PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 02 del 01/06/2023 – PERIODO 01/05/2023-31/05/2023	
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.4852757
TIPO DE CONTRATO:	SUMINISTROS
OBJETO:	5_9205_72 CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN Y SERVICIOS DE CAFETERÍA PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES DEL COMPLEJO SUR ITAGÜÍ DEL SENA REGIONAL ANTIOQUIA.
VALOR:	28.999.650
CONTRATISTA:	JHONNY ALEXANDER PALACIOS POSADA
CEDULA:	80.769.283
LUGAR DE EJECUCIÓN:	ITAGUI
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	17/04/2023
FECHA DE INICIO:	17/04/2023
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	256 DIAS
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	28.999.650
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	28.999.650
PRÓRROGA No x:	NO APLICA
SUSPENSIÓN No. X:	NO APLICA
FORMA DE PAGO:	**PAGOS PARCIALES**

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
1. Ejecutar el objeto del Contrato en las condiciones de calidad, oportunidad, y obligaciones definidas	Se realizó la entrega de la alimentación de acuerdo con las	Alimentación de trabajadores oficiales

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
en los documentos del proceso de contratación.	especificaciones técnicas del contrato.	
2. Cumplir a cabalidad todas y cada una de las especificaciones técnicas establecidas en las condiciones del proceso.	Se realizó la entrega de la alimentación de acuerdo con las especificaciones técnicas del contrato.	Alimentación de trabajadores oficiales
3. Dar a conocer al SENA a través del supervisor cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del contrato o sobre sus obligaciones.	Se realizó reunión de inicio de contrato, no se tiene conocimiento de hechos diferentes que afecten el contrato	Alimentación de trabajadores oficiales
4. Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato.	Se cumple a cabalidad con el contrato	Alimentación de trabajadores oficiales
5. Aportar las garantías establecidas en el estudio previo, mantenerlas vigentes y actualizarlas cuando se requiera.	Constitución de garantías	Reposan en el respectivo contrato
6. Suscribir el acta de inicio.	Suscripción del acta de inicio	Acta de inicio que reposa en los documentos del contrato en Secop II
7. 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
8. 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	No se tiene conocimiento de lo contrario	

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
de su divulgación y/o utilización indebida que, por sí, o por un tercero, cause a la administración o a un tercero.		
9. 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 realiza reunión de acuerdo con el horario establecido en el contrato	Alimentación de trabajadores oficiales
10. Contar con el personal idóneo y los elementos necesarios para la elaboración, transporte y entrega de los alimentos, de conformidad 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
11. 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 deberán ser 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
12. 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 Secretaría 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
13. Contar con un establecimiento para la preparación de alimentos, conforme a lo establecido en el Decreto Ley 019 de 2012, la Resolución No. 00002674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y	Se realiza la preparación y entrega de alimentación en las instalaciones del Sena, en la cafetería, la cual se encuentra en arrendamiento	Entrega adecuada de los alimentos

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
Protección Social, y demás normas vigentes sobre la materia.		
14. Mantener la calificación del concepto FAVORABLE (sin condiciones) expedida por la autoridad sanitaria competente, durante la vigencia del contrato.	El contratista presenta concepto FAVORABLE, para el inicio del contrato, se está a la espera de la visita de la Secretaria de Salud, para concepto en el sitio ubicado en las instalaciones del Sena	Documento que reposa en el contrato en el Secop II
15. 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.	Se realiza la entrega de la alimentación de manera oportuna y de acuerdo con la necesidad	Entrega adecuada de los alimentos
16. 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.	Se cuenta con los documentos respectivos del personal que presta el servicio	Entrega adecuada de los alimentos
17. Garantizar que el personal cumpla con las condiciones para la manipulación, preparación y servido de los alimentos, es decir que cuenten con el certificado de manipulación de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deben mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato y actualizarse según la normatividad**.**	Se cuenta con los documentos de manipulación de alimentos del personal que presta el servicio	Entrega adecuada de los alimentos
18. Garantizar que el personal cuente con los siguientes exámenes de laboratorio, los cuales se renovarán según normatividad vigente: - Coprocultivo para salmonella y Shingella - KOH para uñas - Secreciones nasofaríngeas - Seriado de baciloscopia	Se cuenta con los exámenes médicos del personal que presta el servicio	Entrega adecuada de los alimentos

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
- Certificado médico		
19. Garantizar que el personal cuente con dotación que incluya delantal, gorro, tapabocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad.	Se evidencia en sitio el uso de los elementos de dotación básicos para el desarrollo de la actividad	Entrega adecuada de los alimentos
20. 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.	La alimentación es preparada y entregada en las instalaciones del Sena. Se hace supervisión de los vehículos que hacen transporte de materias primas	Entrega adecuada de los alimentos
21. 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.	Se evidencia en los documentos aportados y en sitio	Entrega adecuada de los alimentos
22. 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 mismos durante la ejecución del contrato.	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
- 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.		
23. Suministrar los alimentos en los siguientes horarios: De lunes a viernes: Desayuno: de 07:00 a.m. a 9:30 a.m. Almuerzo: de 11:30 a.m. a 2:30 p.m. Sábados: Desayuno: de 07:00 a.m. a 8:30 a.m. Almuerzo: De 11:30 a.m. a 1:30 p.m.	Se suministra la alimentación en los horarios establecidos	Entrega adecuada de los alimentos
24. 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
25. La alimentación se debe suministrar en condiciones de temperatura adecuada de acuerdo con el tipo de alimento.	Temperatura de acuerdo al tipo de alimento	Entrega adecuada de los alimentos
26. Garantizar que los alimentos estén empacados en envases biodegradables, ecológicos y amigables con el medio ambiente. Queda prohibido el uso de icopor	No se requiere empaque de alimentos, ya que son consumidos en sitio	
27. Asignar una persona que cumpla las funciones de administrador, quien mantendrá contacto permanente con	Se cuenta con una persona, con la que se tiene contacto continuo para el desarrollo del contrato	Los documentos del personal se encuentran en el Secop II, en el respectivo contrato

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
la coordinación administrativa del complejo sur o el supervisor, frente a lo relacionado con la ejecución del 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.	
29. El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usados que se generen mediante un gestor autorizado, debe 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 evidencia en el informe de auditoria a cafetería elaborado por SST y Ambiental	
30. 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	En este momento se encuentra en proceso de aplicación, no se cuenta con elementos decorativos y se está desarrollando plan para el uso de los vasos desechables	
31. Implementar estrategias que permitan prevenir la perdida de desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entrega a organizaciones sin ánimo de lucro o refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje.	En este momento se encuentra en proceso de aplicación, inicialmente recolección y entrega de desperdicios orgánicos	

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
32. 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 encuentra en proceso de acuerdo con lo establecido en el contrato	
33. 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.	El contratista cuenta con las evidencias	Documentos que reposan en el contrato
34. Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 del 2013.	Se encuentra en elaboración e implementación	
35. Certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de estándares mínimos, certificación firmada el Representante Legal, y con los siguientes soportes: 1. Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y	Certificado aportado por el contratista	Documento que reposa en el Secop II

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
salud en el trabajo del profesional que. evalúa los estándares mínimos. 2.evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.		
36. 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	Cumplimiento evidenciado en sitio	
37. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.	Transporte de acuerdo con la normatividad	Se evidencia en sitio

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
38. Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la obra de acuerdo a la Resolución 777 de 2021 o la que haga sus veces. y la resolución 2157 de diciembre de 2021 la cual modifica el artículo 4 de resolución 777 2021 y la circular 004 de enero de 2022 "Conforme a lo establecido en la normatividad, debe presentar el protocolo de bioseguridad, al igual que el documento que fue presentado y aprobado por la secretaria de Salud o la ARL correspondiente."	Cumplimiento de acuerdo con la normatividad vigente	Documento que reposa en Secop Ii
39. 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 etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005.	Se verifica en sitio el cumplimiento	

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
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. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.		
40. Las demás que sean necesarias para el cabal cumplimiento del objeto del contrato	No se ha requerido obligaciones adicionales	

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	%
						NO APLICA	

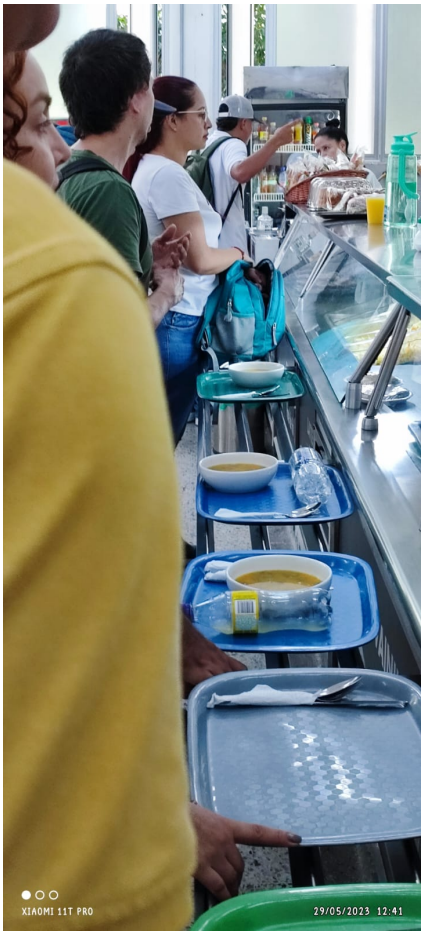
OBSERVACIONES

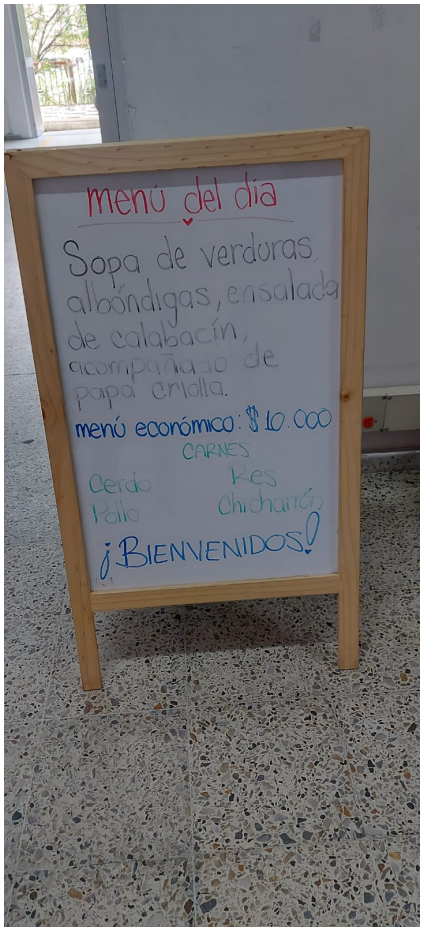
El servicio se prestó de acuerdo con las necesidades del Complejo.

Se adjunta soporte de alimentación y evidencia fotográfica

Elaboró: Sandra Patricia Ospina Rivera – Supervisora del Contrato

Evidencia fotográfica del servicio







ALIMENTACIÓN TRABAJADORES OFICIALES

COMPLEJO SUR

2023

ITEM	NOMBRE	Lunes 17 abril		Martes 18 abril		Miércoles 19 abril		Jueves 20 abril		Viernes 21 abril	
		DESAYUNO	ALMUERZO	DESAYUNO	ALMUERZO	DESAYUNO	ALMUERZO	DESAYUNO	ALMUERZO	DESAYUNO	ALMUERZO
1	Adriana Patricia Mahecha Rojas										
2	César Augusto Berrio Toro										
3	Diana Marcela Pereañez										
4	Gustavo Adolfo Ramirez Acevedo										
5	Iván Darío Rojas Carmona										
6	Jorge Oswaldo Quinchia Hincapié										
7	Juan Fernando Serna Castaño										
8	Julian Andrés Osorio Raga										
9	Lisandro Pino Carvajal										
10	Martin Alberto Hurtado										
11	Silvia Liliana Rojas Cuellar										
12											
13											
	Total										

ALIMENTACIÓN TRABAJADORES OFICIALES

COMPLEJO SUR

2023

ITEM	NOMBRE	Lunes 24 abril		Martes 25 abril		Miércoles 26 abril		Jueves 27 abril		Viernes 28 abril	
		DESAYUNO	ALMUERZO	DESAYUNO	ALMUERZO	DESAYUNO	ALMUERZO	DESAYUNO	ALMUERZO	DESAYUNO	ALMUERZO
1	Adriana Patricia Mahecha Rojas										
2	César Augusto Berrio Toro										
3	Diana Marcela Pereañez										
4	Gustavo Adolfo Ramirez Acevedo										
5	Iván Darío Rojas Carmona										
6	Jorge Oswaldo Quinchia Hincapié										
7	Juan Fernando Serna Castaño										
8	Julian Andrés Osorio Raga										
9	Lisandro Pino Carvajal										
10	Martin Alberto Hurtado										
11	Silvia Liliana Rojas Cuellar										
12											
13											
	Total	9									