



CONTRATO DE SUMINISTRO

No. CO1.PCCNTR. 6477061

INVERSIONES LULU COLOMBIA S.A.S.

Periodo a facturar: Del 13 de diciembre de 2024 al 12 de Enero de 2025

OBJETO: SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA LOS INTEGRANTES DE LA FUERZA PÚBLICA QUE BRINDAN APOYO Y SEGURIDAD Y PARA EL PERSONAL PRIVADO DE LA LIBERTAD (PPL) A CARGO DE LA SECRETARÍA DE GOBIERNO

Se realizó el suministro de raciones alimenticias con destino al personal de la fuerza pública que brinda apoyo y seguridad en la jurisdicción del municipio de Chia, conforme las especificaciones técnicas fijadas por el Municipio de acuerdo a la solicitud hecha por el supervisor del contrato, en las cantidades requeridas, hora y lugar determinado.

Durante este corte se suministraron de la siguiente manera las raciones: 703 desayunos, 824 almuerzos y 989 cenas. Dentro de las preparaciones se mantuvieron los patrones básicos nutricionales exigidos asegurando siempre una alimentación balanceada:

PREPARACION	DESCRIPCION
Proteína (gramaje en crudo)	200 gramos de carne o pescado o 350 gramos de pollo (pierna pernil) o 200 de filete de pollo.
Arroz – Harina	150 gramos porción
Principio - tubérculos	100 gramos
Ensalada (verdura cruda)	150 gramos variedad en barra de ensaladas
Postre – fruta	40 gramos
Jugo	Vaso mediano
Bebida con leche	200 C.C.

Cumplimos en todo momento con las normas técnicas mínimas exigidas por la Secretaría de Salud, para la manipulación y preparación de alimentos, dando cumplimiento a lo establecido en el Decreto Nacional 539 de 2014 y Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que se encuentran vigentes. Adicionalmente, cumplimos con todas las normas de higiene respecto a compra, transporte, recibo, almacenamiento y conservación de los alimentos.



Cra 7 # 12 - 02
CHIA - CUNDINAMARCA



031 8 63 04 32
+57 313 4 96 11 13



Lulufactorychia@Gmail.com

Como valor agregado hemos estado a disponibilidad 24/ 7 atendiendo las solicitudes garantizando siempre la prestación del servicio con calidad, oportunidad y eficiencia.



INVERSIONES LULU COLOMBIA S.A.S.



Cra 7 # 12 - 02
CHIA - CUNDINAMARCA



031 8 63 04 32
+57 313 4 96 11 13



Lulufactorychia@Gmail.com



IA S.A.S.



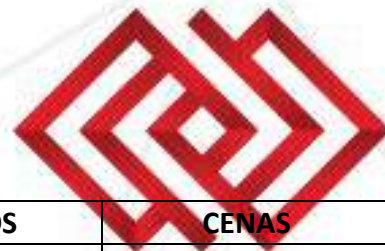
Cra 7 # 12 - 02
CHIA - CUNDINAMARCA



031 8 63 04 32
+57 313 4 96 11 13



Lulufactorychia@Gmail.com



INVERSIONES LULU COLOMBIA S.A.S.

FECHA	DESAYUNOS	ALMUERZOS	CENAS
13/12/2024	34	27	21
14/12/2024	27	29	27
15/12/2024	27	24	21
16/12/2024	19	23	35
17/12/2024	22	20	29
18/12/2024	21	17	19
19/12/2024	19	25	27
20/12/2024	23	26	28
21/12/2024	17	22	31
22/12/2024	24	28	28
23/12/2024	24	31	29
24/12/2024	26	17	64
25/12/2024	23	22	70
26/12/2024	27	34	28
27/12/2024	22	37	22
28/12/2024	22	19	21
29/12/2024	21	27	19
30/12/2024	21	24	21
31/12/2024	25	46	63
1/01/2025	17	63	63
2/01/2025	19	19	21
3/01/2025	19	23	21
4/01/2025	19	19	52
5/01/2025	19	21	21
6/01/2025	25	30	32
7/01/2025	23	25	29
8/01/2025	40	25	23
9/01/2025	8	28	23
10/01/2025	21	24	23
11/01/2025	23	25	55
12/01/2025	26	24	23



Cra 7 # 12 - 02
CHIA - CUNDINAMARCA



031 8 63 04 32
+57 313 4 96 11 13



Lulufactorychia@Gmail.com



INVERSIONES LULU COLOMBIA S.A.S.

	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
DESAYUNOS	703	\$21.600	\$15.184.800
ALMUERZOS	824	\$23.760	\$19.578.240
CENAS	989	\$23.760	\$23.498.640
REFRIGERIOS		\$16.740	\$0
VALOR TOTAL			\$58.261.680

MARIA ISABEL CORTES

Representante Legal



Cra 7 # 12 - 02
CHIA - CUNDINAMARCA



031 8 63 04 32
+57 313 4 96 11 13



Lulufactorychia@Gmail.com

VERIFICACION DOCUMENTAL EN EL AVANCE DE EJECUCIÓN
Periodo del informe: Según actividades ejecutadas desde el (13/12/2024) al (12/01/2025)
Nombre del Contratista: INVERSIONES LULU COLOMBIA SAS
Nombre Supervisor: CORONEL (R) SANDRA VALLEJOS
DATOS DEL CONTRATO
Contrato No. CONTRATO DE SUMINISTRO No. CO1.PCCNTR. 6477061, de fecha: (13/07/2024)
Objeto: "SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA LOS INTEGRANTES DE LA FUERZA PUBLICA QUE BRINDAN APOYO Y SEGURIDAD Y PARA EL PERSONAL PRIVADO DE LA LIBERTAD (PPL) A CARGO DE LA SECRETARÍA DE GOBIERNO."
Plazo de ejecución total: 8 meses y 20 días
Valor total del contrato: \$338.820.128
Fecha de Inicio: 13/07/2024
Fecha de Terminación: 10/03/2025
Porcentaje de ejecución financiera a la fecha: (\$255.329.280 / 338.820.128) 75.35%
Porcentaje de ejecución en tiempo: (8 mes / 8 meses y 20 días) 69.23%
En caso de tener anticipo, diligencie la siguiente información:
Anticipo (Valor total) \$ _____
Ejecución de Anticipo (Valor amortizado) \$ _____
Saldo por amortizar \$ _____

EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES FRENTE A LAS OBLIGACIONES (ALCANCE DEL OBJETO DEL CONTRATO) DURANTE EL PERÍODO REPORTADO		
Obligaciones Contractuales (alcance del objeto en el contrato)	Actividades realizadas (ejecución del alcance del objeto)	Soportes
Suministrar las raciones alimenticias para los integrantes de la fuerza pública que brindan apoyo y seguridad en el municipio de Chila, así como a las personas privadas de la libertad que se encuentran reclusas en el centro de detención transitoria (CDT), 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: 703 desayunos, 824 almuerzos, 882 cenas	Registro fotográfico, planillas.
. Disponer del personal necesario para la preparación y entrega de los alimentos, que acredite formación en el manejo, manipulación de alimentos con carnet vigente durante todo el plazo de ejecución del contrato y que además porten los implementos y/o vestuarios reglamentarios para la prestación de este servicio, según la normatividad existente.	Se contó 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	Registro fotográfico y visitas periódicas por parte del supervisor.

	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)	
Llevar y diligenciar las planillas del registro de raciones de entrega individual al personal, de acuerdo a los requerimientos del supervisor.	Se realizó entrega de raciones con control de planilla de entrega	Planillas firmadas por los integrantes de la fuerza pública.
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	Registro fotográfico y visitas periódicas por parte del supervisor.
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 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.	Se conto con el servicio de transporte 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	Registro fotográfico y visitas periódicas por parte del supervisor.

 AL CALDIA MUNICIPAL DE CHILA	PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	FORMATO INFORME DE ACTIVIDADES CONTRATISTAS	CÓDIGO PÁGINAS	GEC-FY-53-V2 Página 3 de 4

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 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 Chila, 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.	Copias de la documentación
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	Registro fotográfico y visitas periódicas por parte del supervisor
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 primera calidad, verificando siempre las fechas de vencimiento registradas	Registro fotográfico y visitas periódicas por parte del supervisor
Elaborar el menú semanalmente con el apoyo y supervisión del nutricionista o dietista, en pro de garantizar las raciones alimenticias diarias.	Se suministraron productos frescos y de alta calidad asegurando la prestación del servicio en condiciones de sanidad, higiene, seguridad alimentaria y capacidad logística	Registro fotográfico y visitas periódicas por parte del supervisor

Mantener durante el plazo de ejecución del contrato disponible el establecimiento de comercio ofrecido en la propuesta para atender en promedio 100 integrantes de la fuerza pública que apoyan la seguridad en el Municipio de Chia.	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.	Registro fotográfico, visitas periódicas por parte del supervisor
Mantener vigente los permisos sanitarios y legales para el funcionamiento del establecimiento	Se mantuvieron vigentes todos los permisos requeridos sanitarios y legales para el buen funcionamiento del establecimiento.	Certificados de permisos.

Utilice las filas que sean necesarias. Relacione los registros (documentos) que soportan el avance de la actividad: Informe del contratista, actas y/o memorias de reunión, oficios, memorandos, planillas, otros informes, recibos, facturas, remisiones, etc. Para CD, DVD, USB u otro medio magnético anexa, relacionar su contenido.

Productos a entregar (con la ejecución del contrato)	Productos entregados	Cantidad de producto acumulado o % ejecución.
1.		
2.		

Utilice las filas que sean necesarias. Relacione los productos del contrato que correspondan al periodo.

Observaciones: _____

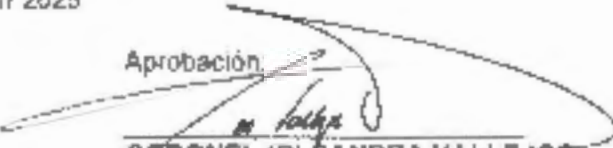
Anexos:

- 1. Informe del Contratista y soportes de ejecución. ____ folios.
- 2. Otros: Cuales _____
Todos los soportes y documentos necesarios para verificar el cumplimiento en la ejecución contractual.

Nota: Los soportes físicos voluminosos (más de 50 folios) que se adjunten con destino a la Dirección de Contratación, deben presentarse debidamente organizadas únicamente en tapas de legajado (No en AZ, anillados o sueltos), archivadas como en tamaño oficio y según las normas de archivo vigentes.

Fecha de presentación de este informe 22 /01/ 2025


MARIA ISABEL CORTES LOPEZ
Representante Legal del Contratista
Inversiones Lulu Colombia SAS


Aprobación
CORONEL (R) SANDRA VALLEJOS
Directora (E) Seguridad y Convivencia Ciudadana
Vo.Bo. SUPERVISOR

Original: Expediente del Contrato
Copias: Supervisor del Contrato y Contratista