INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Sogamoso, Junio 2022

Señor
WILMAR AUGUSTO REINA ACERO
SUPERVISOR CONTRATO DE ALIMENTACION No. CO1.PCCNTR.3602901
Dependencia Centro Minero Regional Boyaca
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes Abril y Mayo de 2022.

Referencia: No. CO1.PCCNTR.3602901del año 2022

JOHN JAIRO BOLIVAR ALBA, identificado con cédula de ciudadanía No. 46.360.641 expeida en paipa propietario del establecimiento comercial CATERING &EVENTOS el Nit: 74,360,641-4,en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Minero Regional Boyaca, en cumplimiento del Contrato de Alimentaciòn de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

SERVIMOS CON CALIDAD Y EXCELENCIA

Valor y forma de Pago: NOVENTAY NUEVE MILLONES CUARENTA Y SEIS MIL CIENTO SETENTA Y CINCO PESOS ($ 99.322.296) M/CTE.

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.

CLÁUSULA (No. de cláusula donde se encuentren las obligaciones del contratista)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Disponer de las condiciones técnicas y logísticas necesarias para prestar durante el término de duración del contrato un servicio, de alta calidad, en	Se cuenta co la logística necesaria para dar inicio al contrato poniendo a disposición de la entidad acorde a la norma sanitaria.	Acta de inicio

	los términos presentados en la propuesta técnico económico.		
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.	Se ejecuto el contrato de acuerdo a los listados entregados por la entidad.	fotograficas
3	Suministrar de manera oportuna la alimentación a los Trabajadores Oficiales del centro minero.	De manera oprotuna se sumisnistra alimentación.	Listados
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.	Se presentaron los cuadros de precios y los mismos fueron publicados en un lugar visible donde los aprendices y en general el personal del SENA pueden evidenciarlo.	Restaurante-Cafeteria
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 240cc, cubiertos como cuchara, cuchillo y tenedor, 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	Se realizan los proocolos de limpieza y desinfección de loza e utensilios de cocina a vapor y con hipoclorito.	A diario en el Restaurante - Minuta

SERVIMOS CON CALIDAD Y EXCELENCIA

	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.	Cada racion alimenticia cuenta con el gramaje solicitado por la entidad, y se cuenta con la profesional en nutrición dsiponible para la revisión de las raciones.	La Empresa anexa soporte de pago de servicios.
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 Artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. Copia de afiliación de los trabajadores a Administradora de Riesgos Laborales.	Se anexa al presente informe exámenes de laboratorio del personal manipulador de alimentos, carnet de manipulación y copia afiliación a la ARL.	Anexo documentos
8	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	Se esta adelantado esta actividad para presentar concepto reciente del restaurante.	N/A

SERVIMOS CON CALIDAD Y EXCELENCIA

	2013, el cual debe ser entregado al supervisor designado dentro de los tres primeros meses de ejecución del contrato.		
9	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 van a implementar vasos de policarbonato lavables. Pitillos y desechables de un solo uso no se utilizan en el centro minero.	N/A
10	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 mismos fueron entregados para su aprovechamiento en el invernadero – compostaje.	Certificacion Aprovechamiento de los residuos orgánicos en lombricultura en el Centro Minero. de fecha 9 de junio de 2022.
11	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.	Se anexaron registros	Propuesta Economica expediente contractual.
12	El contratista debe entregar al supervisor designado Copia del Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos.	El docuemnto se allegò junto con la oferta economica	Propuesta Economica expediente contractual.
13	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.	Aun no se han generado la cantidad suficiente para realizar entrega de los residuos peligrosos.	N/A

SERVIMOS CON CALIDAD Y EXCELENCIA

14	El contratista debe mantener el área de almacenamiento, restaurante y cafetería en buen e higiénico estado.	Se mantiene el lugar destinado como restaurante y cafetería en perfectas condiciones de limpieza y desinfección	fotografias
15	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 destino el mobiliario necesario para dar inicio al contrato.	Fotografias
16	A adquirir el menaje, equipo de cocina y demás elementos necesarios para prestar un eficiente servicio.	Se adquirio el menaje y utensilios necesario para prestar el servicio con calidad.	Fotografias
17	El Contratista al finalizar el contrato debe entregar las instalaciones del restaurante y cafetería, así como el menaje y mobiliario entregado en calidad de préstamo en buen estado salvo el deterioro normal por su uso.	Se encuentra en ejecución	N/A
18	El Contratista cancelara los primeros cinco (5) días de cada mes el canon de arrendamiento de instalaciones del restaurante y cafetería.	N/A	N/A
19	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.	Se atendieron las solicitudes con oportunidad.	Correo electrónico-Whatsapp
20	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),	Se presentaron los requisitos para la legalización del contrato	Expediente contractual

SERVIMOS CON CALIDAD Y EXCELENCIA

	Fondo de Pensiones y administradora de riesgos Laborales (ARL).		
21	El contratista para cada pago debe presentar las certificaciones en que conste que se 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 realizaron los aportes correspondientes como lo certifica la contadora publica de la empresa y asi mismo se realizò la certificación como persona natural.	Documento anexo
22	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.	Se encuentra en ejecución	
23	Capacitar a los manipuladores de alimentos en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos técnicos para las actividades a desempeñar.	Se encuentra en ejecución	N/A
24	Entregar un mes después de la capacitación los Certificados de curso o capacitación en educación sanitaria, BPM y conocimientos de manipulación.	Se encuentra en ejecución	N/A
25	El contratista se comprometa a suministrar la dotación de ley a cada uno de los trabajadores contratados y de los elementos de seguridad industrial, para el caso.	Se le suministro la dotación correspondiente al personal manipulador de alimentos y demás.	Fotografias
26	El contratista debe cumplir estrictamente el Programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial aprobado por la Supervisión del contrato.	La empresa Catering y eventos cumple a cabalidad con el sistema de seguridad y salud en el trabajo entregado con la oferta económica.	Oferta Econocmia expediente contractual

SERVIMOS CON CALIDAD Y EXCELENCIA

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 contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. 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. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.	Los vehículos destinados al transporte de alimentos cumple con los requsitos sanitarios de ley.	
28	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	No se han presentado acciones que ameriten informe a la entidad.	N/A

SERVIMOS CON CALIDAD Y EXCELENCIA

	delcontrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA. Actividades inherentes con la ejecución del contrato. Las demás que le sean asignadas por parte del Centro Minero del SENA Regional Boyacá.		

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales los documentos del personal, pago de canon arrendamiento, estampillas y el pago de los aportes al sistema de seguridad social intergal **No. 9432720976 y 9435247334 de la planilla ABRIL Y MAYO,** Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

SERVIMOS CON CALIDAD Y EXCELENCIA

Firma



JOHN JAIRO BOLIVAR ALBA
Contratista
C.C. No. 74.360.641

Recibí a satisfacción:

Firma

WILMAR AUGUSTO REINA ACERO
SUPERVISOR CONTRATO DE ALIMENTACION No. CO1.PCCNTR.3602901
Centro Minero

ANEXO FOTOGRAFICO

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

SE