PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 2 del 6/02/2025	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	ELIZABETH TUBERQUIA VANEGAS
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	ALEXANDRA MILENA PALACIO FUENTES
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	N/A
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR.7109272
TIPO DE CONTRATO:	SUMINISTRO
OBJETO:	Contratación del suministro de desayunos para los trabajadores oficiales del centro de comercio y servicios de la Regional Atlántico del SENA
VALOR:	$5.687.220
CONTRATISTA:	Restaurante Colonial
NIT:	1083458132
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Barranquilla
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	04/12/2024
FECHA DE INICIO:	09/12/2024
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	31/12/2024
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	$5.687.220
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	$5.687.220
PRÓRROGA No:	N/A
SUSPENSIÓN No.:	N/A
FORMA DE PAGO:	Pagos Mensuales

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
Ejecutar el objeto del Contrato en las condiciones de calidad, oportunidad, y obligaciones definidas en los Documentos del Proceso de contratación.	Se cumple con los documentos del proceso de contratación, incluyendo el pliego de condiciones y especificaciones técnicas	
Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.	Se cumple con las especificaciones técnicas proporcionadas en la oferta	
Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del Contrato o sobre sus obligaciones.	Se mantiene una comunicación fluida entre el contratista y el proveedor para documentar de manera clara y precisa la ejecución del contrato.	
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 la oferta presentada la cual hace parte vinculante del contrato. e. Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato.	Se da cumplimiento a los plazos establecidos y condiciones técnicas definidas para el desarrollo del contrato.	
Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto de este consagradas en la normatividad vigente.	Se da cumplimiento a las obligaciones del contrato , las cuales incluye las	

	cláusulas que detallen las obligaciones de cada parte. Esto incluye plazos, estándares de calidad, condiciones de pago y cualquier otra obligación relevante.	
Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.	Se da cumplimiento a los acuerdo establecidos para llevar a cabo una optima ejecución contractual.	
El contratista se compromete realizar el suministro de alimentos de primera calidad, según las necesidades y horarios establecidos por la Entidad.	El contratista cumple con las entregas y horarios definidos por los trabajadores oficiales quienes son los beneficiarios del contrato.	
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.	Se atiende a conformidad.	
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.	El contratista asume toda la responsabilidad por la adquisición y manejo de los víveres, insumos y materiales. Esto incluye asegurarse de que todos los productos sean de calidad, estén en buenas condiciones y sean	

	seguros para el consumo.	
El proponente debe cumplir en todo momento con las normas mínimas exigidas por la Secretaría de Salud para manipulación de alimentos.	El contratista cumplió en todo momento con las normas mínimas exigidas por la Secretaría de Salud para la manipulación de alimentos. Esto implica que garantizó condiciones adecuadas de higiene, seguridad y sanidad en todos los procesos relacionados con la manipulación, preparación, almacenamiento y distribución de alimentos	
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.	El supervisor revisó la propuesta presentada por el contratista. Se Identificó claramente el objeto contractual y las actividades específicas que se establecieron.	
Prestar los servicios objeto de la presente contratación con calidad, con las condiciones y garantías que se requieran.	Se cumple dadas las condiciones del contrato y garantías definidas para tal fin.	

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.	Se revisaron los procedimientos y políticas implementadas por el contratista en cada etapa de la cadena alimentaria (adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y comercialización). Esto incluye manuales de calidad, planes de higiene y seguridad alimentaria, y protocolos específicos para cada etapa	
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 éste. 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 riesgosasociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. c) Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante	Se verificar} el cumplimiento del contratista en la manipulación de alimentos según las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), revisando la documentación del contratista que se incluye en los manuales, certificados de capacitación, y registros de cumplimiento de normas de higiene y sanidad.	

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 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.		
El contratista deberá contar con un punto adecuado para la manipulación, preparación y distribución de los alimentos.		
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.	Se resalta la responsabilidad del contratista al cumplir con las normativas higiénico-sanitarias pertinentes tras la firma del contrato, garantizando así la salud pública y el cumplimiento legal en su actividad.	
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.	N/A	

El contratista 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.	Se da cumplimiento al horario de entrega de los almuerzos.	
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.	Se realizar una revisión visual y sensorial de los alimentos antes de servirlos. Esto incluye comprobar el color, la textura y el aroma para identificar si están quemados, ahumados o mal preparados.	
Acreditar que el personal que utilizara en el procesamiento de los alimentos cuenta con certificación de tener formación en manipulación de alimentos.	Se verificar} el cumplimiento del contratista en la manipulación de alimentos según las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), revisando la documentación del contratista que se incluye en los manuales, certificados de capacitación, y registros de cumplimiento de normas de higiene y sanidad.	
Radicar las facturas de cobro por los servicios prestados dentro de los plazos convenidos.	Se mantiene comunicación entre el supervisor y contratista para dar cumplimento a los plazos de facturación y pago.	
Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos de este, si estuviere obligado a ello.	Se da cumplimiento a la expedición de pólizas y garantías definidas en el proceso contractual.	

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.	Se da cumplimiento al pago de los aportes a los Sistemas Generales de Seguridad Social y aportes Parafiscales definidas en el proceso contractual.	

BALANCE DEL CONTRATO

VALOR CONTRATO		$ 5.687.220			
N PAGO	MES	CUENTA DE COBRO	CONCEPTO	VALOR	SALDO
1	DICIEMBRE	1	Contratación del suministro de desayunos para los trabajadores oficiales del centro de comercio y servicios de la Regional Atlántico del SENA.	$ 472.500	$ 5.214.720
2	ENERO	27		$ 1.080.000	$ 4.134.720
TOTAL				$ 1.552.500	$ 4.134.720
PORCENTAJE DE EJECUCION				27%	
SALDO A LA FECHA				$ 4.134.720	

DETALLES DE CONSUMO

RESUMEN DE DESAYUNOS SENA - ENERO			
FECHA	CANTIDAD	COSTO PENDIENTE POR FACTURAR AL SENA	COSTO PENDIENTE POR FACTURAR AL SENA
15/01/25	8	13.500	$ 108.000
16/01/25	7	13.500	$ 94.500
17/01/25	8	13.500	$ 108.000
18/01/25	0	13.500	$ 0
19/01/25	0	13.500	$ 0
20/01/25	5	13.500	$ 67.500
21/01/25	7	13.500	$ 94.500
22/01/25	5	13.500	$ 67.500
23/01/25	7	13.500	$ 94.500
24/01/25	6	13.500	$ 81.000
25/01/25	0	13.500	$ 0
26/01/25	0	13.500	$ 0
27/01/25	7	13.500	$ 94.500
28/01/25	6	13.500	$ 81.000
29/01/25	4	13.500	$ 54.000
30/01/25	5	13.500	$ 67.500
31/01/25	5	13.500	$ 67.500
TOTAL	80		
TOTAL			$ 1.080.000

OBSERVACIONES

El contratista RESTAURANTE COLONIAL, a la fecha de elaboración del presente informe de supervisión, ha cumplido a cabalidadcon todas las obligaciones contractuales pactadas, así mismo, se certifica que durante la ejecución del contrato no se han presentado multas ni sanciones por incumplimiento.

Cordialmente,

ALEXANDRA MILENA PALACIO FUENTES

Coordinadora del Grupo de Apoyo Administrativo Mixto - Supervisor Contrato