BOGOTÁ | IDRD

MEMORANDO

Radicado IDRD No. 20235200152243

Bogotá D.C. 21-03-2023

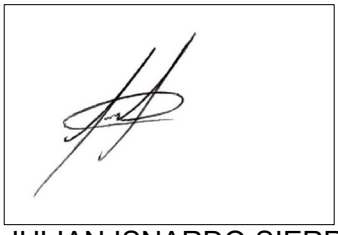
PARA: CAMILO ERENSTO QUIROGA MORA
Subdirector de Contratación

DE: Supervisor contrato No. 2023-2022
ATLAS CONTINENTAL GROUP S.A.S

ASUNTO: Entrega INFORME No. 5 con sus respectivos soportes expediente virtual 2022800701602109E

De manera atenta me permito enviar los siguientes documentos con el fin de que sean incorporarlos a la carpeta física y expediente virtual correspondientes informe No. 5 del contrato de la referencia

Cordialmente,



JULIAN ISNARDO SIERRA GUERRERO
Técnico 07 E área de recreación
Supervisor

Anexos: 6
Copia: N/A

Elaboró: Julian Isnardo Sierra Guerrero Técnico 07 E área Recreación
Proyectó: N/A
Revisó: N/A
Aprobó: N/A

Fecha de firmado: 2023.03.21 20:53:16 COT
Firmado digitalmente desde SGD-Orfeo

INFORME DE SEGUIMIENTO SUPERVISIÓN O INTERVENTORIA

(NO Aplica para Contratos de Prestación de Servicios Profesionales o de Apoyo a la Gestión)

DEPENDENCIA	SUBDIRECCION TECNICA DE RECREACION Y DEPORTE
FECHA DEL INFORME	30/09/2022
PERÍODO DE INFORME	1 / 1 / 2023 A 30 / 1 / 2023
INFORME	Periódico X Final
NOMBRE SUPERVISOR	JULIAN ISNARDO SIERRA GUERRERO
NOMBRE DE APOYO A LA SUPERSIÓN *(SI APLICA)*	N/A

1. INFORMACIÓN GENERAL DEL CONTRATO / CONVENIO

CONTRATO/CONVENIO Nº	**2023-2022**
TIPO DE CONTRATACIÓN	PRESTACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	29/07/2022
CONTRATISTA	ATLAS CONTINENTAL GROUP S.A.S
REPRESENTANTE LEGAL DEL CONTRATISTA	ANA YOLANDA ESPINEL BUITRAGO
NIT - CÉDULA	51.604.485
RÉGIMEN TRIBUTARIO:	**COMÚN** X **SIMPLIFICADO**
VALOR INICIAL DEL CONTRATO / CONVENIO	$ 905.700.000
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO / CONVENIO	$ 1.132.342.521

OBJETO DEL CONTRATO / CONVENIO

CONTRATAR LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PREPARADA ENTREGA DE REFRIGERIOS E HIDRATACION REQUERIDOS PARA EL DESARROLLO DE LOS EVENTOS O ACTIVIDADES REALIZADOS O APOYADOS POR EL IDRD

FECHA DE INICIO DEL CONTRATO/CONVENIO	8/08/2022
FECHA DE TERMINACIÓN INICIAL DEL CONTRATO/CONVENIO	7/06/2023
FECHA DE TERMINACIÓN ACTUAL DEL CONTRATO/CONVENIO	7/06/2023
FECHAS DE APROBACIÓN DE LAS PÓLIZAS	4/08/2022 - 11/01/2023

Compañía de Seguro	Póliza No.	Amparo	Vigencia Desde	Vigencia Hasta	Valor Asegurado
SEGUROS DEL ESTADO	21-44-101389827	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, CALIDAD DEL SERVICIO, PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES	30/07/2022	31/05/2026	$ 543.420.000
	21-40-101193299	PREDIOS LABORES Y OPERACIONES	30/07/2022	10/06/2023	$ 200.000.000
	21-44-101389827	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, CALIDAD DEL SERVICIO, PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES	11/01/2023	9/06/2026	$ 679.405.512

2. MODIFICACIONES/PRORROGAS/ADICIONES

2.1 MODIFICACIONES CONTRACTUALES

DOCUMENTO No.	FECHA	OBJETO

2.2 SUSPENSIONES

ACTA Nº	FECHA DE SUSPENSIÓN	TIEMPO DE SUSPENSIÓN	FECHA DE REINICIO

3. INFORMACIÓN PRESUPUESTAL

3.1 DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

No. de C.D.P	Fecha	Valor	Rubro
3879	10/05/2022	$ 200.000.000	02301160120000000785O
3880	10/05/2022	$ 300.000.000	O2301160120000000785I
4002	11/05/2022	$ 10.000.000	02301160556000000785I
3881	10/05/2022	$ 200.000.000	02301160120000000785Z
4757	31/05/2022	$ 195.700.000	02301160120000000785A
8717	21/12/2022	$ 226.505.289	O2301160120000000785I
8718	21/12/2022	$ 137.232	O2301160120000000785I

3.2 REGISTRO PRESUPUESTAL

No. de R.P	Fecha	Valor	Rubro
6594	1/08/2022	$ 200.000.000	02301160120000000785O
6595	1/08/2022	$ 300.000.000	02301160120000000785I
6596	1/08/2022	$ 10.000.000	02301160556000000785I
6597	1/08/2022	$ 200.000.000	02301160120000000785Z
6598	1/08/2022	$ 195.700.000	02301160120000000785A
14948	29/12/2022	$ 226.505.289	O2301160120000000785I
14949	29/12/2022	$ 137.232	O2301160120000000785I

4. INFORMACIÓN SOBRE LA EJECUCIÓN

4.1 CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATO/CONVENIO

OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA O COMPONENTE (CONTRATOS DE OBRA) **	CUMPLIDA	EN CUMPLIMIENTO	NO CUMPLIDA	DOCUMENTO(S) QUE SOPORTA (N) EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN	No. RADICADO
1, Entregar al supervisor del contrato, previo a la suscripción del acta de inicio, copia de los contratos de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, de acuerdo a la acreditación del numeral 5.2.3 requisito habilitante.	X				
2, Allegar dentro de los (03) días siguientes a la suscripción del acta de inicio, las hojas de vida con sus respectivos soportes que acrediten la idoneidad y experiencia del recurso humano requerido en la fecha técnica.	X				
3, Presentar al supervisor del contrato dentro de los (03) días siguientes a la suscripción del acta de inicio, el Programa de Gestión de Calidad para el control microbiológico e higiénico sanitario de los mismos durante las fases de producción.	X				
4.Presentar el cronograma del plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos en las condiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 en la primera semana de ejecución del contrato, para aprobación del supervisor.	X				
5.Preparar, transportar, y distribuir y entregar los desayunos y/o almuerzos y/o cenas y/o refrigerios estipulados en la minuta patrón, tabla nutricional y los ciclos de menú requeridos en el desarrollo de las actividades o eventos programados por el IDRD y señalados por el supervisor del contrato.		X			
6.Garantizar que el desayuno, almuerzo, cena y refrigerio sea acorde a la porción servida o neto (Gr o C.C), descritos en la respectiva minuta patrón y que cada porción componente de la ración alimentaria debe cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla nutricional. Ver Anexo 1. “Tabla nutricional desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios” y Anexo 2 “Ciclos de Menús”.		X			
7.Presentar con un día hábil de anticipación a la realización del evento o de la necesidad del servicio, vía correo electrónico y para consideración del supervisor del contrato, los cambios que sugieren realizar en los menús, exponiendo los motivos de dichos cambios		X			

8.Adquirir los insumos y víveres para la producción, preparación y suministro de los alimentos conforme las características descritas en los anexos 1 y 2 de la ficha técnica. Nota: Durante la vigencia del contrato, la compra de hortalizas, tubérculos, frutas y verduras debe provenir, por lo menos en un 30%, de pequeños productores locales y de productores pertenecientes a la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores de la Secretaria Distrital de Desarrollo Económico de Bogotá, sin que esto implique cambios en la calidad microbiológica y nutricional de estos alimentos, para lo cual el contratista deberá aportar los contratos y/o facturas de compra al supervisor del contrato.		X			
9.Participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas locales de alimentos en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas que se realicen en virtud de lo establecido en la Ley 2046 de 2020, de haber lugar a ello.	X				
10.Utilizar productos de marcas debidamente reconocidas por el INVIMA, con información nutricional completa, fecha de vencimiento, rotulados según Resolución 5109 de 2005 “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano” y demás normas vigentes, en tamaños y empaques que garanticen el cumplimiento de la cantidad de calorías, nutrientes establecidos en las dietas y la seguridad epidemiológica de conformidad con la ficha técnica y anexos 1 y 2.		X			
11.Cumplir con condiciones óptimas de inocuidad, calidad nutricional y calidad sensorial. El contratista debe garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados, por lo tanto, debe cumplir con los lineamientos establecidos en el Titulo II de la Resolución 2674 de 2013 o las normas que modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto, y la aplicación de un sistema de aseguramiento y control de calidad.		X			
12.Cumplir con óptimas características organolépticas (condiciones o propiedades de características físicas según las pueda percibir los sentidos, como el sabor, olor, temperatura e higiene) de la preparación y presentación de los alimentos.		X			
13.Adquirir, dotar y contar con los equipos y utensilios necesarios, según el caso, para garantizar la adecuada producción, preparación, distribución, transporte y suministro de los cuatro tiempos de comida requeridos en el desarrollo de las actividades o eventos programados por el IDRD, en los puntos de distribución y entrega.		X			
14.Entregar los alimentos que componen la alimentación preparada y los refrigerios en empaques debidamente marcados, etiquetados y rotulados de conformidad a la normatividad vigente. Nota: Los alimentos descritos en la ficha técnica y anexos 1 y 2, deben ser entregados en su empaque original y no se permitirá porcionar, reempacar o reenvasar los alimentos por manipulación de los mismos.		X			
15.Mantener vigente el concepto sanitario favorable de los proveedores o productores, copia del registro, o permiso o notificación sanitaria vigente de los alimentos de acuerdo con lo establecido en las Resoluciones 2674 de 2013 y 719 de 2015, así como del concepto higiénico sanitario favorable que autoriza a los vehículos para el transporte de los alimentos, según la normatividad vigente.		X			
16.Cumplir con la edificación, infraestructura e instalaciones exigidas en la ficha técnica.		X			
17.Mantener el nivel de cumplimiento del concepto sanitario contenido en el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos aportado con su propuesta durante toda la ejecución del contrato. Cuando el concepto sanitario sea favorable con requerimientos (enporcentaje de cumplimiento mayor al 80%), deberá remitir al supervisor del contrato dentro de los 3 meses siguientes a la firma del acta de inicio del contrato vía correo electrónico, copia de un nuevo concepto con resultado Favorable, de acuerdo con el “Manual de Inspección, Vigilancia y Control Sanitaria de alimentos” del INVIMA.		X			
18.Transportar y distribución de las preparaciones, productos y alimentos asegurando el cumplimiento de la calidad nutricional, sensorial y microbiológica y con la normatividad de transporte establecida en el Titulo II de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y protección Social “Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.”		X			
19.Garantizar que los alimentos durante el transporte, distribución y servida no estén en el rango de peligro (5ºC – 65ºC), ni sobrepasen el tiempo que permita la proliferación de microorganismos (menor a 4 horas después de finalizada la producción).		X			
20.Entregar los alimentos para cada tiempo de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio) en los sitios establecidos por el IDRD en la fecha y horario establecido previamente por el supervisor del contrato.		X			

21.Despachar de acuerdo a la solicitud del supervisor del contrato los refrigerios indicados en el menú, organizados en canastillas plásticas, para iniciar la entrega a la hora establecida de la actividad o evento		X			
22.Llevar el control de los alimentos en el formato verificación de entrega aprobado por el Sistema de Gestión de Calidad – SIG de la entidad, el cual será validado por el supervisor del contrato.		X			
23.Contar con el personal disponible y suficiente para la prestación del servicio tanto en el establecimiento de preparación de alimentos, como en los puntos de entrega de conformidad con lo establecido en la ficha técnica.		X			
24.Garantizar que el personal requerido para la prestación del servicio cuente con los elementos de protección y seguridad en el trabajo, así como para la manipulación de alimentos de conformidad a la normatividad vigente que sean aplicables a la actividad que desarrolla el contratista.		X			
25.Vincular y mantener dentro del equipo que se disponga para la ejecución del presente contrato, el porcentaje de CINCUENTA POR CIENTO (50%) de mujeres, de acuerdo al artículo 3° del Decreto 332 de 2020 de la Alcaldía Mayor de Bogotá, garantizando que la vinculación se realizará con plena observancia de las normas laborales o contractuales aplicables, para lo cual se deberá remitir a la supervisión un informe mensual donde conste el cumplimiento del porcentaje mínimo.	X				
26.Presentar junto con las facturas al supervisor del contrato los soportes de la incorporación en la ejecución del contrato mínimo el 5 % de su personal calificado y no calificado correspondiente a población desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación mujeres víctimas de violencia, madres cabeza de familia, adultos mayores, personas en condición de discapacidad, de conformidad con lo señalado en el artículo 2.2.1.2.4.2.16. del Decreto 1082 de 2015.		X			
27.Informar vía correo electrónico al supervisor con (1) día hábil de antelación cualquier reemplazo del personal postulado y presentar para aprobación, por los menos dos (02) hojas de vida con sus respectivos soportes, que deberán cumplir con los requisitos mínimos exigidos en la ficha técnica.	X				
28.Elaborar y entregar al supervisor del contrato las encuestas (del evento o actividad aleatorios) de índice de satisfacción del usuario cada dos (02) meses					
29.Realizar y entregar al supervisor del contrato como mínimo dos rastreos microbiológicos mensuales(uno cada quince días) que corresponden a alimentos de alto riesgo, y un rastreo para superficies y manipulador de alimentos.		X			
30.Realizar y entregar al supervisor del contrato cada cinco meses o cada vez que una persona manipuladora de alimentos se encuentre enferma, el análisis de los siguientes exámenes: Koh de uñas, coprológico, frotis faríngeo, citoquímico de orina, serología y examen médico general; lo anterior debe ser informado al supervisor del contrato con la debida oportunidad.	X				
31.Asistir a las reuniones mensuales con el supervisor del contrato y/o con los apoyos a la supervisión con el fin de informar el desarrollo de la operación, coordinar actividades especiales y tratar el desempeño, novedades e inconvenientes que surjan durante la ejecución del contrato.		X			
32.Informar de manera inmediata al IDRD cualquier evento ocurrido que pueda afectar o interrumpir la entrega de los productos y presentar un plan de contingencia ante cualquier hecho o situación que afecte la prestación del servicio.		X			
33.Entregar las certificaciones o las pólizas expedidas por la compañía de seguros en la que conste que los vehículos están amparados con las pólizas de responsabilidad civil contractual y extracontractual de acuerdo a la solicitud del supervisor del contrato.	x				
34.Contar con un botiquín de primeros auxilios acorde con la normatividad vigente y la Resolución 0705 de 2007 de la Secretaria Distrital de Salud “Por medio de la cual se desarrollan los contenidos técnicos del Acuerdo Distrital No. 230 del 29 de junio del 2006 y se dictan otras disposiciones” y realizar la reposición de sus elementos según necesidad.		X			
35.Cumplir el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo (SG_SST) y garantizar la implementación y cumplimiento de los protocolos de bioseguridad en la prevención y mitigación del COVID-19, y la propagación de la enfermedad, que le sean aplicables a su actividad, en concordancia con la normatividad vigente expedida por el Gobierno Nacional y los lineamientos del Ministerio de Salud y Protección Social; así como las disposiciones distritales impartidas.	X				
36. Aplicar lo señalado en el Acuerdo 808 del 2021 “Por el cual se prohíben progresivamente los plásticos de un solo uso en las entidades del Distrito Capital que hacen parte del sector central, descentralizado y localidades y se dictan otras disposiciones” y en el Decreto 317 de 2021 “Por medio del cual se reglamenta el Acuerdo Distrital No. 808 del 2021 y se establecen medidas para reducir progresivamente la adquisición y consumo de plásticos de un solo uso en las Entidades del Distrito Capital” o aquellas normas que lo adicionen, complementen o modifiquen.		X			
37. Las demás que de conformidad con la naturaleza del contrato se requieran para garantizar la adecuada ejecución del objeto		X			

** Para los contratos de obra priorizar por componente (social, técnico, ambiental, jurídico, administrativo, etc).

4.2 ACTAS DE COMITÉ

RELACIÓN DE ACTAS DE COMITÉ DE SEGUIMIENTO O COMITÉS FIDUCIARIOS (SOLO DILIGENCIAR EN CONTRATOS O CONVENIOS DONDE APLIQUE)		
No. Acta	**FECHA**	**No. RADICADO**

4.3 PORCENTAJE DE EJECUCIÓN

NÚMERO DEL CONTRATO / CONVENIO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN
2023-2022	61,59
POR PARQUE O FRENTE *(Cuando aplique)*	
NOMBRE DEL FRENTE	**PORCENTAJE DE EJECUCIÓN**

5. INFORMACIÓN FINANCIERA

5.1 RELACIÓN DE PAGOS EFECTUADOS A LA FECHA

PAGO No.	ORDEN DE PAGO.	FECHA	VALOR	No. RADICADO
1	1	13/09/2022	$ 186.004.022	COM, EGRE, 112056
2	2	10/10/2022	$ 42.670.735	COM, EGRE, 112277
3	3	11/11/2022	$ 155.086.341	COM, EGRE, 112484
4	4	5/12/2022	$ 131.623.191	COM, EGRE, 112818
5	5	16/01/2023	$ 182.106.831	COM, EGRE, 112960

5.2 ANTICIPOS

No.	CONCEPTO	FECHA *(dd-mm-aaaa)*	VALOR	SALDO POR AMORTIZAR	RADICADO *(Con el que se aportan los documentos)*
1	Valor del anticipo		$ -	$ -	
2	Valor amortizado cuota 1.		$ -	$ -	
3	Valor amortizado cuota 2.		$ -	$ -	
4	Valor amortizado cuota n.		$ -	$ -	

5.3 BALANCE FINANCIERO

No.	CONCEPTO	RECURSOS DEL IDRD	RECURSOS DE CONTRAPARTIDA	TOTALES
1	Valor inicial del contrato	$ 905.700.000	$ -	$ 905.700.000
2	Valor adicionado	$ 226.642.521	$ -	$ 226.642.521
3	Valor final del contrato	$ 1.132.342.521	$ -	$ 1.132.342.521
4	Total ejecutado	$ -	$ -	$ -
5	Valor pagado	$ 697.491.120	$ -	$ 697.491.120
6	Saldo por pagar	$ 434.851.401	$ -	$ 434.851.401
7	Valor no ejecutado	$ -	$ -	$ -
8	Saldo a liberar	$ -		
9	Valor reintegrado al IDRD de recursos no ejecutados	$ -		
10	Valor consignado al IDRD por Concepto de Rendimientos Financieros	$ -		

6. RELACIÓN DE INFORMES PRESENTADOS

TIPO DE INFORME	NÚMERO	FECHA	No. RADICADO
SEGUIMIENTO	1	21/03/2023	**20235200150913**
SEGUIMIENTO	2	21/03/2023	**20235200151433**

SEGUIMIENTO	3	21/03/2023	**20235200152203**
SEGUIMIENTO	4	21/03/2023	**20235200152223**

7. OTROS ASUNTOS, RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

* Forma parte del presente informe toda la documentación que lo soporta y que quedará en el expediente del Contrato.
* Como Supervisor declaro con la suscripción del mismo, que el Contratista ha cumplido con sus obligaciones, en especial las relacionadas con la afiliación y el aporte al Sistema General de Salud y Pensión, de conformidad con la ley; esta información se toma como cierta en virtud de los documentos aportados y verificados.

APOYO A LA SUPERVISIÓN

FIRMA:

NOMBRES Y APELLIDOS DEL QUIEN PRESTA APOYO A LA SUPERVISIÓN *(Si aplica)*

IDENTIFICACIÓN: XXXXXXXXXXXX
CARGO ó numero de contrato (si es contratista): XXXXXXXXXX

SUPERVISOR DEL CONTRATO CONVENIO

FIRMA:

JULIAN ISNARDO SIERRA GUERRERO

IDENTIFICACIÓN: 79,708,939
CARGO TECNICO 07 E