CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA POSCONTRACTUAL

FORMATO INFORME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN

CONTRATO NRO CO1.PCCNTR. 6076385DE 2024

ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS SENA REGIONAL ATLANTICO
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR. 6076385
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	12/03/2024
OBJETO	Contratación del suministro de almuerzo 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
LUGAR DE EJECUCIÓN	Barranquilla
FECHA DE INICIO	12/03/2024
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	Hasta el 31 de diciembre de 2024
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	$49.304.316
PRÓRROGA NRO.	1
FECHA DE TERMINACIÓN	Hasta el 31 de diciembre de 2024
ADICIÓN NRO.	N/A
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	$43.617.096
FORMA DE PAGO	**PAGOS PARCIALES**
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	11
PERIODO DEL INFORME	27/12/2024

1. 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 la calidad sensorial de los productos. **c.** Sera por cuenta y responsabilidad del contratista, obtener los víveres, insumos, y materiales necesarios para la preparación 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 contratista la 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.	El contratista se cumplió con el suministro de almuerzos según 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 con las 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 mínimos para la manipulación y preparación 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 copia del concepto sanitario	El contratista suministró los almuerzos de los trabajadores oficiales en condiciones de calidad y en cumplimiento de las especificaciones técnicas

g. Asegurar la calidad sanitario e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano en las diferentes etapas de la cadena alimentaria:		

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.		

1.1 Cumplimiento de obligaciones referentes al Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol – SIGA

No aplica

2. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

VALOR CONTRATO		$ 43.617.096			
N PAGO	**MES**	**CUENTA DE COBRO**	**CONCEPTO**	**VALOR**	**SALDO**
1	MARZO	1	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.	$ 1.910.840	$ 41.706.256
2	ABRIL	3		$ 4.663.020	$ 37.043.236
3	MAYO	7		$ 4.605.980	$ 32.437.256
4	JUNIO	11		$ 4.064.100	$ 28.373.156
5	JULIO	14		$ 4.292.260	$ 24.080.896
6	AGOSTO	16		$ 4.620.240	$ 19.460.656
7	SEPTIEMBRE	19		$ 4.363.500	$ 15.097.156
8	OCTUBRE	21		$ 4.819.880	$ 10.277.276
9	NOVIEMBRE	23		$ 4.049.840	$ 6.227.436
10	DICIEMBRE	25		$ 2.709.400	$ 3.518.036
TOTAL				**$ 40.099.060**	**$ 3.518.036**
PORCENTAJE DE EJECUCION				92%	
SALDO A LA FECHA				**$ 3.518.036**	

3. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL	**APORTES EN LINEA 10/12(2024**	$385.700

4. JUSTIFICACIÓN PARA LA PRORROGA

En atención a las necesidades operativas y contractuales del Centro de Comercio y Servicios del SENA Regional Atlántico, se presenta la siguiente justificación para la prórroga del contrato de suministro de almuerzos a los trabajadores oficiales hasta el 31 de enero de 2025, dado que el calendario de actividades para la vigencia 2025 establece que las actividades misionales y contractuales inician a partir de febrero.

Esto implica que la contratación de servicios personales y de bienes y servicios comenzará a finales del mes de enero de 2025, debido a los tiempos necesarios para surtir los procesos de planeación, estudio de mercado y perfeccionamiento de contratos.

Conforme a las disposiciones emitidas por la Dirección General, los centros de formación y la secretaría deben garantizar la continuidad y cumplimiento de los servicios esenciales y la prestación del servicio de alimentación es fundamental para asegurar el bienestar de los trabajadores oficiales, quienes desempeñan un rol crucial en las operaciones del centro.

Teniendo en cuenta lo anterior y que la entidad cuenta con recursos disponibles pendientes por liquidar, los cuales pueden ser utilizados para garantizar la continuidad del servicio de alimentación a los trabajadores oficiales hasta el inicio de las actividades de la vigencia 2025, se propende por la utilización de estos recursos asegurando una transición ordenada y evitar interrupciones en la prestación del servicio.

En consideración a lo anterior, se propone la prórroga al contrato vigente de suministro de almuerzos. Lo cual permitirá dar cumplimiento a las obligaciones contractuales y garantizará la continuidad del servicio hasta el 31 de enero de 2025.

En conclusión, la prórroga del contrato es una medida necesaria y pertinente para asegurar la continuidad del servicio de alimentación a los trabajadores oficiales, optimizando el uso de los recursos disponibles y respetando los lineamientos establecidos por la entidad. Se solicita la aprobación de esta prórroga con el fin de cumplir con las responsabilidades misionales y contractuales del Centro de Comercio y Servicios del SENA Regional Atlántico.

Para constancia se firma el 27 de diciembre de 2024.

Alexandra Palacio
Supervisor del contrato