

**INFORME DE SUPERVISIÓN**

Numero de Informe	5
Clase de Informe	PARCIAL FINAL X
Negocio Jurídico	CTO CV OT X No. OTFNT- 060 – 2018
Contratista / Cooperante	CLAUDIA MATILDE TOLEDO PINZON
Periodo al que Corresponde el Informe	22 DE FEBRERO DE 2019

DATOS GENERALES DEL NEGOCIO JURIDICO		
Objeto	"EL CONTRATISTA SE OBLIGA CON EL FONTUR A PRESTAR SERVICIOS DE CAPACITACION". TODO DE CONFORMIDAD CON EL PROYECTO "PLAN DE CAPACITACIONES 2018-2020(FASE I)"	
Fecha de suscripción	16 de julio de 2018	
Valor inicial	\$ 14.400.000	
Término de ejecución	ocho (8) meses y veinte (20) días	
Garantía de cumplimiento (inicial)	SEGUROS DEL ESTADO	
Fecha de aprobación garantía (inicial)	30 DE JULIO DE 2018	
Fecha de inicio	16 de julio de 2018	
Fecha de terminación	6 abril de 2019	
Supervisor	Nombre	SCAIN Administración e Ingeniería SAS
	Cargo	Supervisor
	Área	Externo
Estado actual del negocio jurídico	Terminado	X
	En ejecución	
	Suspendido	
Porcentaje avance físico*	100%	
Porcentaje avance financiero**	100%	

\*A la fecha del presente informe el contrato presenta un 100% de avance físico correspondiente a la presentación del informe que dé cuenta del desarrollo de la capacitación

\*\* A la fecha del presente informe el contrato presenta un 100% de avance financiero de acuerdo a la forma de pago establecida

INFORME DE ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERIODO REPORTADO															
No	OBLIGACION	DESCRIPCION DEL AVANCE / OBSERVACIONES	Soporte Documental												
	ALCANCE AL OBJETO: EL CONTRATISTA se compromete a prestar servicios de capacitación para la temática "Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas", que se llevara a cabo dentro del marco del proyecto titulado "Plan de capacitaciones 2018-2020 (fase I)", de la asociación Hotelera de Colombia - COTELCO														
	OBLIGACIONES ESPECIFICAS: en cumplimiento del objeto, el contratista deberá realizar las siguientes actividades:														
	Dictar cinco (5) cursos de dieciocho (18) horas cada uno	esta actividad se cumplió 100% el contratista dicto 5 cursos de dieciocho horas cada uno como se relaciona a continuación:	se adjunta informe de actividades No 5 en físico  En los informes de supervisión 1, 2, 3 y 4 se adjuntaron los informes correspondientes a cada ciudad ejecutada												
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>ITEM</th> <th>FECHA DE CAPACITACION</th> <th>TEMA</th> <th>CIUDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>del 9 al 11 de agosto de 2018</td> <td>Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas</td> <td>Villavicencio</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>del 20 al 22 de septiembre de 2018</td> <td>Manejo del servicio en la operación de alimentos</td> <td>Cali</td> </tr> </tbody> </table>		ITEM	FECHA DE CAPACITACION	TEMA	CIUDAD	1	del 9 al 11 de agosto de 2018	Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas	Villavicencio	2	del 20 al 22 de septiembre de 2018	Manejo del servicio en la operación de alimentos	Cali
ITEM		FECHA DE CAPACITACION		TEMA	CIUDAD										
1	del 9 al 11 de agosto de 2018	Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas	Villavicencio												
2	del 20 al 22 de septiembre de 2018	Manejo del servicio en la operación de alimentos	Cali												

				bebidas		
		3	del 4 al 6 de octubre de 2018	Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas	Armenia	
		4	del 22 al 24 de noviembre de 2018	Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas	Barrancabermeja	
		5	del 20 al 22 de febrero de 2019	Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas	Rionegro	
	Realizar y presentar un programa para el desarrollo de los talleres o cursos de acuerdo al plan de Capacitación de Cotelco	<p>el contratista cumplió 100% con la actividad presentando el programa para el desarrollo de los talleres de acuerdo al plan de capacitación de Cotelco, para la temática "Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas" las capacitaciones se realizaron en las ciudades Villavicencio, Cali, Armenia, Barrancabermeja y Rionegro el programa presentado para la temática fue:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fundamentos de atención y servicio al cliente             <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1 Principios del servicio</li> <li>1.2 Cultura del servicio</li> <li>1.3 Calidad del servicio</li> <li>1.4 Propuesta de valor</li> <li>1.5 Fidelización</li> <li>1.6 Momentos de verdad</li> <li>1.7 Postventa</li> </ol> </li> <li>2. La Industria de Alimentos y Bebidas             <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1 una mirada a la organización hotelera</li> <li>2.2 Desarrollo y tendencias de la industria de Alimentos y Bebidas</li> </ol> </li> <li>3. Operaciones de Alimentos y Bebidas.             <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1 Personal de Alimentos y Bebidas</li> <li>3.2 Selección del personal del alimentos y bebidas del restaurante</li> <li>3.3 Selección del personal de Alimentos y Bebidas de un hotel</li> <li>3.4 Selección del personal de bebidas</li> <li>3.5 Restaurantes</li> </ol> </li> <li>4. La administración del servicio en las operaciones de Alimentos y Bebidas             <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1 Proceso Administrativo</li> <li>4.2 Planeación y diseño del menú</li> <li>4.3 Ambientes y plan de limpieza</li> <li>4.4 Asuntos legales y sanitarios</li> <li>4.5 Controles</li> </ol> </li> <li>5. Habilidades para el servicio             <ol style="list-style-type: none"> <li>5.1 Liderazgo</li> <li>5.2 Trabajo en equipo.</li> </ol> </li> </ol>				<p>se adjunta informe de actividades No 5 en físico</p> <p>En los informes de supervisión 1, 2, 3 y 4 se adjuntaron los informes correspondientes a cada ciudad ejecutada</p>

		<p>5.3 Comunicación asertiva</p> <p>6. El cliente: Nuestro mayor activo</p> <p>6.1 Baby Boomer</p> <p>6.2 Generación x</p> <p>6.3 Generación y</p> <p>7 Tendencias del servicio</p> <p>7.1 Innovación</p> <p>7.2 Experiencias memorables</p>																									
	<p>Entregar el listado de asistencia de cada una de las jornadas realizadas por curso realizado</p>	<p>El contratista cumplió con la actividad 100% entregando los listados de asistencia de las 5 jornadas de capacitaciones como se relacionan a continuación:</p> <table border="1" data-bbox="657 640 1144 1270"> <thead> <tr> <th>ITEM</th> <th>LISTAS DE ASISTENCIA ENTREGADAS</th> <th>TEMA</th> <th>CIUDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>del 9 al 11 de agosto de 2018</td> <td>Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas</td> <td>Villavicencio</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>del 20 al 22 de septiembre de 2018</td> <td>Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas</td> <td>Cali</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>del 4 al 6 de octubre de 2018</td> <td>Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas</td> <td>Armenia</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>del 22 al 24 de noviembre de 2018</td> <td>Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas</td> <td>Barrancabermeja</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>del 20 al 22 de febrero de 2019</td> <td>Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas</td> <td>Rionegro</td> </tr> </tbody> </table>	ITEM	LISTAS DE ASISTENCIA ENTREGADAS	TEMA	CIUDAD	1	del 9 al 11 de agosto de 2018	Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas	Villavicencio	2	del 20 al 22 de septiembre de 2018	Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas	Cali	3	del 4 al 6 de octubre de 2018	Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas	Armenia	4	del 22 al 24 de noviembre de 2018	Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas	Barrancabermeja	5	del 20 al 22 de febrero de 2019	Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas	Rionegro	<p>se adjunta informe de actividades No 5 y listados de asistencia en físico</p> <p>En los informes de supervisión 1, 2, 3 y 4 se adjuntaron los informes correspondientes a cada ciudad ejecutada</p>
ITEM	LISTAS DE ASISTENCIA ENTREGADAS	TEMA	CIUDAD																								
1	del 9 al 11 de agosto de 2018	Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas	Villavicencio																								
2	del 20 al 22 de septiembre de 2018	Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas	Cali																								
3	del 4 al 6 de octubre de 2018	Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas	Armenia																								
4	del 22 al 24 de noviembre de 2018	Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas	Barrancabermeja																								
5	del 20 al 22 de febrero de 2019	Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas	Rionegro																								
	<p>Realizar informe de ejecución de cada uno de los talleres o cursos realizados, acompañado de las listas de asistencia y fotografías de los mismos</p>	<p>el contratista cumplió 100% con la actividad realizando 5 informes de ejecución de cada una de las capacitaciones realizadas acompañados de listas de asistencia y fotografías como se relacionan a continuación:</p> <table border="1" data-bbox="657 1543 1144 1900"> <thead> <tr> <th>ITEM</th> <th>FECHA DE CAPACITACION</th> <th>TEMA</th> <th>CIUDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>del 9 al 11 de agosto de 2018</td> <td>Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas</td> <td>Villavicencio</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>del 20 al 22 de septiembre de 2018</td> <td>Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas</td> <td>Cali</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>del 4 al 6 de octubre de 2018</td> <td>Manejo del servicio en la operación de</td> <td>Armenia</td> </tr> </tbody> </table>	ITEM	FECHA DE CAPACITACION	TEMA	CIUDAD	1	del 9 al 11 de agosto de 2018	Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas	Villavicencio	2	del 20 al 22 de septiembre de 2018	Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas	Cali	3	del 4 al 6 de octubre de 2018	Manejo del servicio en la operación de	Armenia	<p>se adjunta informe de actividades No 5 registro fotográfico y listados de asistencia en físico</p> <p>En los informes de supervisión 1, 2, 3 y 4 se adjuntaron los informes correspondientes a cada ciudad ejecutada</p>								
ITEM	FECHA DE CAPACITACION	TEMA	CIUDAD																								
1	del 9 al 11 de agosto de 2018	Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas	Villavicencio																								
2	del 20 al 22 de septiembre de 2018	Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas	Cali																								
3	del 4 al 6 de octubre de 2018	Manejo del servicio en la operación de	Armenia																								

				alimentos y bebidas																										
		4	del 22 al 24 de noviembre de 2018	Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas	Barrancabermeja																									
		5	del 20 al 22 de febrero de 2019	Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas	Rionegro																									
<b>PRODUCTOS ENTREGABLES</b>																														
		<p>el contratista cumplió 100% con la actividad realizando 5 informes de ejecución de cada una de las capacitaciones realizadas acompañados de listas de asistencia y fotografías como se relacionan a continuación:</p>			<p>se adjunta informe de actividades No 5 registro fotográfico y listados de asistencia en físico</p> <p>En los informes de supervisión 1, 2, 3 y 4 se adjuntaron los informes correspondientes a cada ciudad ejecutada</p>																									
		<p>Cinco (05) informes de realización de los cursos, uno por cada curso, acompañado de las fotografías de constancia de cada uno de los talleres y/o cursos</p>			<table border="1"> <thead> <tr> <th>ITEM</th> <th>FECHA DE CAPACITACION</th> <th>TEMA</th> <th>CIUDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>del 9 al 11 de agosto de 2018</td> <td>Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas</td> <td>Villavicencio</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>del 20 al 22 de septiembre de 2018</td> <td>Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas</td> <td>Cali</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>del 4 al 6 de octubre de 2018</td> <td>Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas</td> <td>Armenia</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>del 22 al 24 de noviembre de 2018</td> <td>Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas</td> <td>Barrancabermeja</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>del 20 al 22 de febrero de 2019</td> <td>Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas</td> <td>Rionegro</td> </tr> </tbody> </table>		ITEM	FECHA DE CAPACITACION	TEMA	CIUDAD	1	del 9 al 11 de agosto de 2018	Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas	Villavicencio	2	del 20 al 22 de septiembre de 2018	Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas	Cali	3	del 4 al 6 de octubre de 2018	Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas	Armenia	4	del 22 al 24 de noviembre de 2018	Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas	Barrancabermeja	5	del 20 al 22 de febrero de 2019	Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas	Rionegro
ITEM	FECHA DE CAPACITACION	TEMA	CIUDAD																											
1	del 9 al 11 de agosto de 2018	Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas	Villavicencio																											
2	del 20 al 22 de septiembre de 2018	Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas	Cali																											
3	del 4 al 6 de octubre de 2018	Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas	Armenia																											
4	del 22 al 24 de noviembre de 2018	Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas	Barrancabermeja																											
5	del 20 al 22 de febrero de 2019	Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas	Rionegro																											
		<p>listados de asistencia por día por taller y/o curso</p>			<p>El contratista cumplió con la actividad 100% entregando los listados de asistencia de las 5 jornadas de capacitaciones como se relacionan a continuación:</p> <p>se adjunta informe de actividades No 5 y listados de asistencia en físico</p> <p>En los informes de supervisión 1, 2, 3 y 4 se adjuntaron los informes correspondientes a cada ciudad ejecutada</p>																									
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>ITEM</th> <th>LISTAS DE ASISTENCIA A ENTREGADAS</th> <th>TEMA</th> <th>CIUDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>del 9 al 11 de agosto de 2018</td> <td>Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas</td> <td>Villavicencio</td> </tr> </tbody> </table>			ITEM	LISTAS DE ASISTENCIA A ENTREGADAS	TEMA	CIUDAD	1	del 9 al 11 de agosto de 2018	Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas	Villavicencio																		
ITEM	LISTAS DE ASISTENCIA A ENTREGADAS	TEMA	CIUDAD																											
1	del 9 al 11 de agosto de 2018	Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas	Villavicencio																											

		2	del 20 al 22 de septiembre de 2018	Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas	Cali	
		3	del 4 al 6 de octubre de 2018	Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas	Armenia	
		4	del 22 al 24 de noviembre de 2018	Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas	Barrancabermeja	
		5	del 20 al 22 de febrero de 2019	Manejo del servicio en la operación de alimentos y bebidas	Rionegro	

ACCIONES TOMADAS PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL		
Problema identificado que afecta la ejecución contractual	Justificación	Acciones implementadas para solucionar los problemas identificados
NA	NA	NA

FORMA DE PAGO Y/O DESEMBOLSO DE APORTES		
DESCRIPCION	VALOR	DESCRIPCION
CINCO PAGOS por valor de \$2.880.000 C/U	\$ 14.400.000	Se realizaran cinco (5) pagos iguales, por valor de DOS MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA MIL PESOS M/CTE \$2.880.000 cada uno, después de la realización efectiva de cada uno de los cursos, previa entrega de informes y soportes respectivos y aprobación y visto bueno del supervisor del contrato.

REPORTE DE PAGOS REALIZADOS		
FECHA APROBACION	VALOR APROBADO	DESCRIPCION DEL PAGO APROBADO
14 de septiembre de 2018	\$2.880.000	Un primer pago por valor de \$2.880.000, una vez entregue el primer informe soportado con lista de asistencia y fotografías a la supervisión quien aprobará y dará visto bueno para el pago. FONTUR.
9 de noviembre de 2018	\$2.880.000	Un segundo pago por valor de \$2.880.000, una vez entregue el primer informe soportado con lista de asistencia y fotografías a la supervisión quien aprobará y dará visto bueno para el pago. FONTUR.
14 de noviembre de 2018	\$2.880.000	Un tercer pago por valor de \$2.880.000, una vez entregue el tercer informe soportado con lista de asistencia y fotografías a la supervisión quien aprobará y dará visto bueno para el pago. FONTUR.
7 de diciembre de 2019	\$2.880.000	Un cuarto pago por valor de \$2.880.000, una vez entregue el cuarto informe soportado con lista de asistencia y fotografías a la supervisión quien aprobará y dará visto bueno para el pago. FONTUR.
<b>TOTAL</b>	<b>\$11.520.000</b>	

BALANCE FINANCIERO	
Valor inicial	\$14.400.000
Valor adiciones	\$0
Valor total	\$14.400.000
Valor pagado	\$11.520.000
Valor autorizado para pago	\$2.880.000
Saldo por pagar	\$0

RECOMENDACIONES
El contratista cumplió 100% con las obligaciones por lo anterior, la supervisión recomienda realizar un quinto pago por valor de \$2.880.000, una vez entregue el quinto informe soportado con lista de asistencia y fotografías a la supervisión quien aprobará y dará visto bueno para el pago. FONTUR. La presente orden de servicios no requiere liquidación.

Supervisor del Negocio Jurídico  
SCAIN ADMINISTRACION E INGENIERIA SAS  
NIT: 900.188.602-6

Fecha del Informe: 4 de abril de 2019

  
JENNY ALARCON RAMIREZ  
Directora de Supervisión  
SCAIN

  
ANÁ MARIA CASTELLANOS  
Coordinador de Contratos  
SCAIN