PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	

FORMATO INFORME DE SUPERVISIÓN

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS SENA REGIONAL ATLANTICO
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.6076385
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	11/03/2024
OBJETO	8-9302-1515 Contratación del suministro de almuerzos para los trabajadores oficiales del centro de comercio y servicios de la Regional Atlántico del SENA, para la vigencia 2024.
CONTRATISTA	GREY MADELEINE VERDEZA NORIEGA
CC o NIT	1.083.458.132 - 3
LUGAR DE EJECUCIÓN	RESTAURANTE COLONIAL INN CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS BARRANQUILLA
FECHA DE INICIO	12/03/2024
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	31/12/2024
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	$ 49.304.316
PRÓRROGA NRO. N/A	N/A
FECHA DE TERMINACIÓN	31/12/2024
ADICIÓN NRO. N/A	N/A
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	$ 49.304.316
FORMA DE PAGO	**Pagos Parciales**
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	7 (6 pagos y este)
PERIODO DEL INFORME	12/03/2024 a 17/10/2024

2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
a. El contratista se compromete realizar el suministro de alimentos de primera calidad, según las necesidades y horarios establecidos por la Entidad. **b.** El contratista se compromete a evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y lacalidad sensorial de los productos. **c.** Sera por cuenta y responsabilidad del contratista, obtener los víveres,insumos, y materiales necesarios para lapreparación de los alimentos en forma técnica, eficiente y segura para la prestación de un óptimo servicio. **d.** El proponente debe cumplir en todo momento con las normas mínimas exigidas por la Secretaría de Salud para manipulación de alimentos. **e.** Cumplir con lo establecido en el objeto contractual, en concordancia con las actividades específicas establecidas en la propuesta anexa por el contratistala cual hace parte integral del contrato que se celebre, en los términos del Decreto 1082 del 2015. **f.** Prestar los servicios objeto de la presente contratación con calidad, con las condiciones y garantías que se requieran. **g.** Asegurar la calidad sanitario e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano en las diferentes etapas de la cadena alimentaria:	El contratista se cumplió conel suministro de almuerzossegún las necesidades del grupo ocupacional y en los horarios establecidos por la entidad. Los alimentos fueron proporcionados en condiciones de calidad en su preparación e insumos. El proponente cumplió conlas normas mínimas establecidas para la manipulación de alimento, presentación y limpieza del personal uso de elementos que garantizan la higiene en el servicio y preparación de alimentos, lo anterior verificado en visitas realizadas. Las condiciones locativas se encuentran conforme a los requerimientos mínimospara la manipulación ypreparación de los alimentos El suministro de alimentos se realiza en vajilla servida en mesa para así reducir el uso de envases desechables El contratista presenta copiadel concepto sanitario	El contratista suministró los almuerzos de los trabajadores oficialesen condiciones de calidad y en cumplimiento de las especificaciones técnicas

adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y comercialización en los restaurantes y servicios afines. **h.** Mantener los requisitos sanitarios operativos y las buenas prácticas de manipulación que deben cumplir los responsables y los manipuladores de alimentos que laboran en los restaurantes y servicios afines. **i.** Dar cumplimiento a las ESPECIFICACIONES TECNICAS. **j.** Normas para la presentación del personal: a) Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este b) Lavarse las manos con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen, c) Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas, d) Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte, e) Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo, f) De ser necesario el uso de guantes, estos deben	expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de preparación de alimentos. Pagos de seguridad social, donde se evidencie la cotización al nivel de riesgo acorde a la actividad desarrollada. El contratista presentó el contrato de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones.	

mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo indicado en el literal b), g) Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso será obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento, h) No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables, i) No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento, j) El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos, k) Las personas que actúen en calidad de visitantes a las áreas de fabricación deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas. **k**. Respecto a los alimentos: a) La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos, b) Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados, previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para		

determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto, c) Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso, d) Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser recongeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes, e) Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración, f) Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes. Salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos, g) Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos. **I.** De conformidad a los lineamientos establecidos por la Dirección General del SENA a través de la Circular No. 3-2017-		

000011 y la guía GTH-G-003 “Guía Técnica con lineamientos para restaurantes y cafeterías”, en donde se indican las condiciones y exigencias técnicas que deben ser incluidas en los estudios previos y minutas de contratación tanto de servicios de cafeterías como de suministro de alimentos, es necesario en aras de cumplir la normatividad sanitaria y de Seguridad y Salud en el trabajo que el proponente tenga en cuenta los siguientes componentes técnicos para la presentación de su propuesta. a) Personal manipulador de alimentos: Condición higiénica del personal que va a realizar la preparación y servicio de los alimentos, cualidades médicas y demás exigencias establecidas para el manipulado de alimentos, para lo cual se deberá incluir los exámenes médicos respectivos. b) La dotación mínima que debe tener el personal que suministrará los complementos alimenticios deberá ser: Un (1) delantal, que cubra toda la parte delantera del cuerpo, un (1) gorro que cubra todo el cabello, un (1) tapabocas, un (1) par de zapatos de suela antideslizante, todos loselementos en color blanco. **m**. El (los) proponentes deberán contar con un punto adecuado para la manipulación, preparación y distribución de los alimentos. **n.** El proponente, una vez suscriba el respectivo contrato, deberá cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias pertinentes; mediante la normatividad vigente tales como la Ley 9 de 1979,		

Decreto 1575 de 2007, Resolución 2674 de 2013 y demás relacionadas. **o.** En caso de ser requerido, entregar los alimentos en empaques (Reducción de envases plásticos, e icopor entre otros) que cumplan la política de prácticas ambientales, teniendo en cuenta la política del sistema Integrado de gestión de la Calidad. **p**. El proponente deberá tener en cuenta que el suministro deberá ser entregado de manera puntual, cumpliendo con las expectativas de tener alimentos frescos y a la temperatura adecuada. **q.** En ninguna circunstancia se podrán servir elementos mal preparados, quemados, ahumados, salados, con exceso de dulce,de tal forma que la salud de los aprendices se pueda ver afectada. **r.** Una vez sea suscrito el contrato, el proponente como resultado de la promesa de contrato de proveeduría, deberá presentar el contrato de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones. **s.** Acreditar que el personal que utilizara en el procesamiento de los alimentos cuenta con certificación de tener formación en manipulación de alimentos. **t.** Radicar las facturas de cobro por los servicios prestados dentro de los plazos convenidos. **u.** Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos de este, si estuviere obligado a ello.		

v. Cumplir con los aportes a los Sistemas Generales de Seguridad Social y aportes Parafiscales y CREE cuando corresponda, en los términos de la Ley y demás normas concordantes, requisito que deberá tener en cuenta durante la ejecución y liquidación del contrato.		

3. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

FECHA DEL INFORME	NRO. DE FACTURA	VALOR FACTURADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
12/04/2024	**1**	**$1.910.840**	**$1.910.840**	**$ 47.393.476**	**3,9**
10/05/2024	**3**	$ 4.663.020	$ 6.573.860	$ 42.730.456	13,3
14/06/2024	**7**	$ 4.605.980	$ 11.179.840	$ 38.124.476	22,7
11/07/2024	**11**	$ 4.064.100	$ 15.243.940	$ 34.060.376	30,9
19/08/2024	**14**	$ 4.292.260	$ 19.536.200	$ 29.768.116	39,6
22/09/2024	**16**	$ 4.620.240	$ 24.156.440	$ 25.147.876	49,0

4. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL	Periodo reportado	Planilla y fecha de pago
	FEBRERO	**9463339631 22/03/24**
	ABRIL	**9466065913 8/05/24**
	MAYO	**9467558710 19/06/24**
	JUNIO	**9468948230 15/07/24**
	AGOSTO	**9471713167 6/09/24**

5. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN

5.1 Garantías contractuales

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	SEGUROS DEL ESTADO S.A		
NRO. DE PÓLIZA	85-44-101127808		
CERTIFICADO O ANEXO			
FECHA EXPEDICIÓN	11/03/2024		
FECHA APROBACIÓN	12/03/2024		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	11/03/2024	30/04/2025	$ 9.860.863,20
Salarios y prestaciones sociales	11/03/2024	31/12/2027	$ 2.465.215,80
Calidad del servicio	11/03/2024	31/12/2027	$ 9.860.863,20

5.2 Multas y sanciones

A la fecha de presentación del presente informe, se certifica como supervisor del contrato, que no se han presentado multas, indemnizaciones, reintegros ni sanciones.

5.3 Solicitud de modificación

El contrato CO1.PCCNTR.6076385 con objeto: “8-9302-1515 Contratación del suministro de almuerzos para los trabajadores oficiales del centro de comercio y servicios de la Regional Atlántico del SENA, para la vigencia 2024.”, con un valor ejecutado a la fecha de $ 24.156.440 correspondiente a una ejecución del 49%, cubre los meses de marzo a agosto, promediando $4.500.000 por mes, así:

VALOR CONTRATO		$ 49.304.316					
N PAGO	**MES**	**CUENTA DE COBRO**	**CONCEPTO**	**VALOR**	**EJECUTADO**	**SALDO**	**EJECUCION %**
1	MARZO	1	Contratación del suministro de almuerzos para los trabajadores oficiales del centro de comercio y servicios de la Regional Atlántico del	$ 1.910.840	$ 1.910.840	$ 47.393.476	3,9
2	ABRIL	3		$ 4.663.020	$ 6.573.860	$ 42.730.456	13,3
3	MAYO	7		$ 4.605.980	$ 11.179.840	$ 38.124.476	22,7
4	JUNIO	11		$ 4.064.100	$ 15.243.940	$ 34.060.376	30,9
5	JULIO	14		$ 4.292.260	$ 19.536.200	$ 29.768.116	39,6

6	AGOSTO	16	SENA, para la vigencia 2024.	$ 4.620.240	$ 24.156.440	$ 25.147.876	49,0

Para el periodo restante del contrato, correspondiente a los meses de septiembre, octubre, noviembre y diciembre, se proyecta el siguiente valor de ejecución mensual:

MES	VALOR
SEPTIEMBRE	$ 4.500.000,00
OCTUBRE	$ 4.500.000,00
NOVIEMBRE	$ 4.500.000,00
DICIEMBRE	$ 4.500.000,00
TOTAL PROYECTADO	$ 18.000.000,00

El valor total proyectado al finalizar el contrato sería de $ 42.156.440,00, quedando un saldo remanente de $ 7.147.876, tal como se detalla a continuación

VALOR CONTRATO		$ 49.304.316			
N PAGO	**MES**	**VALOR**	**EJECUTADO**	**SALDO**	**EJECUCION %**
7	SEPTIEMBRE	$ 4.500.000,00	$ 28.656.440,00	$ 20.647.876	58%
8	OCTUBRE	$ 4.500.000,00	$ 33.156.440,00	$ 16.147.876	67%
9	NOVIEMBRE	$ 4.500.000,00	$ 37.656.440,00	$ 11.647.876	76%
10	DICIEMBRE	$ 4.500.000,00	$ 42.156.440,00	$ 7.147.876	86%

Dicho saldo sería utilizado para cubrir una nueva necesidad, consistente en la contratación de un suministro de desayunos para los trabajadores oficiales, con el fin de garantizar el bienestar de este grupo de interés y asegurar la continuidad de los beneficios alimentarios.

De acuerdo al estudio de mercado realizado por la entidad, se estimo un presupuesto de $ 5.687.220 para el suministro de desayunos para los meses de noviembre y diciembre.

La modificación del contrato actual responde a la necesidad de optimizar los recursos presupuestales y cumplir con los principios de economía y oportunidad. De esta forma, se propone la reducción del valor del contrato de suministro de almuerzo a los trabajadores oficiales, liberando los recursos necesarios para el nuevo proceso de contratación de suministro de desayunos.

Conforme a lo anteriormente expuesto, se solicita:

Reducir al valor del contrato CO1.PCCNTR.6076385 la suma de CINCO MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS VEINTE PESOS ($ 5.687.220) para destinar este monto al nuevo proceso de contratación del suministro de desayuno a los trabajadores oficiales. El nuevo valor del contrato corresponde a CUARENTA Y TRES MILLONES SEISCIENTOS DIECISIETE MIL NOVENTA Y SEIS ($ 43.617.096,00) impuesto incluido.

6. CERTIFICACIÓN

Con la firma del presente informe, en mi calidad de supervisor(a), previa revisión de los documentos en la plataforma SECOP II, certifico el cumplimiento a cabalidad de las obligaciones establecidas en el contrato por parte del contratista y la plena autonomía en desarrollo de sus actividades durante el respectivo periodo. Con base en lo anterior, autorizo la modificación al contrato.

Para constancia se firma a los 17 días del mes de octubre de 2024.

ALEXANDRA MILENA PALACIO FUENTES
Supervisora del contrato CO1.PCCNTR.6076385
Coordinadora Grupo de Apoyo Mixto Administrativo