PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 01 del 09/05/2024 PERIODO: del 14/03/2024 al 30/04/2024	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	CENTRO TECNOLOGICO DEL MOBILIARIO
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	LAURA CAROLINA RESTREPO TORO
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	No Aplica
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR. 6079557 del 12 de marzo de 2024
TIPO DE CONTRATO:	Prestación de servicios
OBJETO:	5_9205_77 Contratar el servicio de alimentación para el desarrollo de las actividades del plan de Bienestar al aprendiz del Centro Tecnológico del Mobiliario.
VALOR:	$80.000.000,00 incluido IVA cuando a ellos hubiere lugar.
CONTRATISTA:	JHONNY ALEXANDER PALACIOS POSADA
CC:	80.769.283
LUGAR DE EJECUCIÓN:	El contratista seleccionado deberá realizar el suministro de alimentación en el Complejo Sur del SENA ubicado en la calle 63 No. 58 B 03, barrio Calatrava- Itagüí, Antioquia. El contratista deberá asumir el transporte, cargue y descargue hasta el Complejo Sur. PARAGRAFO: Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio el municipio de Itagüí – Antioquia
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	12/03/2024
FECHA DE INICIO:	14/03/2024
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	Nueve (9) meses
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	$ 80.000.000

VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	$ 80.000.000
PRÓRROGA No:	No Aplica
ADICIÓN No:	No Aplica
SUSPENSIÓN No:	No Aplica
FORMA DE PAGO:	Forma de pago: Se pagará al contratista mediante pago parciales dentro de los treinta (30) días siguientes a la verificación de la prestación del servicio, previo recibo a entera satisfacción y el cumplimiento de los requisitos legales y trámites administrativos a los que haya lugar, de lo cual deberá dar cuenta por escrito el respectivo supervisor del contrato.

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
1.Ejecutar el objeto del Contrato en las condiciones de calidad, oportunidad, y obligaciones definidas en los documentos del proceso de contratación.	Durante el mes de marzo y abril, el contratista presta el servicio de alimentación de aprendices cumpliendo con las condiciones de calidad y eficiencia requeridas, sin presentarse situaciones que generen percances en la prestación del servicio.	Se anexa registro fotográfico
2.Cumplir a cabalidad todas y cada una de las especificaciones técnicas establecidas en las condiciones del proceso.	El contratista ha prestado el servicio cumpliendo con las especificaciones técnicas establecidas en el contrato, tales como la minuta patrón, horarios de atención, personal calificado, etc.	Se anexa registro fotográfico
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	A la fecha no se han presentado situaciones que afecten la ejecución efectiva del contrato, tampoco se han presentado hechos que representen riesgos al mismo.	No aplica

sobre la ejecución del contrato o sobre sus obligaciones.		
4.Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato.	A la fecha el contrato se ha ejecutado de manera efectiva.	No aplica
5.Aportar las garantías establecidas en el estudio previo, mantenerlas vigentes y actualizarlas cuando se requiera.	El contratista aportó las garantías requeridas para la ejecución del contrato y estas fueron aprobadas por la entidad	Pantallazo plataforma Secop ll, ítem 2 condiciones – Garantías del proveedor, anexo 7
6.Suscribir el acta de inicio.	Se suscribe el acta de inicio el 18 de abril de 2024	Se evidencia en el contrato en la plataforma Secop ll, ítem 7 – ejecución del contrato – documentos
7.Realizar de manera oportuna los pagos de seguridad social y parafiscales que le correspondan, en las cuantías establecidas por la ley.	El contratista anexa los documentos soporte frente al pago de la seguridad social del personal que presenta los servicios.	Se anexa seguridad social reportada por el contratista correspondiente al mes de abril
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 de su divulgación y/o utilización indebida que, por sí, o por un tercero, cause a la administración o a un	A la fecha no se han presentado situaciones que impliquen dar cumplimiento a esta obligación	No aplica

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 con el contratista a fin de, concertar la forma en la que se presta el servicio, se acuerdan horarios de entrega, numero de aprendices por jornada, revisión de menús, entre otras.	Acta N.1 del 15 de abril del 2024
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.	Durante el mes de abril, el contratista brinda el servicio de alimentación a los aprendices en condiciones adecuadas de higiene y salubridad, sin tener problemas en la prestación del servicio.	Se anexan listados de asistencia y evidencia fotográfica.
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 Supervisión, mínimo con dos días de antelación al inicio del contrato.	El contratista da ejecución a la minuta, ofreciendo un menú variado, cumpliendo con los parámetros nutricionales establecidos en el contrato.	Se anexa registro fotográfico
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.	El contratista da cumplimiento a la obligación contractual, ofreciendo distintas opciones en el menú, los cuales cumplen con los parámetros nutricionales establecidos en el contrato.	Se anexa registro fotográfico

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 Protección Social, y demás normas vigentes sobre la materia.	Durante los meses de marzo abril, el contratista ejecuta eficientemente la prestación del servicio bajo las condiciones de higiene y salubridad requeridas, sin que se presente ninguna alteración en contratiempo en la prestación del servicio.	Se anexa registro fotográfico
14.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.	Durante los meses de marzo y abril, el contratista ha dado respuesta a los requerimientos del servicio, en las necesidades de atención y servicio de entrega a los aprendices beneficiados de alimentación - ración alimentaria como para la entrega de refrigerios.	Se anexa registro fotográfico
15. 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.	El contratista presenta certificado de manipulación de alimentos de las personas que laboran en el servicio	Se anexa certificado de manipulación de alimentos.
16.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	Se anexa certificado de manipulación de alimentos del personal que presta el servicio	se anexa certificados de manipulación de alimentos

mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato y actualizarse según la normatividad.		
17.Garantizar que el personal cuente con dotación que incluya delantal, gorro, tapabocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad.	El personal que presta el servicio cumple con la dotación necesaria para el desarrollo de la actividad	Se anexa registro fotográfico
18.Presentar documentados los siguientes planes y programas, los cuales serán verificados periódicamente por la Supervisión: - 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. - 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	Se realiza visita donde se evidencia que el contratista cuenta y aplica de manera continua el programa de limpieza y desinfección, así mismo el programa de control de plagas, atropados y roedores, Programa de disposición de desechos sólidos y líquidos	Se anexa registro fotográfico

- Programa de tratamiento técnico de liberación de productos bajo temperatura. - Programa abastecimiento o suministro de agua potable		
19.Suministrar los alimentos en los siguientes horarios que de todas formas estarán sujetos a la necesidad del Centro de Formación durante la prestación del servicio, previa concertación con el supervisor del contrato que sea adjudicado en este proceso de selección: De lunes a viernes: Desayuno: De 07:00 a.m. a 10:00 a.m. Almuerzo: De 11:30 a.m. a 3:30 p.m. Cena: 5:30pm a 7:00pm Sábado: Desayuno: De 07:00 a.m. a 10:00a.m. Almuerzo: De 11:30 a.m. a 2:00p.m. Domingos: Desayuno: De 08:00 a.m. a 10:00a.m. Almuerzo: De 11:30 a.m. a 2:00p.m.	El horario de atención al público por parte del contratista es de 7:00 am a 7:30pm en jornada continua, dando cumplimiento a los requerimientos del servicio.	No aplica
20.Contar con su propio menaje de cocina, equipos, logística e infraestructura física, que permita suministrar oportunamente las raciones.	Se realiza visita donde se evidencia que el contratista cuenta con el servicio de mesa, infraestructura y logística requerida para la prestación del servicio.	Se anexa registro fotográfico.

21.La alimentación se debe suministrar en condiciones de temperatura adecuada de acuerdo con el tipo de alimento.	El servicio de alimentación se presta servido en caliente y en loza. Es tipo bufé	Se anexa registro fotográfico.
22.Garantizar que los alimentos estén empacados en envases biodegradables, ecológicos y amigables con el medio ambiente. Queda prohibido el uso de icopor.	A la fecha, las raciones alimentarias que requieren de empaque, se utiliza desechables reciclables, cumpliendo con los requerimientos del contrato.	Se anexa registro fotográfico.
23.Asignar una persona que cumpla las funciones de administrador, quien mantendrá contacto permanente con el supervisor, frente a lo relacionado con la ejecución del contrato.	El contratista designo a la señora Bibiana Lotero Rodas, como administradora y con quien se tiene permanente comunicación para la ejecución del contrato.	No aplica
24.Garantizar que todos los alimentos objeto del contrato estén frescos y recién preparados. Para aquellos alimentos que sean suministrados en las instalaciones del SENA deberán ser servidos en caliente y vajilla de losa. En aquellos eventos en que la alimentación se deba suministrar fuera de las instalaciones del SENA, el contratista debe asumir el costo de transporte y empaque del alimento, dicho empaque debe cumplir con las condiciones ambientalmente responsables y optimas de consumo.	El contratista realiza preparación diaria de alimentos, así mismo el servicio de alimentación se presta servido en caliente y en loza. Es tipo bufé	Se anexa registro fotográfico.

25.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.	El proveedor entregó la factura JAP-105, estas cuentan con el código CUFE de verificación en la DIAN.	Contrato Secop ll, ítem 7 ejecución del contrato – plan de pago – pago 1
26.El contratista debe garantizar que, desde el inicio de la ejecución del contrato, todo el personal contratado debe haberse practicado los siguientes exámenes, los cuales se renovarán según normatividad vigente: EXÁMENES DE LABORATORIO ✓ Coprocultivo para salmonella y Shingella ✓ KOH para uñas ✓ Secreciones nasofaríngeas ✓ Seriado de baciloscopia ✓ Certificado médico ✓ Prueba negativa para Covid 19	El contratista presenta exámenes de laboratorio, en el que se evidencia el cumplimiento de los requerimientos.	Se anexa certificado de laboratorio.
27.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	El contratista garantiza la correcta disposición de los aceites de cocina usados para la prestación del servicio, a través de la empresa	Se anexa recibos de pago del servicio de recolección de aceites

reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.		
28.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.	Para la prestación del servicio, se utiliza elementos reciclables, tales como pitillos, vasos de cartón para el café. Actualmente se encuentran implementando estrategias para la no utilización de vasos desechables	Se anexa registro fotográfico
29.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.	El contratista evita la producción de desperdicios de alimentos, sin embargo, cuando esto ocurre, los alimentos sobrantes son entregados a sus empleados	No aplica
30.Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato. Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá	La secretaria de salud del municipio de Itagüí realiza visita dando concepto de condicionado para el funcionamiento. El contratista inicia plan de contingencia para dar cumplimento a las recomendaciones.	Se anexa fotografía del sello

3 meses para la entrega del concepto.		
31.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 fotográficos temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. Nota: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar certificado como capacitador en educación sanitaria.	El contratista realiza capacitación permanente con sus empleados, buscando mejorar las habilidades de comunicación y atención al público, así como el fortalecimiento en conocimientos de manipulación de alimentos	No aplica
32.Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Programas, Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del “Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la	El contratista presenta la copia del Plan de Saneamiento acatando los lineamientos que se encuentran registrados en ComproISO(SENA).	No aplica

plataforma CompromISO (SENA).		
33.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 garantiza que sus proveedores conservan la cadena de frio en el transporte de la materia prima para la preparación de los alimentos.	No aplica
34.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 estos, 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.	El contratista garantiza que sus proveedores utilizados para el transporte de materia prima para la preparación de alimentos cumplan con las normas sanitarias exigidas para recorrer el territorio colombiano	No aplica

35.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. 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	El contratista garantiza que sus proveedores cumplen con las condiciones técnicas requeridas, según la normatividad vigente, para el trasporte de alimentos utilizados como materia prima.	No aplica

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.		
36.Afiliación a seguridad social trabajadores activos no mayor a 30 días.	El contratista anexa los documentos soporte frente al pago de la seguridad social del personal que presta los servicios.	Se anexa seguridad social reportada por el contratista correspondiente al mes de marzo y abril.
37. Las demás que sean necesarias para el cabal cumplimiento del objeto del contrato.	No se han presentado a la fecha situaciones que implique dar cumplimiento de esta obligación	No aplica

FECHA	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FÍSICA	
						No. de días ejecutados	%

OBSERVACIONES

A continuación, se relaciona los eventos, cantidades y valores correspondientes a la alimentación ocasional, así como alimentación ración alimentaria. La facturación se pasará en el mes de mayo.

CONTROL DE ENTREGA ALIMENTACION OCASIONAL				
Fecha	**Actividad**	**Cantidad**	**precio**	**precio total servicio**
23/04/2024	POSESION DE REPRESENTATES REGIONAL ALMUERZOS	70	25000	$1.750.000
23/04/2024	POSESION DE REPRESENTATES REGIONAL REFRIGERIO AM	70	7000	$490.000
23/04/2024	POSESION DE REPRESENTATES REGIONAL REFRIGERIO PM	45	7000	$315.000

CONTROL DE ENTREGA RACION ALIMENTARIA			
Fecha	**Cantidad**	**precio**	**precio total servicio**
15 AL 19 DE ABRIL	45	15000	$ 675.000
22 AL 26 DE ABRIL	218	15000	$ 3.270.000
29 DE ABRIL 03 DE MAYO	170	15000	$ 2.550.000

ANEXO

REGISTRO FOTOGRAFICO











