Informe N° 02
Fecha de Informe: 8 de noviembre de 2021
Para: Gerente Inder Envigado

1. Información básica

Informe de Supervisión a la ejecución del contrato No. 20210530
Suscrito con: FUNDACION SONRIE
Con Identificación No. 900.631.885

Contrato N°	20210530
Fecha del contrato:	27 de agosto de 2021
Contratista:	FUNDACION SONRIE
Identificación contratista:	900.631.885
Objeto del contrato:	Suministro de alimentación, refrigerios e hidratación (desayuno, almuerzo, cena y refrigerios, agua, bebidas hidratantes, entre otros) para la participación en los diferentes eventos (juegos escolares, intercolegiados, metropolitanos y departamentales, además de las salidas programadas con usuarios, deportistas, contratistas y funcionarios del Índer Envigado en la vigencia 2021.
Valor del contrato:	$ 91.000.000
Valor adición:	
Valor total del contrato:	$ 91.000.000
Fecha de inicio según acta:	27 de agosto de 2021
Fecha de adición:	
Plazo del contrato:	El plazo estimado para la entrega del objeto contractual será hasta . 4,0 Meses o hasta el agotamiento de la partida presupuestal contados a partir de la fecha del acta de inicio.

2. Estado de avance y actividades

Según lo dispone la Ley 1474 de 2012, en su Articulo 83. Supervisión e interventoria contractual. "(...). La supervisión consistirá en el seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable, y jurídico que, sobre el cumplimiento del objeto del contrato, (...)", por tal razón se procede a presentar el respectivo informe, según los siguientes ítems:

2.1 Técnico: se evidenció del informe presentado por el contratista y se verificó la realización efectiva de las mismas que se enuncian a continuación:

	OBLIGACIONES ESPECIFICAS	CUMPLIO		
		SI	NO	N/A
1	Para la entrega de los insumos, se utilizarán remisiones las cuales en el momento de la entrega serán firmadas por la persona encargada en cada una de las diferentes sedes del Índer Envigado, previa revisión de cantidades y estado de los alimentos.	X		
2	Dejar copia de cada entrega en las diferentes sedes del Índer Envigado, la remisión original será entregada al Almacén, la cual será el soporte para la elaboración del respetivo pago.	X		
3	Las remisiones entregadas en lugar o a personas diferentes no se tendrán en cuenta para el pago, al igual que aquellas que no tengan el lleno de los requisitos anteriores.	X		
4	El contratista debe garantizar un sistema de administración de la prestación de servicios; es decir, efectuar las entregas de los alimentos objeto del contrato en los tiempos pactados y los productos contratados, igualmente en el evento de atención de urgencias, novedades por devolución y faltantes; adicionalmente entregar, cada que lo requiera el supervisor, el detalle de las facturas de consumo por centro de costos y productos, informe de consumos acumulados por centros de costos, mes y período e informes de consumos por línea, mes y período, tanto en forma escrita como en medio magnético.	X		
5	Coordinar con el supervisor del contrato los mecanismos por los cuales se realizarás las solicitudes, sea de forma presencial, telefónica, virtuales y demás, facilitando la comunicación entre las partes.	X		
6	Contar con disponibilidad total para atender los requerimientos urgentes del Índer Envigado.	X		
7	Facilitar al Supervisor del contrato, cada que lo requiera, información relativa a: a) Extracto de consumo por centro de costos, informando a cada uno de éstos el consumo de acuerdo con la periodicidad de entrega y el acumulado y el detalle de cada bien entregado. b) Consumos total. c) Consumo por ítem. d) Informes de entregas. e) Consumos acumulados por semanas, mes o períodos, según la necesidad.	X		
8	Realizar la facturación de forma mensual, antes del cierre de cada periodo contable del Índer Envigado.	X		
9	Coordinar y preparar todos los elementos para el transporte, de tal manera que queden protegidos contra todo daño o deterioro o afectación. El contratista será el único responsable por los daños o pérdida, debidos a una preparación inadecuada.	X		
10	Elaborar los productos que sean solicitados por Índer Envigado (con base en la ficha técnica establecida) o con un periodo de producción no mayor a 6 horas, lo que garantiza la entrega de productos frescos.	X		

11	Disponer de una persona designada para realizar el canal de comunicación con el Supervisor del Contrato, la cual deberá tener una disposición de 24 horas durante los 7 días a la semana, para la solución de cualquier tipo de petición de parte del contratante.	X		
12	Realizar la entrega de los productos debidamente empacados y rotulados con una antelación de 20 minutos al horario establecido por la unidad solicitante.	X		
13	Cada producto entregado deberá estar debidamente empacado, servido y rotulado cuando se trate de alimentos que deban prepararse con antelación (no aplica para el bufet y cocteles).	X		
14	La rotulación con la que deben contar alimentos deberá establecer el tipo de elementos a consumir y su cantidad (unidad de medida acorde con el tipo de producto).	X		
15	El trasporte de los alimentos hasta los lugares de los eventos deberá ser realizado en vehículos adecuados para este tipo de servicios, que cumplan con las disposiciones normativas existentes para dichas actividades.	X		
16	El trasporte de los alimentos hasta los lugares de los eventos deberá ser realizado en vehículos adecuados para este tipo de servicios, que cumplan con las disposiciones normativas existentes para dichas actividades.	X		
17	Cuando se trate de eventos donde deba servirse productos tipo bufet o cocteles el contratista deberá presentarse al lugar de los eventos con la antelación pertinente, los equipos y materiales necesarios para realizar una debida atención.	X		
18	Los eventos en los que se requiera una atención por parte de meseros o chef, estos deberán contar con la vestimenta adecuada, aseados, debidamente presentados, con una forma de identificación clara para el público en general.	X		
19	El contratista deberá mantener una comunicación constante para atención de los eventos realizados por el Índer Envigado con el fin de acordar la disposición más adecuada y pertinente para cada evento.	X		
20	Mantener durante la ejecución del contrato el concepto sanitario vigente (FAVORABLE), según la competencia (INVIMA para planta de producción y Secretaría de Salud territorial para la bodega cuando funciona en lugar diferente a la planta) del lugar donde se elaboran y producen los diferentes alimentos.	X		
21	Mantener durante la ejecución del contrato el concepto sanitario vigente (FAVORABLE) de los vehículos con que se realiza el traslado de los productos a los diferentes lugares.	X		
22	Mantener vigente, durante la ejecución del contrato los certificados de manipulación de alimentos del personal que realiza esta labor dentro de la empresa.	X		
23	Mantener una disposición de recursos y personal para la atención de 8 eventos al mismo tiempo cuando sean requeridos por Índer Envigado.	X		
24	Realizar los cambios a que haya lugar por la entrega de alimentos que no cumplan con los requerimientos como primera acción de mejora, en un plazo de una (1) hora.	X		

25	Permitir que sea cancelada los pedidos hasta con 2 horas de anterioridad a la realización de los eventos.	X		
26	Mantener durante todo el tiempo del contrato la totalidad de las variedades de menús y refrigerios realizados con la propuesta para que el Inder Envigado posea una carta amplia con la que escogerá sus servicios.	X		
27	Todos los alimentos (refrigerio y plato) deben ser entregados en empaque individual listos para su consumo en material amigable con el medio ambiente. No podrá utilizar empaques como el ICOPOR y en su lugar emplear cartón o material biodegradable como el bagazo de caña y de material reciclable. (Se incluye en los utensilios de cocina, cucharas, tenedores cuchillos y servilletas).	X		
28	El Contratista deberá ajustar todo lo concerniente al objeto y actividades a ejecutarse en el presente contrato estatal, según lo estipulado en el Decreto 405 de 2016 y Ley 1801 de 2016 Nuevo Código Nacional De Policía y demás normatividad que regule el objeto y actividades inmersas en el actual proceso de contratación.	X		

OBSERVACIONES

2.2 Administrativo: Durante la ejecución del contrato de la referencia, **NO** se presentaron requerimientos por incumplimiento de actividades.

Concepto de supervisión:
Se presentaron requerimientos por incumplimiento de actividades.
Se recibe a entera satisfacción.

SI	NO
	X
X	

2.3 Financiero y contable: Con el ánimo de efectuar un seguimiento presupuestal, financiero y contable idóneo, se relaciona a continuación un cuadro resumen de ejecución del objeto contractual.

Ejecución financiera				
N° de contrato	Valor del contrato	Valor ejecutado	Valor restante	% ejecutado
20210530	91.000.000	76.489.339	14.510.661	84%

N° Factura o Cuenta de cobro	Fecha de cuenta de cobro	Acta de pago N°	Valor a pagar	Avance del valor ejecutado	% de avance ejecutado
01	12/10/2021	2021-3222	29.569.458	29.569.458	32%
02	08/11/2021	2021-3714	46.919.881	76.489.339	84%
				76.489.339	84%
				76.489.339	84%
				76.489.339	84%
				76.489.339	84%
				76.489.339	84%
				76.489.339	84%
				76.489.339	84%
				76.489.339	84%
				76.489.339	84%
				76.489.339	84%
				76.489.339	84%
Totales			76.489.339		

2.4 Juridico

		SI	NO
1	Cumplió con el pago de la seguridad social en (salud pensión y riesgos laborales). Dando, según lo dispuesto en la ley 1150 de 2007, a la ley 789 de 2002 art.50 y a la ley 1562 de 2012. El contratista se encuentra a paz y salvo con el pago de la seguridad social integral, conforme a la información contenida en el documento que se relaciona y adjunta a la cuenta de cobro y se valida con el Acta de pago correspondiente.	X	
2	Hasta el momento el contratista no ha reportado novedades o cambios que impliquen que se encuentra inmerso en inhabilidades o incompatibilidades sobrevivientes que le impidan seguir legalmente con la ejecución del contrato.		X

3. Conclusiones

Se autoriza el pago de los honorarios al contratista por el cumplimiento en la prestacion del servicio

4. Documentos anexos

1. Certificado de pago de seguridad social
2. Acta de pago
3. Cuenta de Cobro
4. Informe del contratista

5. Observaciones

ANDRES FRANCO PEREZ
CC: 98170286
Supervisor

Fuente: SGI