PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 05 del 18/11/2022	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	SENA CENTRO MINERO REGIONAL BOYACÁ
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	Wilmar Augusto Reina Acero
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:	$38.024.772,42
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, de alta calidad, en los términos	Se entregan las instalaciones de cafetería y restaurante con el menaje del SENA para el desarrollo del objeto contractual	Entrega de raciones alimentarias para aprendices y trabajadores oficiales

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.	De acuerdo a la programación de la coordinación académica y el seguimiento de la profesional de apoyos, se elaboran las listas de los aprendices que van a recibir las raciones alimentarias	Listas de aprendices que reciben ración alimentaria. Entrega de alimentación para aprendices
3. Suministrar de manera oportuna la alimentación a los Trabajadores Oficiales del centro minero.	De acuerdo al objeto contractual, y el desarrollo de las actividades laborales en el centro de formación, se hace la entrega de ración alimentaria para los trabajadores oficiales del SENA Centor Minero	Entrega de raciones alimentarias
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.	Los precios con los que se desarrolla la enrega de los alimentos es la que quedo aprobada en la aceptación de la oferta académica, para la ejecución del objeto contractual	Listas de entrega de alimentos
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, 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	Se hace entrega de las raciones alimenticias de acuerdo a las condiciones técnicas presentadas en la oferta académica, con personal que cumple los requisitos de seguridad, indumentaria del personal y limpieza	Entrega de raciones alimenticias de acuerdo a las condiciones establecidas en la oferta economica

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. Copia de afiliación de los trabajadores a Administradora de Riesgos Laborales.	Se adjuntan pagos de ARL	Se adjuntas pagos de ARL para soporte de la cuenta.
8. Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está 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 con las condiciones establecidas.
9. 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 perciben 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
10. 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 óptimas para la prestación del servicio de venta y distribución de alimentos.

11. 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 óptimas para la toma de los alimentos.
12. 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 más elementos que permiten una prestación del servicio optima.	Entrega de raciones alimentarias.
13. 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 ejecución, el pago del canon se hace a través de los canales del sena de recepción de pagos.	Soportes de pago de a través de canales electrónicos dispuestos por la entidad
14. 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.
15. 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.	Tramite de cuenta para el pago parcial de los servicio y productos entregados

16. 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 óptimas para la prestación del servicio.	Entrega de raciones alimenticias para aprendices y trabajadores oficiales
17. 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 óptimas para la prestación del servicio.	Entrega de raciones alimenticias para aprendices y trabajadores oficiales
18. 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 óptimas para la prestación del servicio.	Entrega de raciones alimenticias para aprendices y trabajadores oficiales
19. 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 óptimas para la prestación del servicio.	Entrega de raciones alimenticias para aprendices y trabajadores oficiales
20. "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	El personal que presta el servicio y los equipos de transporte se ve en condiciones óptimas para la prestación del servicio.	Entrega de raciones alimenticias para aprendices y trabajadores oficiales

de acuerdo a Resolución 5109 de 2005.		
21. 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 óptimas para la prestación del servicio.	Entrega de raciones alimenticias para aprendices y trabajadores oficiales
22. 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 óptimas para la prestación del servicio.	Entrega de raciones alimenticias para aprendices y trabajadores oficiales
23. 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
24. 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
25. 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
Del 01 al 31 de octubre	**FJB10**	**$25.228.878**	**$135.309.401,58**	**$12.795.894,42**	**91,36%**

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 ycondiciones 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.