|PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO

INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 03 del 26/12/2023	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	CENTRO PARA LA INDUSTRIA PETROQUIMICA JOAHNA RODRIGUEZ RUIZ
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	LISARDO JOAQUIN ZABALA CARO
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	(N/A)
CONTRATO No:	NO. CO1.PCCNTR.4879130 de 2023
TIPO DE CONTRATO:	Arriendo
OBJETO:	"CONTRATAR LA ENTREGA EN ARRIENDO UN ESPACIO DE 49,15 METROS CUADRADOS, EN EL CENTRO PARA LA INDUSTRIA PETROQUIMICA DEL SENA REGIONAL BOLIVAR, PARA SER UTILIZADA COMO CAFETERIA-RESTAURANTE DURANTE LA VIGENCIA 2023"
VALOR:	$10.068.800.
CONTRATISTA:	INVERSIONES YL SAS
NIT:	901450313
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Cartagena
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	18/4/2023
FECHA DE INICIO:	1/5/2023
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	1/12/2023
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	$10.068.800.
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	$6.293. 000.
PRÓRROGA No x:	(N/A)
ADICIÓN No. x:	(N/A)
SUSPENSIÓN No. x:	(N/A)
FORMA DE PAGO:	**Pagos Parciales**

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO

1. Pagar el canon de arrendamiento dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes. **2. Amoblar y dotar con los elementos necesarios (mesas, sillas (adicionales a las entregadas e identificadas por la entidad), elementos de refrigeración y enceres para la preparación, distribución y comercialización de alimentos) el espacio arrendado según los términos y el objeto del contrato, para el correcto funcionamiento de la cafetería. El SENA pondrá a disposición del contratista los alrededores de la cafetería con los espacios habilitados para el consumo de alimentos, el mantenimiento, desinfección y limpieza de estos espacios estará a cargo del contratista, procedimientos que deberán cumplir con las respectivas normas de higiene. (Resolución 2400 de 1979 Capitulo IV Higiene en los lugares de trabajo orden y limpieza.)** **3. El contratista deberá 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 y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan**	**CONTRATAR LA ENTREGA EN ARRIENDO UN ESPACIO DE 49,15 METROS CUADRADOS, EN EL CENTRO PARA LA INDUSTRIA PETROQUIMICA DEL SENA REGIONAL BOLIVAR, PARA SER UTILIZADA COMO CAFETERIA- RESTAURANTE DURANTE LA VIGENCIA 2023.**	**Arriendo Cafeteria.**

ubicado en la plataforma Compromiso (SENA). De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013 **4. El arrendatario se compromete a ofrecer productos de alta calidad nutricional completa y balanceada, que incluya alimentos constructores, energéticos y reguladores, con las cantidades requeridas y que guarden entre sí las proporciones de cada uno de los nutrientes, proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales suficientes y adecuados que den el aporte calórico y nutricional. Una vez sea entregada el área objeto de arrendamiento e inicie la ejecución del presente contrato.** **5. Ejecutar el objeto del presente contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas en las cláusulas correspondientes y de acuerdo con el presente estudio previo y con la propuesta presentada.** **6. El arrendatario se obliga a contratar por su propia cuenta y riesgo el mantenimiento preventivo y correctivo de las maquinas, equipos, muebles y enseres, propios o en alquiler que utilice para prestar el servicio de cafetería en el inmueble arrendado, durante el plazo de ejecución del contrato, en ningún caso el daño o avería que presente alguna de las**		

maquinas será razón justificada para no cumplir con la ejecución del servicio de cafetería. **7. El arrendatario se obliga durante el tiempo de ejecución del presente contrato a tener en forma permanente personal calificado e idóneo que atenderá el servicio de cafetería y restaurante que cumplan con los requisitos de salubridad en manipulación de alimentos y nutrición acordes con la normatividad vigente, los cuales deberán acreditar su idoneidad con los certificados correspondientes. El supervisor del contrato podrá solicitar en cualquier momento de la ejecución del presente contrato las certificaciones que acrediten la idoneidad y formación del personal utilizado por el contratista para la prestación del servicio.** **8. El precio de todos los alimentos que sean vendidos en el inmueble arrendado deberá ser aprobado por el comité de cafetería designado para tal fin por parte de la entidad, con excepción de los que se coticen en la convocatoria pública adelantada por la entidad, para estos alimentos el valor ofertado será el valor que tendrá que mantener el contratista durante todo el proceso de ejecución contractual, todos los valores de los bienes ofrecidos en la cafetería deberán ser publicados en forma**		

permanente en un lugar visible de la cafetería para que los usuarios puedan conocer de antemano el valor de los productos a adquirir, cualquier variación de precio deberá ser solicitada por el contratista y autorizada previamente por el Supervisor del Contrato, quien verificará para ello los precios del mercado. **9. Será obligatorio el uso de delantal, tapabocas, gorro y demás elementos de protección personal que se requieran para manipulación de alimentos según lo establece la norma competente, además será obligación del personal que utilice el contratista para la ejecución de la actividad de cafetería que desarrollará en el inmueble arrendado, el mantener las uñas de manos cortas y limpias a la hora de manipular o servir alimentos.** **10. El arrendatario será el único responsable por la vinculación de personal a su cargo para la ejecución del presente contrato y el desarrollo de la actividad de cafetería que desarrollará en el inmueble arrendado, lo cual debe realizar bajo su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos, por lo anterior deberá asumir respecto de sus subcontratistas los honorarios o salarios, horas extras, dominicales y festivos, recargo nocturno, indemnizaciones y demás prestaciones,**		

afiliaciones al Sistema de Seguridad Social (Salud, Pensión y Riesgos Laborales), mensualmente deberá presentar al Supervisor del Contrato la acreditación que se encuentra a Paz y Salvo en el pago de la Seguridad Social y ARL durante la ejecución del contrato. **11. Presentar mensualmente dentro de los primeros 5 días de cada mes el recibo de pago de canon de arrendamiento al Supervisor del Contrato designado por la entidad.** **12. El arrendatario deberá avisar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento de la existencia de un hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o indebida ejecución del contrato, que puedan poner en riesgo o peligro los intereses legítimos de la entidad. De hacer caso omiso a esta obligación, deberá responder por los daños y perjuicios que se causen como consecuencia de su omisión de comunicación.** **13. El servicio de cafetería será prestado en el horario estipulado por el Centro, el cual obedece a las jornadas de formación, no se permitirá el acceso de personal de contratista fuera de los dias hábiles y en horario no laboral, en caso de ser necesario el ingreso deberá solicitarse autorización al supervisor del contrato, en forma escrita y**		

señalando en el documento las personas que van a ingresar con su número de documentos. **14. El arrendatario se compromete a velar por la conservación del espacio recibido en arrendamiento. En caso de daño o deterioro distinto a los derivados del uso normal del bien, efectuará oportunamente y por su cuenta las reparaciones o sustituciones del caso.** **15. El arrendatario se obliga a hacer la entrega material del bien objeto del presente contrato a la terminación de éste, en el estado y condiciones en que le fue entregado, salvo el deterioro natural causado por el tiempo y el uso normal del mismo, para la entrega y retiro de los bienes de su propiedad, tendrá un término de 10 días hábiles que no generaran consto alguno a cargo del contratista, de no realizar el retiro de los bienes de su propiedad en el tiempo señalado, se cobrará una tarifa equivalente al 20% del canon por cada 10 dias de retardo adicionales a los otorgados por la entidad.** **16. El arrendatario se compromete a mantener en perfecto estado de aseo y salubridad el bien entregado en arriendo, entendiéndose como aseo, el mantener limpio el mobiliario y el espacio entregado, incluido los pisos y zonas contiguas a la cafetería utilizadas por el contratista.**		

17. El proponente deberá tomar todas las medidas conducentes a evitar la contaminación ambiental a la entrega del producto relacionado principalmente con el manejo adecuado de los residuos que se puedan generar, así mismo, cumplir con todas las leyes ambientales, de higiene y seguridad industrial, y de salud ocupacional aplicables, para esto deberá presentar programa dentro de los 3 días siguientes a las suscripción del contrato. El contratista no dejará sustancias o materiales nocivos para la flora, fauna o salud humana, ni contaminará los ambientes de trabajo en la institución, el suelo o los cuerpos de agua existentes en las instalaciones del centro, el tratamiento de estas sustancias deberá ser conforme a la normatividad aplicable, las sustancias químicas empleadas en el desarrollo de la actividad de cafetería y restaurante serán almacenadas adecuadamente y deben poseer el rotulado de acuerdo con el esquema que el SENA adopte. Y mantener las Fichas de Seguridad de cada sustancia química en lugar visible. Deberá, además, 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. **18. El Contratista será responsable de todos los perjuicios e indemnizaciones que se puedan generar como consecuencia de la ocurrencia de accidentes que puedan sufrir no sólo sus empleados, trabajadores y subcontratistas, sino también el personal de funcionarios, aprendices, visitantes o bienes del SENA, que sean generados por la negligencia o descuido del ARRENDATARIO, sus empleados, trabajadores o subcontratistas al no tomar las precauciones o medidas de seguridad necesarias para la prevención de esos accidentes.** **19. Realizar Limpieza a las Trampas de Grasas manualmente una vez cada 15 días, de tal forma que se extraigan los sólidos sedimentados y natas, y disponer los residuos peligrosos generados de acuerdo con la normatividad aplicable Decreto 1076 de 2015.** **20. Cumplir con lo estipulado en el programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías DO-PG-008 Versión 1. Compromiso SENA, el cual se adjunta y es parte de este documento. Esta obligación, será inspeccionada por los Profesionales del Equipo SIGA para validar la implementación de prácticas ambientales, sanitarias e higiénicas; los**		

cuales se comunicarán a través de informes con las novedades generadas en las inspecciones realizadas, los cuales serán entregados y notificados al Supervisor del Contrato. **21. El contratista se obliga a presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud correspondiente para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente dentro de los 45 días posteriores a suscripción del contrato de acuerdo con el trámite adoptado en el aparte de este estudio previo titulado.**		

FECHA	No. DE FACTURA	VALOR CONSIGNACION	VALOR VENCIDO	SALDO DEL CONTRATO DE ARRIENDO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FÍSICA (Aplica para contratos de obras y adecuaciones) N/A	
						No. de días ejecutados	%
05/07/2023 Julio	Consignación 7346693 Bancolombia	$ 1.258.600.	$ 1.268.600.	$6.293.000.	37.5%		

OBSERVACIONES
N/A

Elaboró: Lisardo Zabala caro.

Revisó: Lisardo Zabala Caro, Supervisor