INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Sogamoso, junio 18 de 2024

Señora
YUDY ELIMAR PEÑA CASTELLANOS
Supervisor Contrato De Alimentación
No. CO1.PCCNTR.6249901 DE 2024
Coordinadora de Formación Profesional
Dependencia Centro Minero Regional Boyacá
Sogamoso

Asunto: Informe de ejecución Contrato CO1.PCCNTR.6249901 DE 2024

Yo JOHN JAIRO BOLIVAR ALBA, identificado con cédula de ciudadanía No. 46.360.641 expedida en paipa propietario del establecimiento comercial CATERING & EVENTOS el Nit: 74.360.641-4,en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Minero Regional Boyacá, en cumplimiento del Contrato de Alimentación de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas del 14 de mayo al 14 de junio meses objeto de cobro

OBJETO: 15_9111_401 CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA, ATENDIENDO LO ESTABLECIDO EN EL PLAN DE BIENESTAR APRENDICES PARA EL CENTRO MINERO DEL SENA REGIONAL BOYACÁ.

VALOR DEL CONTRATO: CIENTO VEINTINUEVE MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL PESOS M/CTE ($ 129.375.000,00)

FORMA DE PAGO: El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a agar el valor del contrato subordinado a las apropiaciones que del mismo se hagan del presupuesto de la siguiente manera: Otra forma de Pago: El contrato se pagará de la siguiente forma… Por tratarse de un contrato de tracto sucesivo, el SENA cancelará al Contratista mediante pagos parciales mensuales vencidos, de acuerdo con el servicio prestado hasta agotar el presupuesto.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Las obligaciones relacionadas a continuación se referencian de manera general, especificando que algunas de ellas se encuentran en cumplimiento desde la etapa precontractual y presentación de la oferta, donde se encuentran varios documentos previamente cargados en la presentación de la oferta CATERING & EVENTOS Organización Integral de Eventos NIT 74360641-4 contacto: 3107616281 – KR 5 # 8-42 SOGAMOSO (BOYACA) Cateringdeeventos@gmail.com johnjairobolivar@hotmail.com

No.	OBLIGACIONES	ACCIONES REALIZADAS	EVIDENCIAS
1	Disponer de las condiciones técnicas y logísticas necesarias para prestar durante el término de duración del contrato un servicio, de alta calidad, en los términos presentados en la propuesta técnico económico.	Se cuenta con una infraestructura (restaurante en la carrera 11 19-32 Sogamoso) para el servicio de almuerzo exclusivo de aprendices y en el Sena minero se cuenta con menaje y equipos (estufas, ollas, bandejas platos cubiertos etc aptos para poder prestar un servicio de calidad de igual manera se contrató personal suficiente y capacitado para poder dar un excelente servicio.	Anexo fotográfico
2	Suministrar de manera oportuna la alimentación a los aprendices que recibirán el Apoyo nutricional según listado entregado por la oficina de bienestar del centro minero.	Se cumple con horarios, cantidades ofrecidas en la minuta	Se adjuntan documentos soportes, del cumplimiento de las mismas.(copias de correo solicitando los servicios semanales)

3	Publicar un listado de precios actualizados teniendo en cuenta que el precio de los alimentos serán aprobados por parte del SENA, publicados en forma permanente en la cartelera informativa del Restaurante-Cafetería, con la firma del subdirector del Centro Minero y líder de Bienestar Aprendices, cualquier variación en el precio deberá ser previamente autorizada por el supervisor del contrato quien verificará para ello los precios del mercado.	El listado es exhibido en los puntos de ventas como son cafetería y caseta	Anexo fotográfico  
4	Garantizar la calidad en la presentación del servicio, todos los productos deberán ser de excelente calidad, para ello el contratista tendrá en cuenta las siguientes recomendaciones: la vajilla podrá ser de loza o desechable; si alguna pieza de la vajilla presenta desperfecto, deberá eliminarse o cambiarse por una nueva; la vajilla deberá contar como mínimo: vaso para la bebida de 240cc, cubiertos como cuchara, cuchillo y tenedor, servilleta completa; las preparaciones deben servirse de tal forma que los alimentos no se mezclen entre sí; antes de	Se cuenta con menaje en melanina, ollas en aluminio, cubiertos metálicos, y recipientes en acero inoxidable para garantizar temperaturas e inocuidad de los alimentos	Registro fotográfico  

	distribuir el producto procesado, deberá verificarse la fecha de vencimiento y en caso de caducidad, este no será entregado al usuario; En caso de visitas de aprendices o personal vinculado al Sena se deberá abastecer las necesidades de alimentos que se requieran.		 
5	Preparar un complemento nutricional para los aprendices que se encuentren en condición de vulnerabilidad extrema, consistente en colada cuyos ingredientes serán suministrados por el centro de formación, y entregar en horas de la mañana como primer alimento de la población beneficiaria.	En espera de la materia prima para la elaboración del complemento nutricional	
6	Las raciones alimenticias deben cumplir condiciones nutricionales adecuadas, el gramaje de las porciones servidas corresponderá a alimentación balanceada y saludable, con variabilidad de los menús, gramos en la porción ya cocida y servida y variación en la preparación de cada menú.	Cumplimiento de la minuta	Anexo fotográfico 

7	El Contratista al inicio del contrato debe presentar al supervisor designado los siguientes documentos para su aprobación, dejando una copia para el expediente contractual, así: a. Exámenes de laboratorio y médico del personal manipulador de alimentos. (Requisito para la suscripción del acta de inicio y a los seis (6) meses). Los resultados bacteriológicos negativos para los exámenes de frotis de unas, 36 GCCON-F-046 V.02 secreciones nasofaríngeas en cuanto a estafilococos áureus, estafilococos befa hemolítico y difteria. Coprocultivo negativo para salmonella y shigela Sp. Certificado general de salud no superiores a ocho (8) días, expedido por un médico legalmente registrado. E. coli. Busca detectar la contaminación alimentaria causada por la Escherichia coli, de conformidad Artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. b. Copia de afiliación de los trabajadores a	La carpeta con la documentación reposa en la cafetería en caso de que llegue la vista de sanidad	Se adjuntan documentos soportes, del cumplimiento de las mismas.

	Administradora de Riesgos Laborales.		
8	El Contratista debe tramitar ante la autoridad sanitaria del municipio mediante oficio, visita para concepto sanitario. conforme a lo descrito en el artículo 50 de la Resolución 2674 de 2013, el cual debe ser entregado al supervisor designado dentro de los tres primeros meses de ejecución del contrato	Para el negocio del centro la alcaldía hace visitas sorpresas	
9	A adquirir el menaje, equipo de cocina y demás elementos necesarios para prestar un eficiente servicio. En el evento en que el contratista requiera la utilización de los plásticos de un solo uso para el suministro de alimentación estos deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	El menaje es de material lavable apto para varios usos de igual manera los vasos son de material plástico lavable y las bebidas de la cafetería se sirven en envase de cartón biodegradable	Registro fotográfico 
10	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	Las raciones se preparan bajo pedido que el área de bienestar programa semanalmente las personas que desean tomar el servicio lo reservan con tiempo por tal motivo no se prepara comida para desperdiciar, la comida sobrante que queda del	

	situación de abandono o su manejo como compostaje	descomide del almuerzo se la como alimento a los perros del centro, los cuales cuentan con carnet y vacunas y están bajo la custodia del personal de vigilancia, los orgánicos resultado del pre-alistamiento son utilizados para el lumbricultivo.	
11	El contratista debe entregar al supervisor designado, los soportes de registros Sanitarios de los alimentos de alto riesgo en salud pública para consumo humano, cuando lo solicite, Resolución 2674 de 2013, Artículo 37.	La materia prima es adquirida con proveedores que tengan los registros sanitario al día	Anexo copia carpetas archivos de visitas de sanidad proveedores (carpeta 17)
12	El contratista debe entregar al supervisor designado Copia del Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos.	Se tiene disponible en la carpeta contratista documental y es visible para la supervisora y/o delegados que lo requieran.	Anexo copia carpeta Copia del Acta de inspección sanitaria cárnicos (carpeta 17)
13	El Contratista, en relación con la generación de residuos ordinarios, orgánicos y especiales como el aceite de cocina, debe garantizar un manejo ambientalmente adecuado, para lo cual debe entregar los Manifiestos de los residuos peligrosos.	Los residuos de aceite están empacados en bidones marcados en espera para ser recogidos ´por una empresa autorizada	
14	El contratista debe mantener el área de almacenamiento, restaurante y cafetería en buen e higiénico estado.	Se cumple con el cronograma de aseo y desinfección del plan de saneamiento básico.	Plan de saneamiento básico (carpeta 18)

15	El contratista se compromete a adaptar las instalaciones del restaurante y cafetería con mobiliario propio y con el entregado por la entidad y tener el menaje suficiente para la prestación del servicio de manera óptima y adecuada.	Se cuenta con mobiliario propio y del Sena suficiente para garantizar un buen servicio	Registro fotográfico      

			 
16	El Contratista al finalizar el contrato debe entregar las instalaciones del restaurante y cafetería, así como el menaje y mobiliario entregado en calidad de préstamo en buen estado salvo el deterioro normal por su uso.	Obligación para desarrollar al finalizar contrato	
17	El Contratista cancelara los primeros cinco (5) días de cada mes el canon de arrendamiento de instalaciones del restaurante y cafetería	En el momento de presentar esta cuenta la plataforma para pago se encuentra en mantenimiento por lo tanto no es posible generar el pago, se generó compromiso de pago tan pronto habiliten la página de la entidad. Se carga en el numeral 7 del contrato electrónico.	Anexo fotográfico  
18	El Contratista debe atender las solicitudes y	A la fecha no ha habido ninguna recomendación	

	recomendaciones que realice el Centro Minero del Sena Regional Boyacá, por intermedio del funcionario encargado de ejercer la Supervisión del Contrato.		
19	Para la suscripción del contrato el contratista debe presentar: Afiliación a un régimen o sistema de salud (EPS), Fondo de Pensiones y administradora de riesgos Laborales (ARL). Del personal contratado. 37 GCCON-F-046 V.02	Se adjuntó planilla de seguridad social integral	Carpeta 10 Carpeta 4
20	El contratista para cada pago debe presentar las certificaciones en que conste que se encuentra a paz y salvo en el pago de los aportes de las obligaciones al sistema de salud (EPS), Fondo de Pensiones y Administradora de Riesgos laborales (ARL). Así como la relación de pagos por aportes parafiscales, afiliaciones y aportes a la seguridad social regulados por la Ley 100 de 1993, así como la relación del respectivo pago de los salarios del personal contratado para el desarrollo del objeto del presente contrato.	Se adjunta pago de aportes al SGSSI con planilla de pago.	Carpeta 4
21	Capacitar al personal que va a prestar dicho servicio, en materia de relaciones interpersonales, calidad de vida laboral, prácticas	Dentro del cronograma de capacitaciones del personal la Capacitación programada para la semana de receso ya que se cuentan con dos puntos	pendiente

	higiénicas y otros afines en procura de optimizar la prestación del mismo.	de producción y es complejo reunir todo el personal al tiempo.	
22	Capacitar a los manipuladores de alimentos en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos técnicos para las actividades a desempeñar. Entregar un mes después de la capacitación los Certificados de curso o capacitación	El personal cuenta con cursos de manipulación y examen de laboratorio para manipuladores	Carpeta 007 Carpeta 009
23	El contratista se comprometa a suministrar la dotación de ley a cada uno de los trabajadores contratados y de los elementos de seguridad industrial, para el caso.	El personal cuenta con dotación de ley.	Registro fotográfico
24	El contratista debe cumplir estrictamente el Programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial aprobado por la Supervisión del contrato.	Acorde a lo presentado dentro de la propuesta económica, se cuenta con la implementación y cumplimiento del SST	Carpeta 008
25	Cumplir con los dispuesto por la Resolución 5109 de 2005 y concordantes. Para ello la entidad Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: • Para los vehículos en los cuales se transportan los alimentos, deben contar con recipientes fabricados con materiales que permitan	Requisitos incluidos en el plan de saneamiento básico	Carpeta 18

	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 gde 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.		
26	Avisar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancia que pueda incidir en la no oportuna o debida ejecución del 38 GCCON-F-046 V.02 contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA. Actividades inherentes con la ejecución del contrato.	Hasta el momento no ha sido necesario	
27	Las demás que le sean asignadas por parte del Centro Minero del SENA Regional Boyacá.	Sin asignación por parte del supervisor del contrato	
	Obligaciones Generales del Contratista	Se han ejecutado y recibido a satisfacción por parte del supervisor cumpliendo a cabalidad las obligaciones requeridas.	Se adjuntan documentos soportes, del cumplimiento de las mismas.
	Obligaciones componente seguridad y salud en el trabajo.	Se realiza afiliación y pago de seguridad social de los empleados, las respectivas capacitaciones	Se adjuntan certificaciones, planillas y demás soportes requeridos.
	Obligaciones Alimentos. .	Todos los alimentos, materias primas e insumos han sido previamente inspeccionados y clasificados por el personal manipulador	Se adjunto evidencia.
	Almacenamiento y alistamiento de alimentos.	Se posee de báscula, termómetro de punzón análogo o digital para frío (menores a cero	Se posee con las herramientas necesarias para el alistamiento y

	Evidencia fotográfica.	Grados centígrados) y caliente (superiores a cero grados centígrados) en buen estado, canastillas.	almacenamiento

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales los documentos del personal, pago de canon arrendamiento, estampillas y el pago de los aportes al sistema de seguridad social en cumplimiento del Decreto Ley 2106 de 2019 – " Decreto Ley Anti trámites"

Cordialmente,



JOHN JAIRO BOLIVAR ALBA
GERENTE
Cel. 3107616281
EMAIL: Cateringdeeventos@gmail.com / johnjairobolivar@hotmail.com