PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 01 del 15/06/2022	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	SENA CENTRO MINERO REGIONAL BOYACÁ
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	Wilmar Augusto Reina Acero
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	
CONTRATO No.	CO1.PCCNTR.3602901 de 2022
TIPO DE CONTRATO:	Prestación de servicios
OBJETO:	Contratar el servicio de alimentación para aprendices de formación titulados, trabajadores oficiales del Centro Minero del SENA Regional Boyacá, atendiendo lo establecido en el Plan de Bienestar aprendices y la convención colectiva de trabajo entre el SENA y SINTRASENA.
VALOR:	$99.322.296
CONTRATISTA:	JOHN JAIRO BOLIVAR ALBA
NIT:	7.436.064-1
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Centro Minero Vereda Morca Kilometro 7 Sector Bata
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	08 de marzo de 2022
FECHA DE INICIO:	22 de marzo de 2022
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	283 días
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	$99.322.296
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	$99.322.296
FORMA DE PAGO:	Pagos Parciales

OBLIGACIONES	**ACTIVIDADES REALIZADAS**	**PRODUCTO**
1. Disponer de las condiciones técnicas y logísticas necesarias para prestar durante el término de duración del contrato un servicio,	**Se desarrolla verificación de los espacios, se hacen observaciones de mejora y**	**Infraestructura de servicio en buenas condiciones para**

de alta calidad, en los términos presentados en la propuesta técnico económico.	**se cumplen por parte del contratista**	**prestar el servicio de entrega de alimentos.**
2. Suministrar de manera oportuna la alimentación a los aprendices que recibirán el Apoyo nutricional según listado entregado por la oficina de bienestar del centro minero.	**De acuerdo a la postulación de aprendices a los beneficios de alimentación se entregan al proveedor las cantidades de las raciones que se deben servir en el perido de fechas facturadas.**	**Se entregan las raciones de alimentación de acuerdo al numero de aprendices establecidos por Bienestar al aprendiz del Centro Minero.**
3. Suministrar de manera oportuna la alimentación a los Trabajadores Oficiales del centro minero.	**Una vez definida las raciones para los trabajadores oficiales, están se entregan y a la fecha han sido recibidas a satisfacción por los trabajadores oficiales.**	**Entrega de la alimentación de los trabajadores oficiales.**
4. El precio de los alimentos aprobados por parte del SENA, serán publicados en forma permanente en la cartelera informativa del Restaurante-Cafetería, con la firma del subdirector del Centro Minero y líder de Bienestar Aprendices, cualquier variación en el precio deberá ser previamente autorizada por el supervisor del contrato quien verificará para ello los precios del mercado.	**Desde el comité de cafetería sean elevado las sugerencias al contratista para que los precios sean publicados en un lugar visible que permita orientar a la comunidad académica y administrativa que hace uso de los servicios de la cafetería.**	**Cartelera con la publicación de los precios de los productos.**
5. La presentación del producto final refleja la calidad del servicio, todos los productos deberán ser de excelente calidad, para ello el contratista tendrá en cuenta las siguientes recomendaciones: la vajilla podrá ser de loza o desechable; si alguna pieza de la vajilla presenta desperfecto, deberá eliminarse o cambiarse por una nueva; la vajilla deberá contar como mínimo: vaso para la bebida de 240 cc, cubiertos como cuchara, cuchillo y tenedor,	**Se verifican los utensilios y menaje en el que se sirven los alimentos a los aprendices y trabajadores oficiales, encontrándolos en buen estado y garantizando condiciones de higiene en la prestación del servicio.**	**Buena presentación en la barra de alimentos en el momentos de servir y el producto en la mesa.**

servilleta completa; las preparaciones deben servirse de tal forma que los alimentos no se mezclen entre sí; antes de distribuir el producto procesado, deberá verificarse la fecha de vencimiento y en caso de caducidad, este no será entregado al usuario; En caso de visitas de aprendices o personal vinculado al Sena se deberá abastecer las necesidades de alimentos que se requieran.		
6. Las raciones alimenticias deben cumplir condiciones nutricionales adecuadas, el gramaje de las porciones servidas corresponderá a alimentación balanceada y saludable, con variabilidad de los menús, gramos en la porción ya cocida y servida y variación en la preparación de cada menú.	**Los platos servidos tienen porciones de acuerdo a lo ofertado por el contratista, también se aplican encuestas de satisfacción a aprendices con el fin de conocer la opinión y oportunidades de mejora en la prestación del servicio**	**Se entregan las porciones alimenticias relacionadas por el equipo de bienestar al aprendiz.**
7. El Contratista al inicio del contrato debe presentar al supervisor designado los siguientes documentos para su aprobación, dejando una copia para el expediente contractual, así: Exámenes de laboratorio y médico del personal manipulador de alimentos. (Requisito para la suscripción del acta de inicio y a los seis (6) meses). Los resultados bacteriológicos negativos para los exámenes de frotis de unas, secreciones nasofaríngeas en cuanto a estafilococos áureus, estafilococos befa hemolítico y difteria. Coprocultivo negativo para salmonella y shigela Sp. Certificado general de salud no superiores a ocho (8) días, expedido por un médico legalmente registrado. E. coli. Busca detectar la contaminación alimentaria causada por la Escherichia coli, de conformidad	**Los documentos son parte del proceso contractual**	**Carpeta del proceso contractual**

Artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.		
8. Copia de afiliación de los trabajadores a Administradora de Riesgos Laborales.	**Se adjuntan pagos de parafiscales y seguridad social, para la radicación de la cuenta**	**Entrega de documentos a la oficina de contratación para inicio de tramite de pago**
9. El Contratista debe tramitar ante la autoridad sanitaria del municipio mediante oficio, visita para concepto sanitario. conforme a lo descrito en el artículo 50 de la Resolución 2674 de 2013, el cual debe ser entregado al supervisor designado dentro de los tres primeros meses de ejecución del contrato.	**El comité de cafetería ha hecho la verificación y se espera que se haga la visita por las autoridades competentes.**	**Verificación de documentos, mejoramiento de la infraestructura física de la cafetería.**
10. Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Esta prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	**Se utilizan plásticos de un solo uso para la entrega de las bebidas de la ración alimentaria. Estos son depositados en canecas dispuestas para este tipo de elementos y son materiales que son dispuestos por el contratista, no se ve la utilización de platos plásticas ni pitillos en la entrega de los alimentos.**	**Se entregan las raciones alimentarias de acuerdo a las condiciones establecidas.**
11. 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 a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje.	**Los desperdicios de las raciones so utilizadas en procesos de composaje en el centro minero. No se verifican raciones alimenticias que se puedan perder, ya que las cantidades son establecidas por el grupo de bienestar y de acuerdo a la programación de las fichas en el centro minero.**	**Entrega de raciones alimenticias de acuerdo a las necesidades entregadas por el grupo de profesionales de bienestar al aprendiz.**

12. El contratista debe entregar al supervisor designado, los soportes de registros Sanitarios de los alimentos de alto riesgo en salud pública para consumo humano, cuando lo solicite, Resolución 2674 de 2013, Artículo 37.	**No se periben en los productos de venta, que tengan condiciones de alto riesgo para el consumo en la comunidad educativa.**	**Venta de productos que no generan malestar en la comunidad educativa.**
13. El contratista debe entregar al supervisor designado Copia del Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos.	**Se solicitara la copia del acta, una vez desarrollada la visita sanitaria.**	**Programar visita de las autoridades sanitarias**
14. El Contratista, en relación con la generación de residuos ordinarios, orgánicos y especiales como el aceite de cocina, debe garantizar un manejo ambientalmente adecuado, para lo cual debe entregar los Manifiestos de los residuos peligrosos.	**Se solicitara la información del manejo de residuos al contratista.**	**Venta de productos alimenticios y raciones para la comunidad educativa del centro Minero.**
15. El contratista debe mantener el área de almacenamiento, restaurante y cafetería en buen e higiénico estado .	**Se verifican las condiciones de limpieza e infraestructura para la prestación del servicio**	**Condiciones optimas para la prestación del servicio de venta y distribución de alimentos.**
16. El contratista se compromete a adaptar las instalaciones del restaurante y cafetería con mobiliario propio y con el entregado por la entidad y tener el menaje suficiente para la prestación del servicio de manera óptima y adecuada.	**Se verifican las cantidades de mobiliario para la prestación del servicio de entrega de alimentos.**	**La comunidad académica que recibe el servicio de cafetería tiene condiciones optimas para la toma de los alimentos.**
17. A adquirir el menaje, equipo de cocina y demás elementos necesarios para prestar un eficiente servicio.	**El contratista cuenta con equipos y menaje del SENA, además provee de mas elementos que permiten una prestación del servicio optima.**	**Entrega de raciones alimentarias.**
18. El Contratista al finalizar el contrato debe entregar las instalaciones del restaurante y cafetería, así como el menaje y mobiliario entregado en calidad de	**Se hace inspección de los equipos y materiales del sena para la ejecución del contrato, la inspección se hace por parte de**	**Entrega de inventario al contratista en buen funcionamiento. Se verifican las cantidades para el desarrollo contractual.**

préstamo en buen estado salvo el deterioro normal por su uso.	**funcionarios del Centro Minero así como el responsable de inventarios asignado, verificando las cantidades y estado de funcionamiento de los mismos**	
19. El Contratista cancelara los primeros cinco (5) días de cada mes el canon de arrendamiento de instalaciones del restaurante y cafetería.	**Se verifican las condiciones contractuales y su ejecucion**	**Entrega de raciones alimenticias a aprendices y trabajadores oficiales.**
20. El Contratista debe atender las solicitudes y recomendaciones que realice el Centro Minero del Sena Regional Boyacá, por intermedio del funcionario encargado de ejercer la Supervisión del Contrato.	**Las solicitudes realizadas al contratista se han desarrollado en tiempo y en la mejora de los productos y servicios entregados.**	**Entrega de raciones alimenticias para aprendices y trabajadores oficiales.**
21. Para la suscripción del contrato el contratista debe presentar: Hoja de vida. Certificado judicial vigente. Certificado de antecedentes disciplinarios. Afiliación a un régimen o sistema de salud (EPS), Fondo de Pensiones y administradora de riesgos Laborales (ARL).	**Se verifican los documentos en la carpeta del contrato.**	**Entrega de raciones alimenticias para aprendices y trabajadores oficiales.**
22. El contratista para cada pago debe presentar las certificaciones en que conste que se encuentra a paz y salvo en el pago de los aportes de las obligaciones al sistema de salud (EPS), Fondo de Pensiones y Administradora de Riesgos laborales (ARL). Así como la relación de pagos por aportes parafiscales, afiliaciones y aportes a la seguridad social regulados por la Ley 100 de 1993, así como la relación del respectivo pago de los salarios del personal contratado para el desarrollo del objeto del presente contrato.	**Se verifican los documentos para el pago de la factura por parte de la oficina de contratación, encontrando el cumplimiento de la obligación.**	**Tamite de cuenta para el pago parcial de los servicio y productos entregados**

23. Capacitar al personal que va a prestar dicho servicio, en materia de relaciones interpersonales, calidad de vida laboral, prácticas higiénicas y otros afines en procura de optimizar la prestación del mismo.	**El personal que presta el servicio se ve en condiciones optimas para la prestación del servicio.**	**Entrega de raciones alimenticias para aprendices y trabajadores oficiales**
24. Capacitar a los manipuladores de alimentos en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos técnicos para las actividades a desempeñar	**El personal que presta el servicio se ve en condiciones optimas para la prestación del servicio.**	**Entrega de raciones alimenticias para aprendices y trabajadores oficiales**
25. Entregar un mes después de la capacitación los Certificados de curso o capacitación en educación sanitaria, BPM y conocimientos de manipulación.	**El personal que presta el servicio se ve en condiciones optimas para la prestación del servicio.**	**Entrega de raciones alimenticias para aprendices y trabajadores oficiales**
26. El contratista debe cumplir estrictamente el Programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial aprobado por la Supervisión del contrato.	**El personal que presta el servicio se ve en condiciones optimas para la prestación del servicio.**	**Entrega de raciones alimenticias para aprendices y trabajadores oficiales**
27. "Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: Para los vehículos en los cuales se transportan los alimentos, deben contar con recipientes fabricados con materiales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de	**El personal que presta el servicio y los equipos de transporte se ve en condiciones optimas para la prestación del servicio.**	**Entrega de raciones alimenticias para aprendices y trabajadores oficiales**

contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005.		
28. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros.	**El personal que presta el servicio y los equipos de transporte se ve en condiciones optimas para la prestación del servicio.**	**Entrega de raciones alimenticias para aprendices y trabajadores oficiales**
29. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.	**El personal que presta el servicio y los equipos de transporte se ve en condiciones optimas para la prestación del servicio.**	**Entrega de raciones alimenticias para aprendices y trabajadores oficiales**
30. Avisar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancia que pueda incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.	**No se han presentado situaciones que eviten la prestación del servicio de entrega de raciones alimenticias.**	**Entrega de raciones alimenticias para aprendices y trabajadores oficiales**
31. Actividades inherentes con la ejecución del contrato.	**No se han presentado situaciones que eviten la prestación del servicio de entrega de raciones alimenticias.**	**Entrega de raciones alimenticias para aprendices y trabajadores oficiales**
32. Las demás que le sean asignadas por parte del Centro Minero del SENA Regional Boyacá.	**Se cumple con el objeto contractual al corte de este informe de supervisión.**	**Entrega de raciones alimenticias para aprendices y trabajadores oficiales**

FECHA	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
02/06/2022	**FE-15**	**$28.422.567,36**	**$28.422.567,36**	**$70.899.727,64**	**0,2861%**

OBSERVACIONES

Se desarrolla la prestación del servicio en condiciones de salubridad y calidad buenas, permitiendo cumplir con el objeto contractual, los ítems evaluados muestran que el contratista desarrolla su actividad en el cumplimiento de los protocolos de higiene, de igual manera el personal que desarrolla las actividades se encuentra con la indumentaria necesaria y condiciones de salud que permiten la prestación del servicio y cumplimiento del objeto contractual.

Elaboró: Wilmar Augusto Reina Acero, Coordinador de Formación/Supervisor

Revisó: Yeraldin Johana Rosales Mesa, Apoyo Administrativo.