INFORME DE SUPERVISIÓN N° 002-2021

PARA: Delegado de la Contratación

FECHA: 13-07-2021

1. INFORMACIÓN BÁSICA

CONTRATO/CONVENIO Nº	ENV-10-30-0634-21
FECHA DEL CONTRATO/CONVENIO:	Abril 14 del 2021
CONTRATISTA/ASOCIADO:	FRIGOCARNES S.A.S
IDENTIFICACIÓN CONTRATISTA/ASOCIADO:	811.030.871-9
OBJETO DEL CONTRATO/CONVENIO:	SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN SEMANAL DE CARNES PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE LOS INTERNOS DE LA CÁRCEL MUNICIPAL DE ENVIGADO DURANTE LA VIGENCIA 2021.
VALOR DEL CONTRATO/CONVENIO:	$ 239.675.000 °° EXCLUIDO DE IVA
VALOR ADICIÓN:	N/A
VALOR TOTAL DEL CONTRATO/CONVENIO:	$ 239.675.000 °° EXCLUIDO DE IVA
FECHA DE INICIO[1]:	Mayo 18 de 2021
FECHA DE ADICIÓN:	N/A
ADICION EN TIEMPO:	N/A
PLAZO DEL CONTRATO/CONVENIO:	El plazo estimado para la ejecución del objeto contractual será de 251 días calendario y en todo caso no podrá superar la correspondiente vigencia fiscal**.**

[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. 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[2] (Seguimiento administrativo):

- Se realiza el presente informe para el período de ejecución **Mes de JUNIO de 2021.**
- Existe buena comunicación entre la Carcel Municipal y el proveedor, velando porque el servicio se preste de la mejor forma y acorde a las obligaciones establecidas dentro del respectivo contrato.
- Se le solicita al proveedor con un día de antelación y según cronograma establecido, las cantidades requeridas para elaborar los alimentos dentro de la Cárcel, de acuerdo con las minutas y la capacidad de almacenamiento de los productos dentro del penal.
- Se revisa por parte del comandante de Guardia y el encargado de la Cocina cada que ingresan los suministros de alimentos, verificando calidad, cantidad y oportunidad en el servicio prestado por el contratista.
- Se ingresa por parte del contratista a la Carcel Municipal una pesa electrónica para el pesaje de la Carne.
- Se procede a ubicar los insumos en los lugares adecuados; buscando su almacenamiento en lugares secos y libres de bacterias.
- Se destina al personal encargado de la elaboración de los alimentos para todos los internos de la Cárcel Municipal (Desayuno, almuerzo y comida).

2.2 Novedades (Seguimiento administrativo):

SUSPENSIÓN		
Fecha suspensión	**Fecha Reinicio**	**Motivo**
N/A	N/A	N/A

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
a. El contratista deberá garantizar la calidad e inocuidad de los productos, cumplimiento con unas Condiciones técnicas mínimas, las cuales se encuentran plasmadas en el Formato CC-F-077. Ficha técnica del Bien o Servicio.	Se viene cumpliendo a cabalidad, revisando cada producto entregado y que se entregue en buenas condiciones, Se vienen revisando los productos con base en las condiciones técnicas y se cumplen.
b. El contratista deberá entregar entre una (1) y tres (3) veces por semana, los insumos alimentarios en la cárcel	Se entregan los productos 02 veces por semana para que los

[2] 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.

del Municipio de Envigado, según programación realizada con el supervisor del contrato. Igualmente deberá ajustar y cumplir, el procedimiento para la realización de las entregas, recepción de las mismas y la legalización de las autorizaciones del ingreso de los elementos.	productos lleguen frescos y de buena calidad, en caso de requerirlo se realizara una tercera entrega a la semana.
c. Dejar copia de cada entrega en las diferentes dependencias, la remisión original será entregada en el Almacén Municipal, la cual será el soporte para la elaboración del respetivo pago. El contratista debe entregar las remisiones, las cuales deben contener como mínimo: - Razón social del contratista y Nit de identificación.- Nombre del centro y dirección de entrega.- Número del documento y fecha de entrega.- Descripción de los productos, precio unitario, total por producto y valor total de la remisión.- Campo para realizar observaciones (en caso de faltantes estas se deben hacer efectivas en un plazo no mayor a cuatro horas contadas desde el momento de la entrega de los elementos.)- Nombre y firma de la persona encargada de recibir los insumos.- Dejar copia de cada entrega, la remisión original será entregada al supervisor del contrato, la cual será el soporte para la elaboración del respetivo pago.	Se entrega la remisión una vez se haga entrega de los productos en el centro carcelario conforme lo indican las obligaciones en mención, verificando las cantidades entregadas y los valores establecidos en el contrato; y para el respectivo pago se anexa la remisión original.
d. Cuando se requieran cambios por parte del municipio de envigado por defectos en el producto o incumplimiento de la ficha técnica, estos se deberán realizar en un plazo máximo de cuatro (4) horas.	Hasta el momento no se han solicitado cambios.
e. Las remisiones entregadas en lugar o a personas diferentes no se tendrán en cuenta para el pago, al igual que aquellas que no tengan el lleno de los requisitos anteriores.	El producto se entrega solo en el centro carcelario y se recibe con remisión la cual se adjunta al informe como soportes.
f. El contratista deberá tener en cuenta unas especificaciones técnicas para la prestación del servicio, las cuales podrán ser verificadas por el supervisor del contrato, durante visita a la planta y/o bodega, y establecimientos de comercio del contratista, en cualquier momento durante la ejecución del presente contrato, de acuerdo a lo descrito a continuación: Almacenamiento: El espacio físico empleado para la ejecución del contrato, debe cumplir con las normas higiénico sanitarias establecidas en la Resoluciones expedidas por el INVIMA Nros 1229 de 2013, 2674 de 2013 y 719 de 2015 y las demás aplicables en la normatividad colombiana, acorde a la actividad a desempeñar, el área mínima debe permitir llevar adecuadamente los procesos que requiere el manejo del alimento.- Adicionalmente el contratista deberá aportar al iniciar la ejecución del contrato, copia del Diagnóstico Técnico emitido por la empresa que realiza las actividades de Control de Plagas, con el fin de validar las condiciones higiénico sanitarias y dar cumplimiento a recomendaciones dadas para garantizar la inocuidad y	Se vienen revisando los alimentos con base en las obligaciones en mención de esta obligación específica y cumple a cabalidad todo lo requerido.

baja infestación de plagas. - Características generales de los alimentos: El alimento o productos a suministrar deben ser acorde a lo indicado en la ficha técnica donde se indican las características generales, microbiológicas, físico químico, organoléptico y normatividad que le aplica. 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 en la Resolución 333 de 2011, ambas proferidas por el INVIMA.	
g. Acorde con lo establecido en las resoluciones expedidas por el INVIMA Nros 1229 de 2013, 719 de 2015 y la 2674 de 2013,en el título I: Disposiciones generales, articulo 3 y el título III: Registro sanitario, permiso sanitario y notificación sanitaria capítulo I, articulo 37; con relación a la obligatoriedad del registro sanitario, todos los alimentos suministrados durante la ejecución del contrato, deberán tener la marca de fábrica y el registro, permiso sanitario o Notificación sanitaria (según aplique).	Se vienen cumpliendo a cabalidad, se vienen revisando los productos suministrados con base en las fichas técnicas y se cumplen.
h. El Contratista deberá mantener durante la ejecución del contrato las características aprobadas según la ficha técnica y tener disponible las fichas técnicas de cada producto para la verificación de las características generales propias de cada uno para el supervisor del contrato. En caso de requerir variación en las características del alimento suministrado, deberá solicitar la autorización y aprobación del cambio y/o variación. La autorización debe ser solicitada con mínimo 15 días calendarios previos y por escrito al supervisor del contrato explicando sus razones y ficha técnica correspondiente; sujeta a verificación de condiciones Higiénicas de producción, empaque, almacenamiento, transporte, distribución, antes de la utilización de los productos.	Hasta el momento el contratista mantiene las características aprobadas según la ficha técnica de todos los productos suministrados.
i. Manejo higiénico sanitario: El transporte, almacenamiento, producción, comercialización y distribución de alimentos en la ejecución del contrato, están enmarcados bajo los lineamientos establecidos en la Resolución 1229 de 2013, la resolución 2674 de 2013 y la 719 de 2015, para el manejo de alimentos. j. Una vez iniciado el contrato, se deberá tener a disposición de la supervisión toda la documentación necesaria para verificar el cumplimiento la normatividad anteriormente mencionada, incluyendo la certificación del control de plagas y roedores en la planta y/o bodega, emitido por empresa que este registrada ante la autoridad sanitaria local competente (Secretaria de salud), presentar acta sanitaria con concepto favorable o favorable con observaciones, inferior a 1 año de emitida.	El contratista cumple a cabalidad con el manejo higiénico sanitario del transporte, almacenamiento, producción, comercialización y distribución de alimentos en la ejecución del contrato
j. Una vez iniciado el contrato, se deberá tener a disposición de la supervisión toda la documentación	El contratista cuenta con toda la documentación necesaria para verificar el cumplimiento la normatividad anteriormente

necesaria para verificar el cumplimiento la normatividad anteriormente mencionada, incluyendo la certificación del control de plagas y roedores en la planta y/o bodega, emitido por empresa que este registrada ante la autoridad sanitaria local competente (Secretaria de salud), presentar acta sanitaria con concepto favorable o favorable con observaciones, inferior a 1 año de emitida.	mencionada.
k. Distribución y transporte de la materia prima: Los Alimentos deberán ser transportados por el contratista en vehículos que garanticen las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias de éstos, asegurando que los productos que lo requieran conserven la cadena de frío hasta el momento del recibo y almacenamiento en el lugar designado, para lo cual deben emplear vehículos que tengan control de temperaturas. La temperatura de estos alimentos no podrá ser superior a -18°C en el producto congelado y a 4°C en el producto refrigerado. – El contratista es el responsable de coordinar y preparar todos los elementos para el transporte, de tal manera que queden protegidos contra todo daño o deterioro, acto terrorista o saqueo, siendo el único responsable por los daños o pérdida, debidos a una preparación inadecuada. Esto en cumplimiento de la resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y protección Social - INVIMA.	El contratista cumple a cabalidad con las especificaciones requeridas para el transporte y la distribución de los alimentos.
L. El Contratista debe tener disponible para la supervisión, una carpeta con la documentación de los vehículos, registros de limpieza y desinfección, registros de temperatura, documentos del personal que labore en ellos; la cual debe contener la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente según el ente territorial que la emita, carné de manipulación de alimentos del conductor y ayudantes, emitidos por oferentes habilitados por la Dirección Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia y la ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo. 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 condiciones requeridas.	El contratista cuenta con la documentación mencionada, la cual se ha solicitado para la verificación del cumplimiento del contrato en ejecución el cual se viene ejecutando sin contratiempos.
m Para la operación del programa, 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, 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.	El contratista, cuenta con las canastillas y demás elementos materiales requeridos para la ejecución del contrato.
n. El contratista deberá disponer de estibas cuando el vehículo no tenga el piso acanalado, en número suficiente	El vehículo cuenta con óptimas condiciones para el transporte de alimentos.

para garantizar las condiciones sanitarias establecidas en la Resolución 1229 de 2013, la Resolución 2674 de 2013 y la 719 de 2015 expedidos por el INVIMA. Las estibas empleadas, deben ser de polietileno de alta densidad y estar en buen estado.	
o. El contratista deberá contar con mínimo una carretilla por vehículo empleado para el transporte de alimentos al lugar de entrega	El contratista, cuenta con las carretillas necesarias para la ejecución del contrato
p. Todo el personal que tenga contacto con los alimentos debe tener certificado de manipulación de alimentos expedido por un oferente (Persona natural o jurídica) habilitado por la Dirección Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia y examen médico que certifique que es apto para manipular alimentos, acorde a los resultados de examen coprológico, frotis faríngeo y KOH de uñas; todos los exámenes con una vigencia no mayor a tres (3) meses del inicio de la ejecución del contrato, cumpliendo con lo establecido en la Resolución 1229 de 2013, la Resolución 2674 de 2013 y la 719 de 2015 y la Circular 0203 de julio 7 de 2008, emitida por la Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia. Esta información debe estar a disposición la supervisión del contrato para su verificación.	Todas las personas que tienen contacto con los alimentos cuentan con el certificado de manipulación de alimentos vigente.

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[3]**	**SI**	**NO**
Planilla número			Certificado de Representante Legal		
Período 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	**JUNIO**	
Nombre personal relacionado en planilla que ejecuta el contrato/convenio (cuando aplique)			Nombre personal relacionado en planilla que ejecuta el contrato/convenio (cuando aplique)		

[3] 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):

DESCRIPCIÓN		VALOR
1	Valor Cuota pactada contrato/convenio	$ 20.247.313°°
2	Glosa[4](+)(-)	
Valor Total a Pagar		$ 20.247.313°°

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	**---**	**$ 239.675.000 °°**	**---**	**---**
Pago acta 001	**FE-11789**	**$** 18.635.744°°	7.78%	26-06-2021
Pago acta 002	**FE-13134**	**$** 20.247.313°°	8.45%	DD-MM-AA
Valor total actas de pago		$ 38.833.057**°°**	16,22%	**---**
Valor por ejecutar del contrato/convenio		**$ 200.791.943°°**	83,78%	**---**

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[5]:

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)	

[4] Se entiende por glosa los valores que pueden ser sumados o disminuidos de la cuota pactada, el cual deberá ser justificado
[5] 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[6]

2.10 Concepto de supervisión:

1. Es favorable y viable el pago de la Factura Nº FE-13134.

2.10.1 Requerimientos:

- No se presentaron requerimientos por incumplimiento de actividades

2.10.2 Recibido a satisfacción: Si

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)
- Informe de Supervisión
- Remisiones del mes
- Factura o cuenta de cobro
- Soportes de los insumos entregados a la Carcel Municipal.
- Antecedentes.

FIRMA

Hernan de Js. Arroyave Múnera
Director Cárcel
Secretaria de Seguridad y Convivencia

[6] 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.