INFORME DE SUPERVISIÓN N° 001

PARA: Salome Londoño Zapata (Delegado de la Contratación)

FECHA: 14 de Julio de 2021

1. INFORMACIÓN BÁSICA

CONTRATO/CONVENIO N°:	ENV-13-30-0817-21
FECHA DEL CONTRATO/CONVENIO:	08 de Junio de 2021
CONTRATISTA/ASOCIADO:	FRIGOCARNES S.A.S
IDENTIFICACIÓN CONTRATISTA/ASOCIADO:	811.030.871-9
OBJETO DEL CONTRATO/CONVENIO:	Suministro y distribución de carnes para beneficiar a los titulares de derecho del programa de alimentación escolar (PAE).
VALOR DEL CONTRATO/CONVENIO:	$754.744.792
VALOR ADICION:	$0
VALOR TOTAL DEL CONTRATO/CONVENIO:	$754.744.792
FECHA DE ADICIÓN:	NA
FECHA DE INICIO[1]:	10 de Junio de 2021
PLAZO DEL CONTRATO/CONVENIO[2]:	185 días. El plazo estimado para la ejecución del objeto contractual será desde la fecha de inicio establecida en el SECOP II y hasta el 15 de diciembre de 2021.

[1] Tener en cuenta la fecha establecida en la plataforma SECOP II cuando este haya utilizado este medio. No puede ser anterior a la fecha de expedición de RDP, ni a las fechas de pago de impuestos y expedición de pólizas en caso de que aplique.
[2] Tener en cuenta el plazo estipulado en la plataforma SECOP II cuando este haya utilizado este medio.

2. SEGUIMIENTOS

Según lo dispone la Ley 1474 de 2012, en su Artículo 83. Supervisión e interventoría contractual. "(...). La supervisión consistirá en el seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable, y jurídico que sobre el cumplimiento del objeto del contrato/convenio, enunciado en el presente informe (...)", según los siguientes ítems:

2.1 Período de supervisión[3] (Seguimiento administrativo):

Se realiza el presente informe para el período de ejecución del 15 al 30 de Junio de 2021.

2.2 Novedades (Seguimiento administrativo):

SUSPENSION		
Fecha suspensión	**Fecha Reinicio**	**Motivo**
NA	NA	NA

2.3 Cumplimiento de obligaciones (Seguimiento técnico):

OBLIGACIONES GENERALES Y ESPECÍFICAS DE LAS PARTES	DETALLAR EL CUMPLIMIENTO O NO DE LAS OBLIGACIONES, JUSTIFICANDO LAS ACCIONES REALIZADAS O EL POR QUÉ NO SE HAN EJECUTADO EN EL PERÍODO DEL PRESENTE INFORME
Obligaciones generales:	
Cumplir con el objeto del contrato en la forma y oportunidad pactada.	Cumple, el contratista suministró y realizó la entrega de la carne solicitada durante el periodo, con el fin de beneficiar a los titulares de derecho del Programa de Alimentación Escolar (PAE) del municipio de Envigado.
Cumplir con las cantidades, requisitos y especificaciones ofertadas y contratadas, acorde a la propuesta económica y fichas técnicas.	Cumple, el contratista ha entregado las cantidades solicitadas y contratadas.
Dar cumplimiento a las especificaciones generales y particulares de los pliegos de condiciones, a los estudios previos, ficha técnica y a la propuesta presentada por el contratista.	Cumple, el contrato se ha venido ejecutando conforme a las especificaciones generales y particulares de los pliegos de condicione.

[3] En este ítem el supervisor deberá señalar el alcance en el tiempo que tuvo su labor de supervisión, es decir entre qué fechas se llevó a cabo este ejercicio, indicando además si el contrato/convenio se cumplió en un solo acto o si comprende un periodo de ejecución.

Acatar las instrucciones impartidas por el supervisor del contrato.	Cumple, el contratista es dispuesto a las indicaciones dadas por la supervisión.
Dar cumplimiento a lo preceptuado en las Leyes 1150 de 2007 y 1562 de 2012, Decreto 723 de 2013, compilado por el Decreto 1072 de 2015 referente a la obligatoriedad de los contratistas de estar afiliados a los Sistemas de Seguridad Social Integral.	Cumple, el contratista presentó certificación de paz y salvo del pago de la seguridad social la cual se anexa a este informe.
Presentar la cuenta de cobro o factura, de acuerdo con las directrices de la supervisión del contrato y conforme con los tiempos establecidos para el pago del contrato y por el municipio acorde al cierre contable establecido para cada mes.	Cumple, presentó las facturas N° FE-13267 dentro del tiempo indicado.
Informar oportunamente al supervisor sobre alguna anomalía o dificultad presentada durante la ejecución del contrato.	Para este periodo no se presentaron anomalías o dificultades en la ejecución del contrato.
Asistir a las reuniones acordadas.	No se realizaron reuniones durante el periodo especificado.
Atender las recomendaciones que le efectúe el Municipio de Envigado por intermedio de los funcionarios designados para ejercer la vigilancia y control de la ejecución contractual.	Cumple, atiende oportunamente las recomendaciones de horarios y días para el recibo de la carne en cada sede de atención y la bodega.
El contratista no podrá ceder el presente contrato total o parcialmente a persona alguna.	Cumple, el contratista ha desarrollado el objeto del contrato sin ceder sus obligaciones.
No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho.	A la fecha no se han presentado este tipo de eventualidades.
Realizar y aportar las certificación pago de impuesto y estampillas, además adquisición de garantías necesarias para la legalización del contrato.	Cumple, esto es verificado por la dirección de compras y jurídica del municipio antes de legalizar el contrato.
Dar cumplimiento a lo estipulado en el Capítulo 6. Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo-DECRETO 1072 DE 2015.	Para este periodo no se verificó esta obligación.
Contar con los elementos de protección y seguridad laboral necesarios para ejecutar las actividades contractadas, para cada una de las personas que empleara en el desarrollo del contrato.	El personal cuenta con elementos de protección que facilitan su labor.
Cumplir con el programa de actividades de prevención y promoción sobre Riesgos Laborales que establezca el Municipio acorde con el (Decreto 1072 de 2015, Capítulo 6, Artículo 2.2.4.6.28).	Para este periodo no se verificó esta obligación.
Obligaciones específicas:	
Los productos deben cumplir con unas condiciones técnicas mínimas, las cuales se encuentran	El contratista antes de realizar la entrega de la carne en cada sede de atención, debe llega a la bodega

plasmadas en el Anexo Formato CC-F-077. Ficha técnica del Bien o Servicio.	principal para realizar verificación del producto, en esta inspección se cumplió con las especificaciones técnicas emitidas, esto soportado en el formato SAN-F-21 numeral 2b, de las entregas realizadas durante el periodo del informe. Sin embargo el día 22/06/2021 al llegar a la IE Alejandro Vélez Barrientos, el personal que recibió evidencio perdida de la cadena de frio, producto descongelado, por lo cual no se recibió el producto, el contratista realizó la reposición el 23/06/2021.
El contratista del alimento, debe presentar remisiones que contengan lo descrito a continuación: • Razón social del contratista y NIT • Nombre del centro y dirección de entrega. • Número del documento y fecha de entrega. • Descripción de los productos, cantidad por producto y total • Nombre y firma de la persona encargada de recibir los insumos. Dejar copia de cada entrega en las diferentes sedes, la remisión original será entregada al supervisor del contrato, la cual será el soporte para la elaboración del respetivo pago. En caso de faltantes estas se deben hacer efectivas en un plazo no mayor a dos (2) días hábiles contados desde el momento de la entrega de los elementos.	Cumple, se entregaron las remisiones con los requisitos exigidos. Los productos faltantes de algunas sedes de atención fueron entregados por el contratista al día siguiente.
Cuando se requieran cambios por diferencia en el pedido realizado y/o características organolépticas diferentes a lo contratado, se deberán realizar en un plazo máximo de dos (2) días.	Cumple, el día 22/06/2021 al llegar la carne a la IE Alejandro Vélez Barrientos, el personal que recibió evidencio perdida de la cadena de frio, producto descongelado, por lo cual no se recibió el producto, el contratista realizó la reposición el 23/06/2021.
Entregar los insumos alimentarios (Carne) en las sedes de atención según programación y frecuencia de la Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional o eventualmente en la bodega central, ubicada en la calle 39 Sur N°38 A 14 del barrio Mesa en el Municipio de Envigado; durante el tiempo que dure la modalidad de clases de virtuales decretada por el Ministerio de Educación Nacional, la entrega se realizará una vez al mes durante dos a tres días en cada una de las sedes de atención (según se indique), lo anterior acorde a las condiciones y medidas de contingencia adoptadas durante la emergencia del COVID -19 para garantizar el complementario alimentario a la población escolar,	Cumple, para este periodo el contratista realizó la entrega de la carne una vez al mes durante dos a tres días en cada una de las sedes de atención, según indicación brindada.

en caso que el Programa de Alimentación Escolar (PAE) vuelva a ser operado de forma presencial permanente y/o alternancia, ya que los escolares asistirían a la Institución educativa de forma permanente durante todos los días hábiles calendario se hace necesario que la frecuencia de entrega sea semanal.	
El término de entrega de los pedidos urgentes, no podrá exceder un (1) día laboral siguiente a la solicitud. El Municipio comunicará hasta tres (3) veces al contratista el requerimiento, si el mismo no es atendido, se impondrán las sanciones conforme a lo establecido en el contrato.	No se solicitó pedido urgente durante el periodo.
En caso que se cuente con alimentos importados, en cada entrega se debe presentar el certificado de importación de INVIMA y la Declaración de Importación de la DIAN.	No se realizó entrega de alimentos importados.
El espacio físico empleado para la ejecución del contrato (incluida toda la cadena productiva), debe cumplir con las normas higiénico sanitarias establecidas en el Decreto 1500 de 2007, el Decreto 2270 de 2012, la resolución 240 de 2013 y la Resolución 2674 de 2013 aplicable en la normatividad colombiana, acorde a la actividad a desempeñar.	Durante el proceso contractual aportó acta sanitaria emitida el 11 de noviembre de 2020, con concepto favorable con observaciones; donde se evidencia cumplimiento a normativa sanitaria.
Para el almacenamiento y acondicionamiento (en caso de llevarse a cabo en lugar diferente al lugar de desposte) deberá adjuntar acta de inspección sanitaria completa con concepto FAVORABLE y no evidenciar riesgo de inocuidad frente a la implementación del plan de saneamiento básico, almacenamiento y manipulación de los alimentos, así como frente al personal manipulador de alimentos, uso de indumentaria adecuada y la capacitación en manipulación de alimentos. La entidad se reserva la posibilidad de requerir dichos soportes y/o realizar vista de verificación al lugar de almacenamiento.	El contratista tiene a su cargo y en sus instalaciones toda la cadena productiva (desposte, acondicionamiento, porcionado y empaque de carne.
Si durante la ejecución del contrato, el concepto sanitario emitido cambia a FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, el contratista deberá cumplir con las acciones que subsanen los hallazgos encontrados por la autoridad sanitaria y solicitar nueva visita, en un tiempo inferior a quince (15) días calendario, siguientes a la fecha de la visita en que	N/A ya que en las misma instalaciones se realiza todo el manejo de la carne desde el desposte.

se cambió el concepto.	
El empaque y rotulado de los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato, deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 005109 de Diciembre 29 de 2005 y demás normas vigentes. Cualquier cambio en características como: empaque, etiqueta, gramaje, tipo de corte o porcionado, etc. debe ser informado previamente a la supervisión y en caso que en un mismo pedido llegue con características diferentes (anteriormente mencionadas), debe ser identificado para realizar entrega separada.	Cumple con el rotulado acorde a la normativa que le aplica.
La presentación de las carnes rojas es en porciones entre 60 o 100 gramos, congelada (de acuerdo al pedido), empacada al vació desde 500g hasta tres (3) kilogramos según se indique la necesidad.	Cumple, se entregó la carne según solicitud, empaque al vacío de 500 g.
Se requiere que en un empaque todo el contenido sea de un mismo corte y este sea despachado a una misma institución; con la finalidad que si los cortes son diferentes en los despachos, se garantice un mismo tipo en la sede o institución ya que mezclar cortes afecta los tiempos de cocción y calidad del alimento al momento del consumo.	Para este periodo se solicitó un solo corte de carne-cerdo (pierna).
Los alimentos deberán ser transportados en vehículos que garanticen las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias de éstos, implementando y registrando acciones de limpieza y desinfección de los vehículos y asegurando que los productos conserven la cadena de frío hasta el momento del recibo y almacenamiento en cada uno de los restaurantes escolares o bodega, para lo cual deben emplear vehículos que tengan control de temperaturas. La temperatura de estos alimentos no podrá ser superior a 4ºC + o-2 en el producto refrigerado y -18°c en alimentos congelados; El Contratista debe tener disponible para la supervisión al momento de la entrega de los alimentos, la documentación de los vehículos y el personal que labore en ellos: Concepto sanitario Favorable del vehículo expedida por la autoridad competente, el vehículo debe conservar durante la ejecución del contrato, el concepto sanitario FAVORABLE, en caso de cambio de este concepto, el contratista deberá aportar un vehículo que cumpla con todas las	Los vehículos se evidencian en adecuadas condiciones y cumplen con lo requerido, esto soportado en el formato SAN-F-21 ítem 1 numeral de la a hasta la j de las entregas realizadas durante el periodo señalado. Para este periodo se presentó el 22/06/2021 una novedad de perdida en la cadena de frío de la carne a entregar en la IE Alejandro Vélez Barrientos, la cual no se recibió, el contratista realizó la reposición al día siguiente el 23/06/2021.

condiciones requeridas.	
El contratista deberá garantizar mediante la ejecución del programa de capacitación continuada en manipulación de alimentos, que todo el personal que tenga contacto con los alimentos directa o indirectamente, cuente con formación en las buenas practicas higiénicas y demás temas, en lo concerniente a la calidad e inocuidad de los alimentos; Para su verificación el supervisor podrá requerir los soportes que permitan evaluar la aplicación y capacitación del personal que ejecuta el contrato.	En las entregas realizadas durante el periodo se verifica que el personal que realiza la entrega tenga certificación vigente en manipulación de alimentos, esto soportado en el formato SAN-F-21 numeral 3c.
El auxiliar y conductor del vehículo debe utilizar al momento de la entrega indumentaria adecuada en buen estado y limpia, gorra o cofia que cubra el cabello, camisa de color claro y/o delantal blanco y zapatos cubiertos; adicionalmente utilizar implementos de bioseguridad como tapabocas, gel antibacterial y/o alcohol para mitigar el contagio de agentes patógenos.	En la verificación que se realiza en bodega se observan que el personal que realiza la entrega cumple con los requerimientos de indumentaria y bioseguridad solicitado.
En lo concerniente al transporte de carne deberá adjuntar inscripción sanitaria del vehículo emitida por la autoridad competente (Secretaria de Salud) a los vehículos donde se realizará la distribución de la carne. Adicionalmente, cuando los productos que solicite el municipio de Envigado no sean entregados a satisfacción y por tanto se genere No recibo, devoluciones o entregas incompletas; el contratista deberá garantizar el suministro de estos a los lugares que se les indique proporcionando el vehículo y personal para la distribución manteniendo las condiciones establecidas de calidad e inocuidad.	Al momento del contrato el contratista aporta acta sanitaria emitida por la secretaría de salud de caldas para los vehículos de placas MMC 024 el día 22 de abril de 2021, donde se evidencia el cumplimiento de las condiciones sanitarias para el transporte de carne y se evidencia unidad de frio en los ítems evaluados; el número de inscripción es igual a la placa MMC024 El día 22/06/2021 no se recibió la carne en la IE Alejandro Vélez Barrientos por pérdida de la cadena de frío, el contratista realizó la reposición el día siguiente suministrando el vehículo y el personal.
El contratista debe asegurar un transporte de reemplazo en caso que el autorizado presente dificultad técnica o mecánica; debe cumplir con lo requerido anteriormente tanto para el vehículo como para el personal (conductor y ayudante).	Para este periodo no se presentó esta novedad.
El contratista deberá contar con canastillas suficientes que permitan el almacenamiento, transporte y distribución en forma adecuada, respetando un margen mínimo de 5 cm entre el borde superior de la canastilla y el tendido del producto,	El contratista cumple con este requisito, evidenciado en el formato SAN-F-21 numeral 3d de las entregas realizadas durante el periodo.

para evitar el deterioro de los alimentos cuando las canastillas sean apiladas. Las canastillas empleadas, deben ser de polietileno de alta densidad y estar en buen estado.	
Deberá disponer de estibas, cuando el vehículo no tenga el piso acanalado, en número suficiente para garantizar las condiciones sanitarias establecidas en la resolución 1229 de 2013 y la resolución 2674 de 2013. Las estibas empleadas, deben ser de polietileno de alta densidad y estar en buen estado.	Cumple, el vehículo cuenta con piso acanalado o estibas, esto se evidencio en las entregas realizadas durante el periodo en el formato SAN-F-21 numeral 1f.

2.4 Seguridad social (Seguimiento administrativo):

El contratista/asociado cumplió con el pago de la seguridad social en (salud pensión y riesgos laborales). Dando cumplimiento a lo dispuesto en la ley 1150 de 2007, a la ley 789 de 2002 art.50, a la ley 1562 de 2012 y a la Ley 1273 de 2018, detallado de la siguiente manera:

Obligado a Presentar Seguridad Social	Si	X	Diligencie el cuadro		
	No		Omita el cuadro		
PERSONA NATURAL			**PERSONA JURIDICA[4]**	**SI**	**NO**
Planilla número			Certificado de Representante Legal		
Periodo de Cotización					
Fecha de pago			Certificado de Revisor Fiscal	X	
Valor base de cotización	$				
Salud	$		Copia de Tarjeta Profesional del Revisor Fiscal (Para la cuenta inicial)	X	
Pensión	$		Certificado de la Junta Central de Contadores del Revisor Fiscal (Según vigencia)	X	
ARL tipo de riesgo	XX		Período de Cotización	Julio de 2021	
Nombre personal relacionado en planilla que ejecuta el contrato/convenio (cuando aplique)			Nombre personal relacionado en planilla que ejecuta el contrato/convenio (cuando aplique)		

[4] Se debe verificar el pago de seguridad social del personal vinculado y/o contratista requerido y contenido en la propuesta económica.

2.5 Valor a pagar (Seguimiento financiero y contable):

DESCRIPCION		VALOR
1	Valor Cuota pactada contrato/convenio	$148.420.350
2	Glosa[5](+)(-)	$
Valor Total a Pagar		$148.420.350

2.5.1 Justificación: (si aplica-glosa)

2.5.2 Descripción de pagos:

ÍTEM	FACTURA	VALOR	% DE EJECUCION	FECHA DE PAGO
Valor total del contrato/convenio	**---**	**$754.744.792**	**---**	**---**
Pago acta 1	**FE-13267**	$148.420.350	19,66%	14-07-2021
Pago acta 2		$0	0,00%	14-07-2021
Valor total actas de pago		**$148.420.350**	19,66%	**---**
Valor por ejecutar del contrato/convenio		**$606.324.442**	80,34%	**---**

2.6 Otros seguimientos Administrativos:

- Las garantías contractuales siguen aún vigentes, sin novedad alguna
- Las publicaciones se vienen realizando acorde a la norma.
- Se ha verificado el pago de impuestos aplicados en cada pago al contratista/asociado.

2.7 Seguimiento jurídico

- Hasta el momento el contratista/asociado no ha estado inmerso en inhabilidades o incompatibilidades sobrevivientes que le impidan seguir legalmente con la ejecución del contrato/convenio.
- Las capacidades y facultades demostradas por el contratista/asociado para la celebración del contrato/convenio permanecen en la misma condición.
- Se realizó seguimiento a los riesgos identificados en la matriz de riesgos y hasta el momento no se han materializado.

2.8 Adiciones, prórrogas o modificaciones[6]:

Número de Acta	Valor Adicionado	Plazo Prorrogado	Tipo de Modificación (señalar con una X)	
			Adición (valor)	
			Adición y prorroga (valor y tiempo)	
			Prórroga (tiempo)	
			Modificación (cualquier otra que no implica valor o tiempo)	

[5] Se entiende por glosa los valores que pueden ser sumados o disminuidos de la cuota pactada, el cual deberá ser justificado

[6] Se deberá señalar si se han realizado adiciones, prórrogas o modificaciones al contrato/convenio, establecer el N° del acta, la fecha y las novedades en caso que aplique.

2.9 Observaciones administrativas, técnicas, jurídicas, financieras y contables[7]

Se informa cambio de supervisión, ya que la supervisora actual Ana Luisa Jimenez Londoño identificada con CC 42.827.484, estará ausente para el disfrute de sus vacaciones desde el 21 al 28 de julio inclusive, retomando nuevamente el cargo como supervisora a partir del 29 de julio; queda como supervisora en este lapso de tiempo la profesional universitaria Adriana María García Parra identificada con CC 42.894.988, adscrita a la secretaria de salud- dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN).

2.10 Concepto de supervisión:

2.10.1 Requerimientos: para este periodo se presentaron los siguientes requerimientos:

Fecha de devolución	Producto	Motivo	Fecha de reposición
22/06/2021	Carne de cerdo	Perdida de la cadena de frío	23/06/2021

2.10.2 Recibido a satisfacción:
Se otorga Visto bueno para el pago de acuerdo a la verificación de la información consignada en el informe de supervisión.

3 Documentos anexos

- Certificado de pago de seguridad social (Planilla o certificación)
- Factura o cuenta de cobro

FIRMA

Ana Luisa Jimenez

ANA LUISA JIMÉNEZ LONDOÑO
Cargo: Profesional Universitaria
Seguridad Alimentaria-Secretaría de Salud

[7] Se podrán relacionar observaciones adicionales de acuerdo a la Guía para el ejercicio de las funciones de Supervisión e Interventoría de los contratos del Estado de Colombia Compra Eficiente.