PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA CONTRACTUAL
FORMATO
INFORME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN CO1.PCCNTR.4718666 de 2023	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	**CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA** Km 5 vía Gaira Santa Marta
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	LUIS RAFAEL HOYOS JIMENEZ
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	NO APLICA
CONTRATO No:	**CO1.PCCNTR.4718666**
TIPO DE CONTRATO:	**PRESTACIÓN DE SERVICIOS**
OBJETO:	**CONTRATAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (LOS 7 DÍAS DE LA SEMANA Y LAS 3 COMIDAS PRINCIPALES RESPECTIVAS), VIGENCIA 2023 PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA, QUE INGRESEN AL CENTRO DE CONVIVENCIA**
VALOR:	**CIENTO ONCE MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL CUATROCIENTOS M/CTE ($ 111.453.400)**
CONTRATISTA:	**FUNDACION MILAGROS**
NIT:	**900295883-7**
LUGAR DE EJECUCIÓN:	**CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA**
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	
FECHA DE INICIO:	**16/03/2023**
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	**El plazo de ejecución será de Cuarenta Y Seis (46) días, contado a partir de la fecha de aprobación de la póliza de garantía, en todo caso no podrá exceder el 02 de Junio de 2023.**
PLAZO FINAL DEL CONTRATO:	**02 de Junio de 2023**
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	**CIENTO ONCE MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL CUATROCIENTOS M/CTE ($ 111.453.400)**
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	**CIENTO SESENTA Y SIETE MILLONES CIENTO OCHENTA MIL CIEN M/CTE ($ 167.180.100)**
PRÓRROGA No x:	**Se hace necesario prorrogar y adicionar el contrato # CO1.PCCNTR. 4718666 suscrito con la empresa FUNDACION MILAGROS , el cual hasta la fecha se ha ejecutado un 7% físicamente y aunque no ha sido presentada cuenta de cobro por parte del contratista, la ejecución del presupuesto asignado tiene el mismo avance. Teniendo en cuenta que se trata de una necesidad recurrente durante todo el periodo de formación sobre todo para aquellos aprendices que gozan del beneficio del Centro de Convivencia, no es posible la suspensión del servicio, ya que esto generaría igualmente la suspensión de la formación, puesto que, por normativa institucional, a los aprendices del Centro se le debe suministrar el Apoyo Socioeconómico de Alimentación.** **Así las cosas, la entidad no puede llegar a la culminación del contrato, el cual en este momento tiene fecha de terminación 30 de Abril del 2023 del presente año, sin tener garantizada la prestación del servicio por el resto del calendario académico, debiéndose prorrogar en tiempo. De igual manera, dado que el presupuesto del contrato suscrito está a punto de agotarse, se hace necesario adicionar en un 50% del valor inicial del mismo y así atender el servicio de alimentación a los aprendices. Esta solicitud de adición se respalda también por la apertura de la segunda convocatoria para asignación de cupos en el Centro de Convivencia, lo cual origina el incremento de aprendices que gozarán del servicio de alimentación. Conforme a lo anteriormente expuesto, se solicita: Prorrogar el plazo de ejecución en 23 días habiles, con lo cual la fecha de finalización será el día 02 de junio de 2023 y Adicionar al valor del contrato la suma de CINCUENTA Y CINCO MILLONES SETECIENTOS VEINTISÉIS MIL SETECIENTOS PESOS ($55.726.700)**
ADICIÓN No. x:	**CINCUENTA Y CINCO CON SETECIENTOS VEINTISÉIS MIL SETECIENTOS M/CTE ($ 55.726.700).**

FORMA DE PAGO:	**El SENA realizará pagos parciales por las raciones servidas durante periodos establecidos por el supervisor (los cuales podrán ser de 10, 15, 20 días), en un término máximo de diez (10) días siguientes al recibo del servicio a entera satisfacción de la Entidad, para lo cual EL CONTRATISTA deberá aportar: a) Certificación suscrita por el Supervisor Contractual en la que consta que se ha cumplido a satisfacción con el objeto del Contrato; b) La factura correspondiente con el cumplimiento de los requisitos fiscales y legales; y c) Certificación del Pago de Aportes Parafiscales y de Seguridad Social. El SENA, efectuará a EL CONTRATISTA las retenciones que en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, EL CONTRATISTA deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación. Este desembolso estará sujeto a la disponibilidad de PAC**

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
1.Proporcionar una alimentación variada, nutricionalmente balanceada.	Sumistracion de Proteínas,carbol igrato	Entrega de bien. Cereal o plátano o tubérculo Bebida fria o caliente Complemento o adicional (fruta, untable,
2. Efectuar la recolección de loza de las mesas en forma rápida, ordenada, adecuada e higiénica, igualmente debe mantener las mesas y asientos limpios para los subsiguientes comensales.	Se hace recolección desechos de alimentación o sobrantes de sumistracion de alimentos en bolsa biodegradable y asecia de mesas silla y aras generales	Bolsa,guates,recojedores, agua,jabón,recipientes plástico y elementos de aseo personal.
3. Proporcionar como mínimo, los siguientes aditamentos: sal y azúcar y los recipientes donde se dispongan, los cuales deben permanecer impecables.	Suminstro en saleros Azucareras en resipientes disponible en cada mesa	Sal,azuacar,agua,jugos
4.Abstenerse de utilizar ingredientes nocivos para la salud como conservantes para carnes (sal nitrada), en caso de que así suceda la entidad se reserva el derecho de prohibir el uso de determinados productos.	No se utiliza ningún conservante, la preparación de los productos tales como la carne se hacen con productos que no son nocivos para el consumo humano.	Ajo, tomate, cebolla, zanahoria, ají.
5.Prestar atención en el suministro de los alimentos en los horarios pico de almuerzo, para lo cual debe contar con el personal suficiente, de tal manera que a los usuarios no les demande más de 10 minutos el obtener el servicio de alimentación.	Cumple con los requisitos	Si Cumple
6.Cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salubridad pública exigidas para los servicios de alimentación por parte del arrendamiento en la prestación del servicio, sin detrimento de las observaciones que realice el supervisor del contrato (que será designado por el Subdirector del centro) en cuanto a manejo higiénico de los víveres, presentación de comidas y condiciones higiénico-sanitarias de los equipos, instalaciones y menaje. Los vegetales deben desinfectarse en solución 0,01% por 10 minutos, seguido de un enjuague con agua potable	El proceso de realización de las raciones se hacen bajos normas legales vigentes, según dicta en el los manuales presentados por el operador.	Plan de saneamiento, manual SSGT, resolución por parte de entidad competente de apertura covid 19 No 2753,
7.Limpiar permanentemente el área donde se preparan los alimentos y el área de servicio en donde están ubicadas las sillas y mesas durante las horas	El sitio preparación de la raciones se encuentra en	Concepto sanitario

en que se presta el servicio y cada vez que sea necesario, ello con paños desechables y atomizador que contenga líquido desinfectante inoloro.	buen estado tal como dicta concepto sanitario	
8. Suministrar la mano de obra, insumos, equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza del restaurante y cocina con el fin de proporcionar un servicio higiénicamente adecuado de cada una de las áreas. Debe utilizarse además de jabón, hipoclorito de sodio comercial a concentración 5,25%. El piso, las mesas, las sillas y los vidrios deben permanecer impecables y se debe hacer limpieza general de cafetería y del área donde se ubicarán las máquinas dispensadoras (si las hay) y las mesas para consumo, cuantas veces sea necesario.	Cumple con los requisitos	Si Cumple
9. Cumplir con todas las normas de higiene respecto a compra, transporte, recibo, almacenamiento y conservación de alimentos.	Cumple con los requisitos	Si Cumple
10. Es importante que se dé cumplimiento con las normas higiénico-sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013.	Plan de saneamiento.	Si Cumple
11. Cumplir con las normas de calidad e higiene hasta el último día del contrato y responder por el menaje que se le hasta asignado al comenzar sus actividades	Cumple con los requisitos	Si Cumple
12. Almacenar las basuras fuera del lugar de preparación y almacenamiento de alimentos, en recipientes plásticos tapados con bolsa plástica desechable, para el transporte hasta el lugar de recolección general de basuras, por cuenta del personal contratado por el arrendatario	Cuenta con plan de residuos.	Plan de saneamiento.
13. Efectuar mensualmente fumigaciones y aplicación de cebos que garanticen el control de plagas y roedores. Debe llevarse registro escrito de estas actividades.	Cumple con los requisitos	Si Cumple
14. Lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada servicio general.	Cumple con los requisitos	Si Cumple
15. Garantizar que las despensas permanezcan totalmente aseados y debidamente organizados, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden y limpieza del lugar.	Se realizan las acciones que garantizan el eseo de los lugares y utenciolios que tienen contacto con el alimento.	Si Cumple
16. Cumplir con las normas de seguridad que establecerá la entidad para el ingreso de personal de servicio del restaurante y transporte de alimentos	Cuenta con la aplicación de los protocolos de buosegutida y de SSGT.	Si Cumple
17. Realizar por su cuenta la limpieza de las instalaciones y/o equipos suministrados por la entidad para el normal funcionamiento del restaurante, deberán realizarse periódicamente, de acuerdo con las observaciones e indicaciones formuladas por el supervisor del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo el arrendatario el responsable de los daños causados por le mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarios de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.	Cumple con los requisitos que la ley exige.	Si Cumple
18. Elaborar las minutas escogiendo los grupos de alimentos con base en las Guías Alimentarias Colombianas vigentes teniendo en cuenta la población a atender y la tabla de composición de alimentos colombianos expedida por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.	Cumple con los requisitos	Si Cumple
19. Publicar la minuta semana de desayunos, almuerzos y cena en un lugar visible	Cuenta con lugar de publicación. De los alimentos	Si Cumple

20. Presentar como mínimo un ciclo de rotación de cinco (5) menús, a partir de la suscripción del contrato, el contratista deberá aportar al supervisor del contrato los menús correspondientes a otros cinco días y así hasta la terminación del contrato para garantizar la variedad en el menú. Cada menú deberá ser publicado dentro de las instalaciones del centro, en un espacio visible a los usuarios del servicio.	Cumple con los requisitos	Si Cumple
21. El contratista no podrá realizar cambios a los menús sin previa autorización del supervisor del contrato	Cumple con los requisitos	Si Cumple
22. Realizar mantenimiento periódico a los equipos y las instalaciones, incluido los baños, desagües, trampas de grasa, y cañerías durante el término de ejecución del contrato. Estos deberán ser entregados en el momento que se termine el contrato en el mismo estado de recibo salvo el deterioro proveniente del tiempo y del uso legítimo.	Cumple con los requisitos	Si Cumple
23. Suministrar en caso de daño o avería, la grifería y los repuestos con las mismas o mejores especificaciones de las averiadas.	Cumple con los requisitos	Si Cumple
24. Suministrar los equipos y elementos para una buena prestación de los servicios de restaurante, estos deben ser suministrados por el contratista, sin costo alguno para la entidad y podrán ser retirados de las instalaciones al finalizar el periodo de ejecución del contrato.	Cumple con los requisitos	Si Cumple
25. Permitir la realización de análisis microbiológicos de la comida cuando la entidad lo considere necesario y como una forma de evitar cualquier enfermedad transmitida por alimentos o como una forma de control microbiológico.	El contratista se compromete a realizar los análisis cada vez que le sean requeridos.	Si Cumple
26. Recibir las instalaciones físicas de cocina, instalaciones eléctricas, gas y agua, equipos (horno, otros) y muebles discriminados y relacionados conforme al inventario oficial, que se entregará mediante acta la cual es parte integral del presente contrato.	Cumple con los requisitos	Si Cumple
27. Suministrar el menaje de cocina necesario para la prestación cabal del servicio, a saber: ollas, vajillas, cubiertos, elementos desechables, etc	Cumple con los requisitos	Si Cumple
28. El contratista no podrá tener ningún elemento por fuera de las instalaciones que entrega el SENA, tales como: canastillas, bombonas de gas, equipos, asadores, salvo autorización expresa de la Subdirección del centro	Cumple con los requisitos	Si Cumple
29. Permitir al Comité de Cafetería del centro evaluar el servicio prestado por el contratista, evaluación de la cual podrán surgir recomendaciones y aspectos a mejorar que deberán ser acatados y aplicados por el contratista.	Cumple con los requisitos que la ley exige.	Si Cumple

FECHA	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCION FINANCIERO	PORCENTAJE DE EJECUCION FISICA	
						No. De dias ejecutados	%
12/05/2023	**FEV 110**	**$ 36.449.474,00**	**$ 0,00**	**$ 167.180.100,00**	**21,80%**		
12/05/2023	**FEV 116**	**$ 46.961.196,00**	**$ 36.449.474,00**	**$ 130.730.626,00**	**35.92%**		

OBSERVACIONES

El presente informe tiene como finalidad certificar el cumplimiento de las obligaciones contraidas del Contrato **No.CO1.PCCNTR.4718666 de 2023**, celebrado entre el SENA Y **FUNDACION MILAGROS** NIT. **900295883-7**, en mi calidad de supervisor, para dar tramite de pago del mes de **ABRIL 10 A ABRIL 30** de **2023**, por tanto: **$ 46.961.196**

CERTIFICO

1. RECIBO A SATISFACCIÓN

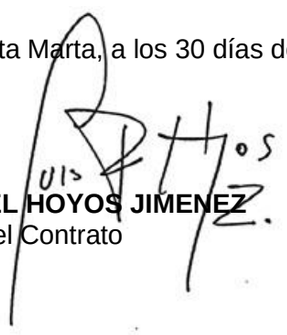
Que de conformidad con el **contrato N. CO1.PCCNTR. 4718666** con número de certificado de registro presupuestal SIIF **43123**,suscrito con **FUNDACION MILAGROS** NIT. **900295883-7**,cuyo objeto es **"**CONTRATAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (LOS 7 DÍAS DE LA SEMANA Y LAS 3 COMIDAS PRINCIPALES RESPECTIVAS), VIGENCIA 2023 PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA, QUE INGRESEN AL CENTRO DE CONVIVENCIA**."** ha entregado a satisfacción elementos objeto del contrato de acuerdo al requerimiento. Igualmente el mencionado contratista ha cumplido con los pagos de los aportes en salud, pensión y aportes parafiscales.
La factura a cancelar es la siguiente:

Factura de Venta No.	FECHA	VALOR
FEV 116	**12/05/2023**	**$ 46.961.196**
TOTAL		**$ 46.961.196**

2. INFORME DE CUMPLIMIENTO

- Que el contrato se ejecutó de acuerdo a lo pactado.
- Que dando cumplimiento a la cláusula de pago, es procedente el pago atendiendo la oferta presentada por el CONTRATISTA.
- Que el beneficiario del pago es **FUNDACION MILAGROS** NIT. **900295883-7**,
- Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y planilla de pago de aportes a la salud, pensión N° **9449386252** expedido por Aportes en Línea correspondiente al período de MARZO del año 2023. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)
- Certifico que se ha cumplido con las funciones de verificación, vigilancia y control frente al concepto de pago solicitado y que es procedente la solicitud de pago respectiva.

Dado en Santa Marta, a los 30 días del mes de Mayo de 2023



LUIS RAFAEL HOYOS JIMENEZ
Supervisor del Contrato






E. OROZCO




SALIDA
EXIT
TIENDA
SENA
Lávate las manos
frecuentemente
GONZALEZ

