PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 07 del 07/10/2022 – PERIODO 01/09/2022 – 30/09/2022	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	CENTRO TECNOLÓGICO DEL MOBILIARIO
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	SANDRA PATRICIA OSPINA RIVERA
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	NO APLICA
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR.3587317
TIPO DE CONTRATO:	SUMINISTROS
OBJETO:	5_9205_250 CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN Y SERVICIOS DE CAFETERÍA PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES DEL COMPLEJO SUR ITAGÜÍ DEL SENA REGIONAL ANTIOQUIA
VALOR:	24.455.000
CONTRATISTA:	AMBROSÍA EMPRESARIAL S.A.S
NIT:	901242060
LUGAR DE EJECUCIÓN:	ITAGUI
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	23/02/2022
FECHA DE INICIO:	01/03/2022
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	335 DÍAS
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	24.455.000
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	28.155.000
PRÓRROGA No x:	NO APLICA
ADICIÓN No. 01:	3.700.000
SUSPENSIÓN No. X:	NO APLICA
FORMA DE PAGO:	**PAGOS PARCIALES**

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
1.Cumplir a cabalidad todas y cada una de las especificaciones técnicas	**Se realizó la entrega de la alimentación de acuerdo con las**	**Alimentación de trabajadores oficiales**

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
establecidas en las condiciones del proceso.	**especificaciones técnicas del contrato.** **Hasta la fecha no se tiene reporte por parte de los trabajadores oficiales en el cumplimiento del suministro de la alimentación**	
2.Elaborar y concertar con el supervisor del contrato, un cronograma de actividades para el suministro de alimentación, al cual se le dará estricto cumplimiento	**Se determinó los horarios y días de acuerdo con la programación de los trabajadores oficiales** **Se han cumplido adecuadamente**	**Programación verbal o por correo**
3.Contar con el personal idóneo y los elementos necesarios para la elaboración, transporte y entrega de los alimentos, de conforme a la normatividad vigente sobre la materia y a las condiciones técnicas requeridas por la Entidad.	**Realización de la entrega de la alimentación en la Sede del Sena.**	**Entrega adecuada de los alimentos**
4.Garantizar un ciclo de mínimo veinte (20) menús al mes diferentes por cada servicio, las cuales deberán cumplir con la minuta patrón establecida por el SENA y enviados a la Coordinación Administrativa del Complejo Sur Itagüí, mínimo con dos días de antelación al inicio del contrato.	**Se hizo entrega variada de la alimentación de acuerdo con la minuta, no hay observaciones por parte de los trabajadores oficiales**	**Entrega de la alimentación y minuta relacionada en el contrato**
5.Garantizar que los menús sean elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional vigente y resolución de autorización para el ejercicio de la profesión expedida por la Secretaria de Salud del Departamento de Antioquia	**Alimentación con cumplimiento de las necesidades de nutrición**	**Minuta firmada por el el nutricionista, que reposa en el contrato en Secop II**
6.Contar con un establecimiento para la preparación de alimentos, conforme a lo establecido en el	**Establecimiento con cumplimiento de los requisitos normativos**	**Cumplimiento legal acreditada, la cual reposa en el contrato en Secop**

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
Decreto Ley 019 de 2012, la Resolución No. 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, Ley 09 de 1979 y demás normas vigentes sobre la materia.		
7.Mantener la calificación del concepto FAVORABLE (sin condiciones) expedida por la autoridad sanitaria competente, durante la vigencia del contrato	**Cumplimiento de requisito de favorabilidad**	**Documento que reposa en el contrato en Secop**
8. Contar con la capacidad operativa y logística para prestar el servicio de alimentación de manera oportuna y bajo las condiciones de calidad exigidas por la Entidad	**Prestación del servicio de acuerdo con las necesidades, en horas y días establecidos**	**Entrega de la alimentación a tiempo**
9. Aportar la relación del personal que prestarán sus servicios para el desarrollo del objeto contractual, acreditando mediante copia el respectivo certificado vigente o carné de manipulación de alimentos de cada uno.	**Personal de acuerdo con lo requerido**	**Listado que reposa en el contrato en Secop II**
10. Garantizar que el personal cumpla con las condiciones para la manipulación, preparación y servido de los alimentos, es decir cuenten con el certificado de manipulación de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato y los cuales deben actualizarse según la normatividad.	**Personal con cumplimiento de los requisitos de salud**	**Documentos por cada personal que reposa en el contrato en Secop II**
11. Garantizar que el personal cuente con los siguientes exámenes de laboratorio, los cuales se renovarán según normatividad vigente: - Coprocultivo para salmonella y	**Personal con cumplimiento de exámenes médicos**	**Los documentos se encuentran en el contrato en Secop II**

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
Shingella – KOH para uñas – Secreciones nasofaríngeas – Seriado de baciloscopia – Certificado médico		
12. Garantizar que el personal cuente con dotación que incluya delantal, gorro, tapa bocas, guantes de nitrilo y zapatos adecuados para este tipo de actividad.	**Personal con la dotación de acuerdo a las especificaciones técnicas**	
13. Garantizar que los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas cumplan con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, así mismo cumplir con la normatividad vigente establecida en la Resolución No. 2505 de 2004 y la Resolución No.2674 de 2013.	**Transporte de alimentación de acuerdo con la normatividad**	
14. Contar con los servicios de un ingeniero de alimentos, tecnólogo en control de calidad de alimentos o tecnólogo en cocina, con tarjeta de matrícula profesional o certificado de inscripción profesional, expedida por el COPNIA; personal que verificará en sitio, la aplicación de los estándares de calidad para este tipo de servicio.	**Cumplimiento de los estándares de calidad, con el servicio del personal idóneo de verificación de acuerdo a las especificaciones**	**Los documentos del personal se encuentra en el contrato en Secop II**
15. Presentar documentados los siguientes planes y programas, los cuales serán verificados periódicamente por la Coordinación Administrativa del Complejo Sur: - Programa de manejo de alimentos – Programas de capacitación básica en protección de alimentos y de educación continuada para los manipuladores de alimentos, así como estar debidamente carnetizados y actualizados los	**Planes y programas que cumplen con las especificaciones técnicas y normatividad**	**Los programas y planes reposan en el contrato Secop II**

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
mismos durante la ejecución del contrato. – Programa de Limpieza y desinfección. – Programa de Control de plagas, artrópodos y roedores. – Plan de muestreo que incluya además los controles microbiológicos. – Programa de disposición de desechos sólidos y líquidos. – Programa de ahorro y uso adecuado del agua y la energía – Programa de tratamiento técnico de liberación de productos bajo temperatura.		
16. Suministrar los alimentos en los siguientes horarios: De lunes a viernes: Desayuno: De 07:00 a.m. a 8:30 a.m. Almuerzo: De 11:30 a.m. a 1:30 p.m. Sábado: Desayuno: De 07:30 a.m. a 8:30 a.m. Almuerzo: De 11:30 a.m. a 1:30 p.m	**Alimentación suministrada en los horarios convenidos**	
17. Contar con su propio menaje de cocina, equipos, logística e infraestructura física, que permita suministrar oportunamente las raciones.	**Alimentación presentada de acuerdo con los requerimientos**	**Se evidencia registro fotográfico incluido en el presente informe**
18. Garantizar que los alimentos estén empacados en envases biodegradables, ecológicos y amigables con el medio ambiente. Queda prohibido el uso de icopor	**El suministro fueron empacados y entregados de forma debida**	
19. Asignar una persona que cumpla las funciones de administrador, quien mantendrá contacto permanente con la coordinación administrativa del complejo sur o el supervisor, frente a lo relacionado con la ejecución del contrato.	**Se contó con el acompañamiento de una persona con la que se tuvo continuo contacto para el desarrollo del contrato**	**Los documentos del personal se encuentran en el Secop II, en el respectivo contrato**
20. Dar cumplimiento a los criterios de seguridad y salud en el trabajo,	**Se cumplió con todas las especificaciones de SST**	

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
conforme se indica en los requerimientos técnicos.		
21. Realizar de manera oportuna los pagos de seguridad social y parafiscales que le correspondan, en las cuantías establecidas por la ley.	**Realización de los pagos de seguridad social y parafiscales de acuerdo a la ley**	**Planilla último pago seguridad social**
22. Aportar las garantías establecidas en el contrato, mantenerlas vigentes y actualizarlas cuando se requiera.	**Constitución de garantías**	**Reposan en el respectivo contrato**
23. Suscribir el acta de inicio.	**Suscripción del acta de inicio**	**Acta de inicio que reposa en los documentos del contrato en Secop II**
24. Reportar al supervisor del contrato de manera inmediata, los hechos o circunstancias que puedan afectar la ejecución del mismo.	**No se presentó ninguna anormalidad en el desarrollo del contrato**	
25.Suministrar al supervisor designado por el SENA, la información que le sea solicitada para verificar el correcto y oportuno cumplimiento de las obligaciones que contrae.	**Se contó con toda la colaboración por parte del contratista para la correcta ejecución del contrato**	
26. Guardar total reserva de la información que conozca en desarrollo de sus actividades. Esta información es de propiedad del SENA y sólo podrá ser divulgada por expreso requerimiento de autoridad competente, es decir guardar la confidencialidad de toda información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia, o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular, y responder patrimonialmente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que, por sí, o por un tercero, cause a la administración o a un tercero.	**No se tiene conocimiento de algún tipo de incumplimiento por parte del contratista frente a este tema**	

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
27. Las demás que sean necesarias para el cabal cumplimiento del objeto del contrato.	**No fue necesario establecer obligaciones adicionales a las pactadas en el contrato**	
28. Presentar factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados y de conformidad con las condiciones, plazos y requisitos establecidos en la Resolución 000042 del 5 de mayo de 2020	**En elaboración de la facturación respectiva.** **Se elabora acta entre las partes, por inconsistencia en la primera facturación en Secop**	

FECHA (Con corte al periodo a informar)	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FÍSICA (Aplica para contratos de obras y adecuaciones)	
						No. De días ejecutados	%
31/05/2022	FE-420 Y FE-421	8.385.670,8	8.385.670,8	16.069.329,2	34,15%	**NO APLICA**	
21/06/2022	FE460	4.137.740,28	12.523.411,08	11.931.588,92	51,21%	**NO APLICA**	
16/08/2022	FE479	4.407.852,6	16.931.263,68	11.223.736,32	60,13%	**NO APLICA**	
06/09/2022	FE489	3.805.804,44	20.737.068,12	7.417.931,88	73,65%	**NO APLICA**	

OBSERVACIONES

El servicio se prestó de acuerdo con las necesidades del Complejo.

A la fecha no se reciben los soportes de la alimentación para el pago del mes de septiembre

Se adjunta acta de aclaración primer pago.

Elaboró: Sandra Patricia Ospina Rivera – Supervisora del Contrato