Señores
SENA
Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
Montería

Asunto: Informe de Ejecución Contractual Pago Total al contrato CO1.PCCNTR.4668185 del 2023

Respetados supervisores de contrato;

Presentamos la relación de cantidades y soportes para el pago total del contrato de prestación de servicios N° CO1.PCCNTR.4668185, el cual tiene por objeto contractual: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR. Vigencia 2023.

En primer lugar, en el presente informe de pago total del 2023 relacionamos que, el proveedor **ASADOS MONTERÍA** en representación del señor **JULIO CESAR CARE GAVIRIA** identificado con Cedula de Ciudadanía N° 78708824 realizó la entrega de las siguientes cantidades al Centro Agropecuario Y Biotecnología El Porvenir; así:

- **Informe de pago total 2023**

Los cuales vamos a discriminar teniendo en cuenta **los aprendices** y **trabajadores oficiales** el Centro, dando cantidades y variación en su precio, así:
APRENDICES:

Pago total 2023			
APRENDICES			
APRENDICES		Valor unitario	Subtotal
Desayunos	3426	$ 10.260	$ 35.150.760
Almuerzos	4515	$ 15.120	$ 68.266.800
Cenas	2070	$ 10.260	$ 21.238.200
Total Aprendices		**$ 124.655.760**	
TRABAJADORES OFICIALES			
TRABAJADORES OFICIALES		Valor unitario	Subtotal
Desayunos	139	$ 8.721	$ 1.212.219
Almuerzos	140	$ 12.852	$ 1.799.280
Cenas	34	$ 8.721	$ 296.514
Total trabajadores Oficiales		**$ 3.308.013**	

	HIDRATACION	
HIDRATACION	**309**	$ 12960 $ 4.004.640
	Total	$ 4.004.640
Total		**$ 131.968.413**

EL VALOR DEL PAGO TOTAL ES LA SUMA DE: CIENTO TREINTA Y UN MILLONES NOVECIENTOS SESENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS TRECE PESOS **($131.968.413**) M/CTE

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS



Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Asados Monteria





Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



Siendo consecuentes con la ejecución anteriormente mencionada acorde a las cantidadesy los valores descritos en el PAGO TOTAL DE 2023, realizamos el siguiente balance financiero para totalizar el valor del presente pago Total del contratoCO1.PCCNTR.4668185, así.

MES	VALOR
PAGO TOTAL	$ 131. 968.413
VALOR TOTAL	**$ 131.968.413**

EL VALOR DEL PAGO TOTAL ES LA SUMA DE: CIENTO TREINTA Y UN MILLONES NOVECIENTOS SESENTA Y OCHO MIL CUATRO CIENTOS TRECE PESOS **($ 131.968.413**) M/CTE

Se aporta los siguientes soportes teniendo en cuenta las obligaciones específicas establecidas en el contrato N° CO1.PCCNTR.4668185 correspondientes al pago total.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	ACCIONES REALIZADAS	EVIDENCIAS
1	Cumplir con el Alcance del Objeto contractual.	Prestar servicio de alimentación para los aprendices y trabajadores oficiales del Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir durante período.	Evidencias planillas de alimentación PAG.(132-552)
2	Suministrar oportuna y eficientemente raciones alimenticias, consistentes en desayunos, almuerzos, comidas y complementos nutricionales, de primera calidad, en los días y condiciones que establezca el Subdirector del Centro o el funcionario que él delegue, sin perjuicio que el SENA considere indispensable variar y/o aclarar las especificaciones de los bienes objeto del contrato.	Prestar el servicio durante los horarios establecidos por el Sub director del centro de formación: Desayuno: 06:00 - 07:20 Almuerzo: 12:00 - 13:30 Cena: 18:00 – 19:00	Evidencias. Planillas de alimentación. PAG.(132-552)
3	Garantizar que las raciones alimenticias obedezcan a un programa nutricional establecido por un profesional idóneo y competente que garantice la cantidad de nutrientes necesarios para el desarrollo integral de nuestros aprendices	Las raciones alimenticias corresponden a un programa nutricional que siguen una minuta patrón que cumple con los requisitos nutricionales del grupo etéreo atendido.	Minuta patrón. (Pág.1-53)
4	Garantizar que la manipulación de los alimentos este a cargo de personal capacitado.	Se capacitó al personal manipulador de alimentos en BPM, según la Resolución 2674 de 2013. Además, se desarrolló la formación correspondiente al	Certificados de capacitación en BPM. (Pág.54-59)

		programa de capacitación continuo.	Registro de asistencia a capacitación (Pág.60-65)
5	Mantener en óptimas condiciones de higiene y salubridad	Desarrollar el programa de limpieza y desinfección durante el periodo de ejecucion de 2023..	Registros de control Limpieza.(Pág.66-82)
6	ELCONTRATISTA deberá acreditar con factura mensual que está a paz y salvo en el pago de sus obligaciones de sueldo y seguridad social para con sus trabajadores. Cualquier otra obligación o deber estipulado por la entidad contratante o por la Ley.	El contratista acredita el pago de salud y salarios a los manipuladores.	Soporte pago seguridad social del periodo de ejecución del pago total . (Pág.83-86)
7	Atender por su propia cuenta el pago de sueldo del personal destinado a prestar el servicio, así como el cumplimiento del artículo 50 de la Ley 789 del 27 de diciembre de 2002.	El contratista acredita el pago de salud y salarios a los manipuladores del periodo de ejecución del contrato de pago total	Certificado de acreditación de pago de aportes a la seguridad social. (Pág. 87)

8	No se suministrarán lácteos preparados con leche en polvo.	El contratista brinda al servicio bebidas calientes con leche pasteurizada.	Listado de permisos de comercialización (Registro, permiso o notificación sanitaria) de los alimentos adquiridos. (Pág.88-106)
9	Todos los alimentos deben ser preparados con insumos de primera calidad.	Adquirir alimentos y materias primas que cumplan con lo establecido en la resolución 5109 de 2005.	Listado de permisos de comercialización (Registro, permiso o notificación sanitaria) de los alimentos adquiridos. (Pág.88-106)

10	El CONTRATISTA deberá transportar los insumos necesarios y requeridos para la preparación y suministro de la alimentación en las Instalaciones del Centro Agropecuario y de Biotecnología “El Porvenir” en el lugar designado para ello o previa concertación con el supervisor del contrato para la atención de algún evento especial.	Transportar los alimentos y materias primas requeridos para la prestación del servicio de alimentación al lugar concertado en las instalaciones del centro.	Evidencias informe de transporte (Pág.107-112)
11	El CONTRATISTA pagará al SENA un valor económico mensual como arrendamiento correspondiente al uso de las instalaciones físicas del área de cocina, comedor, servicio de agua, alcantarillado, energía y demás implementos entregados para la ejecución del contrato.	Se realizó el pago del arrendamiento de máquinas y del uso de instalaciones físicas del área de cocina.	Aporta factura del pago de arriendo del periodo (Ver documento adjunto pag.113).
12	El CONTRATISTA debe presentar con anticipación mínimo de una semana al Supervisor del contrato, el menú a suministrar para la semana siguiente, con el propósito de exhibir la variedad, es decir, no repetición de las preparaciones ofrecidas siendo diferentes cada día.	Elaborar y pasar par aprobación, lista de menús, según minuta patrón.	Ver listas de minuta patrón (Pág 1-53)
13	El CONTRATISTA al finalizar el suministro de la alimentación en el horario señalado debe efectuar la limpieza, desinfección, aseo y arreglo del	Desarrollar el programa de limpieza y desinfección durante el periodo de ejecución del contrato de pago total.	Registros de control. (Pág. 54-59)

	comedor destinado para tal uso. Así mismo, los utensilios (vajilla y menaje)..		
14	Cualquier modificación que el contratista ejecute antes de recibir la decisión del supervisor, será de su total responsabilidad.	No se realizaron modificaciones antes de recibir la aceptación del supervisor.	El presente Informe de ejecución.
15	Será por cuenta y responsabilidad del contratista, obtener los víveres, insumos, y materiales necesarios para la preparación de los alimentos en forma técnica, eficiente y segura tales como: carnes, granos, verduras, legumbres, frutas, lácteos, aceites, entre otros, y los materiales de aseo como: detergentes, desengrasantes, desinfectantes, limpiones, escobas, y todos los demás que sean necesarios para la prestación de un óptimo servicio.	El contratista garantiza la provisión de víveres, insumos, y materiales necesarios para la preparación de los alimentos en forma técnica, eficiente y segura.	Evidencias informe de transporte. (Pág107-112)
16	El CONTRATISTA se obliga a dar cumplimiento a las normas relativas a la protección, conservación y mejoramiento del entorno humano y biológico, tanto en las áreas utilizadas para la ejecución de los trabajos como las adyacentes a ellas.	Se realizan actividades para protección, conservación y mejoramiento del entorno humano y biológico.	Informe de entrega de material reciclable al área responsable del centro. (Pág.114-118) Certificados de entrega de aceite usado de cocina. (Pág 119)

	garantizarles las condiciones de higiene, salubridad y seguridad en el trabajo.		
17	El CONTRATISTA se obliga a emplear personal apto, capacitado, especializado y con experiencia para cada tipo de trabajo con el fin de que las actividades se ejecuten en forma segura, técnica y eficiente.	Se capacitó al personal manipulador de alimentos en BPM, según la Resolución 2674 de 2013. Además, se desarrolló la formación correspondiente al programa de capacitación continuo.	Registro de asistencia a capacitación del periodo de ejecución del contrato de pago total. (Pág 60-65)
18	El CONTRATISTA deberá contar con la asesoría de un Nutricionista Dietista, con título registrado y con experiencia mínima de dos (2) años, para la elaboración de las minutas, acompañamiento en la ejecución del contrato y otras funciones definidas en los pliegos de condiciones.	El contratista cuenta con un (a) Nutricionista Dietista, con título registrado y con experiencia mínima de dos (2) años, para la elaboración de las minutas, acompañamiento y otras funciones definidas en los pliegos de condiciones.	Documentos soportes de Nutricionista. Hoja de vida cargada en Plataforma Secop II
19	El adjudicatario debe contar con amplia experiencia en el manejo de casinos, cafeterías de empresas, colegios, universidades a nivel Nacional, priorizando la salud y el bienestar de los usuarios, suministrando materias primas de primera calidad, control bacteriológico permanente, menús balanceados, aplicación de buenas prácticas de manufactura.	Se presenta evidencia de esta obligación contractual dándole cumplimiento en la etapa preparatoria a este proceso.	Ver- Plataforma Secop II Pliego de Condiciones del Proceso Contractual
20	Se deben Cumplir las normas de sanidad y de protección ambiental que establece la Ley.	Garantizar que el personal manipulador de alimentos cuenta con la experiencia y los requisitos exigidos por la resolución 2674 de 2013 en lo concerniente a	Hojas de vida de personal antiguo (Plataforma Secop II requisitos de etapa contractual)

		estado de salud, capacitación y hábitos higiénicos.	
21	El adjudicatario deberá suministrar la totalidad de personal suficiente para las labores administrativas, técnicas, financieras, de análisis nutricional, logístico y operativo necesarias para la perfecta prestación del servicio, sin descuidar en ningún momento algún aspecto del mismo.	Se gestionaron compras con asociaciones de productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público	Certificados de compra a asociaciones de pequeños productores. (Pág.120-121)
22	Gestionar compras no inferiores al 30% de ser posible, sobre el valor total del contrato, con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiary Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación.	Se soporta el concepto sanitario expedido por la Secretaría de salud municipal.	Concepto sanitario Asados Montería – Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir. (Pág.122-125)



23	Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. - Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. - Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto. Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.	Se desarrolló la formación correspondiente al programa de capacitación continuo.	Programa de capacitación al personal Registro de asistencia a capacitación. (Pág.60-65)
24	Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.	Elaborar, controlar y mantener plan de saneamiento básico.	Plan de saneamiento básico. SECOP II etapa contractual
25	Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos de la “Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma Compromiso (SENA).	En el servicio de alimentación no se usan materiales plásticos como mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos. Los materiales reutilizables son entregados al área encargada en el centro de formación.	Evidencias informe plásticos. (Pág-114-118)

26	El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.	Se desarrollan estrategias para la recolección de sobras de alimentos, las cuales se entregan habitantes de la localidad que cría animales.	Evidencias informe. (Pág. 126-128)
27	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 desarrollan estrategias para la recolección de sobras de alimentos, las cuales se entregan habitantes de la localidad que cría animales.	Evidencias informe. (Pág. 126-128)
28	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	Se soporta certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de estándares mínimos.	Certificado de implementación del SG-SST y demás soportes. (Pág. 129)

		las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	vehículo. (Pág.107-112)
29	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.	El contratista transporta los alimentos y materias primas en vehículos que cumplan con lo establecido en la resolución 2674 de 2013.	Evidencias informes. Registros de control de temperatura del vehículo. (Pág112.)
30	Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales 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	El contratista transporta los alimentos y materias primas en vehículos que cumplan con lo establecido en la resolución 2674 de 2013.	Evidencias informe transporte y almacenamiento de alimentos perecederos. (Pág.107)

	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 apropiadopara las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzónpara 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.		

Para constancia se firma en Montería a los 13 días del mes de Abril del 2023

JULIO CESAR CARE GAVIRIA
C.c 78.708.824
Contratista
Contrato N° CO1.PCCNTR.3623752 del 2022