde	Hasta	
Cumplimiento del Contrato	11/07/2023	28/11/2023	$40.000.000,00
Buen manejo y correcta inversión del anticipo	11/07/2023	11/01/2024	$200.000.000,00
Calidad del servicio	11/07/2023	11/01/2024	$80.000.000,00
Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales.	11/07/2023	11/09/2026	$20.000.000,00
Básico responsabilidad civil	11/07/2023	11/09/2023	$232.000.000,00

B. GARANTIAS FINALES:

NUMERO DE ACTA	278-2023
FECHA DE APROBACION	29/11/2023

AMPARO	VIGENCIA		MONTO ACTUAL ASEGURADO
	Desde	Hasta	
Cumplimiento del Contrato	14/07/2023	14/01/2024	$40.000.000
Buen manejo y correcta inversion del anticipo	14/07/2023	14/01/2024	$200.000.000
Calidad del servicio	14/07/2023	14/03/2024	$80.000.000
Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales.	14/07/2023	14/09/2026	$20.000.000
Básico responsabilidad civil	14/07/2023	14/09/2023	$232.000.000

C. GARANTIAS DE ACLARATORIOS:

NUMERO DE ACTA	209-2023
FECHA DE APROBACION	19/09/2023

AMPARO	VIGENCIA		MONTO ACTUAL ASEGURADO
	Desde	Hasta	
Cumplimiento del Contrato	14/07/2023	14/01/2024	$40.000.000,00
Buen manejo y correcta inversion del anticipo	14/07/2023	14/01/2024	$200.000.000,00
Calidad del servicio	14/07/2023	14/03/2024	$80.000.000,00
Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones	14/07/2023	14/09/2026	$20.000.000,00

laborales.			
Básico responsabilidad civil	14/07/2023	14/09/2023	$232.000.000,00

ASPECTO LEGALES DEL CONTRATO	ASPECTO LEGAL
	ESTADO DE PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO: Existe, teniendo en cuenta que hay acuerdo entre las partes, entre el objeto y la contraprestación económica y en el expediente consta que el contrato se encuentra por escrito y firmado, con Registro Presupuestal N° A. SHM0000957 DEL 14/07/2023 B. SHM0000953 DEL 14/07/2023 C. SHM0000954 DEL 14/07/2023 D. SHM0000955 DEL 14/07/2023 E. SHM0000956 DEL 14/07/2023 **PROCESO CONTRACTUAL:** Se pudo constatar que se dieron oportunamente el Certificado de Disponibilidad Presupuestal y Registro Presupuestal, se pagaron los impuestos de Ley y los Municipales. Igualmente se revisó la propuesta presentada por el Contratista donde expresa claramente actividades a realizar, valor, duración, lugar de ejecución, población, objeto entre otras. **NOVEDADES LEGALES:** Se hizo un análisis de antecedentes disciplinarios y fiscales e información histórica de la cámara de comercio y al contratista no le figuran sanciones, multas.

KAREN ANDREA ESTRADA PARRA
Secretaria de deporte, cultura y turismo
SUPERVISORA
***COPIA CONTROLADA**