PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN N° 4 - CONTRATO Nº CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	EDUIN NEGRETE RUIZ
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	MARÍA DEL MAR PÉREZ
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020
TIPO DE CONTRATO:	PRESTACIÓN DE SERVICIOS
OBJETO:	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR. VIGENCIA 2020
VALOR:	MIL DIECIOCHO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS ($ 1.018.469.575,00) M/CTE.
CONTRATISTA:	JULIO CÉSAR CARE GAVIRIA
NIT:	78.708.824-7
LUGAR DE EJECUCIÓN:	KILÓMETRO 47 VÍA TIERRALTA CORREGIMIENTO SANTA ISABEL
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	17 de marzo de 2020
FECHA DE INICIO:	20 de marzo de 2020
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	Diez (10) meses y/o hasta agotar presupuesto, contados a partir de la suscripción del acta de inicio del contrato, previo cumplimiento de los requisitos de ejecución, en todo caso sin exceder el 31 de diciembre de 2020.
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	MIL DIECIOCHO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS ($ 1.018.469.575,00) M/CTE.
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	MIL DIECIOCHO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS ($ 1.018.469.575,00) M/CTE.
PRÓRROGA No 1:	Se prorroga por 365 días hasta 31 de diciembre de 2021
ADICIÓN No. x:	(Si aplica) Cree una línea por cada adición.
SUSPENSIÓN No. x:	(Si aplica)

	Incluya claramente fecha de la suspensión y de reinicio. Si hay prórrogas a la suspensión señalarlo.
FORMA DE PAGO:	La establecida en los estudios previos.

1. SEGUIMIENTO DE LA SUPERVISIÓN:

- **OBLIGACIONES CONTRACTUALES:**

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
1	Cumplir con el Alcance del Objeto contractual.	El contratista ha cumplido	Acta de recibo a satisfacción
2	Suministrar oportuna y eficientemente raciones alimenticias, consistentes en desayunos, almuerzos, comidas y complementos nutricionales, de primera calidad, en los días y condiciones que establezca el Subdirector del Centro o el funcionario que él delegue, sin perjuicio que el SENA considere indispensable variar y/o aclarar las especificaciones de los bienes objeto del contrato.	El contratista ha cumplido, se han entregado las raciones.	Acta de recibo a satisfacción
3	Garantizar que las raciones alimenticias obedezcan a un programa nutricional establecido por un profesional idóneo y competente que garantice la cantidad de nutrientes necesarios para el desarrollo integral de nuestros aprendices	Las raciones obedecen a un programa nutricional.	Acta de recibo a satisfacción
4	Establecer minutas maestras alternativas de alimentación y ponerlas a consideración de la subdirección.	se establecen minutas maestras	Acta de recibo a satisfacción
5	Establecer diversidad de menús acorde con las minutas maestras.	Se establece diversidad de menús acorde con las las minutas maestras	Evidenciado durante la prestación del servicio
8	Garantizar que el personal esté debidamente uniformado y dotado con todos los elementos necesarios y requeridos para el oficio.	El contratista tiene a su personal dotado	Acta de recibo a satisfacción
9	Mantener en óptimas condiciones de higiene y salubridad los elementos de cocina y el área concedida para el desarrollo de la actividad contractual	El contratista mantiene aseadas las áreas de cocina.	Acta de inspección sanitaria de parte de Autoridad Sanitaria

10	La responsabilidad del CONTRATISTA comprende también daños a terceros y al personal atendido. Para garantizar esta responsabilidad, el CONTRATISTA se compromete a tomar una póliza de seguros que cubre todos los riesgos que se ocasionen durante el suministro de la alimentación o como consecuencia de este por el término de la vigencia del contrato y cuatro meses más, de tal manera que el SENA Regional Córdoba quede excepto de responsabilidad por cualquier accidente ocurrido durante la ejecución del objeto contractual.	El contratista presentó la póliza y el SENA la aprobó	Aprobación en secop 2
11	ELCONTRATISTA deberá acreditar con factura mensual que está a paz y salvo en el pago de sus obligaciones de sueldo y seguridad social para con sus trabajadores. Cualquier otra obligación o deber estipulado por la entidad contratante o por la Ley.	El contratista presenta paz y salvo	Certificado de paz y salvo
12	Atender por su propia cuenta el pago de sueldo del personal destinado a prestar el servicio, así como el cumplimiento del artículo 50 de la Ley 789 del 27 de diciembre de 2002.	El contratista paga a su personal	N.A
13	La alimentación debe ser variada y balanceada, además higiénicamente preparada; para esto último el personal que estará a cargo de la alimentación debe contar con el certificado de manipulación de alimentos.	El contratista aportó en su propuesta los certificados de manipulación de alimentos del personal.	Certificados de manipulación de alimentos del personal.
15	No se suministrarán lácteos preparados con leche en polvo.	No se suministra lácteos con leche en polvo.	Minutas
16	La leche debe ser pasteurizada.	El contratista usa leche pasteurizada	Minutas
17	Las bebidas con leche deben prepararse en 200 cc de leche y puede variar entre: Café, bebidas achocolatadas, malteadas, avena etc.	Las bebidas con leche se preparan en 200cc	Acta de recibo a satisfacción
18	Los jugos naturales variados deben ser preparados en agua a concentración normal. Por ningún motivo se ofrecerá a los aprendices bebidas gaseosas o alcohólicas.	Se entregan jugos.	Acta de recibo a satisfacción
19	Todos los alimentos deben ser preparados con insumos de primera calidad.	Los insumos son de primera calidad	Acta de recibo a satisfacción
20	El CONTRATISTA deberá transportar los insumos necesarios y requeridos para la preparación y suministro de la alimentación en las Instalaciones del Centro Agropecuario y de Biotecnología “El Porvenir” en el lugar designado para ello o previa concertación con el supervisor del contrato para la atención de algún evento especial.	El contratista transporte los insumos necesarios	N.A.

21	El CONTRATISTA pagará al SENA un valor económico mensual como arrendamiento correspondiente al uso de las instalaciones físicas del área de cocina, comedor, servicio de agua, alcantarillado, energía y demás implementos entregados para la ejecución del contrato.	El contratista paga el arrendamiento.	Recibo de pago
22	El servicio de alimentos deberá contar con el juego completo y en buenas condiciones de cubiertos, platos para servir y distribuir los diferentes servicios de comida, tenedor, cuchara, cuchillo, cucharita postrera, plato de sopa, plato pando seco, preferiblemente tipo bandeja, vasos, pocillos, tazas con la capacidad solicitada en las especificaciones técnicas y demás menajes necesarios para la correcta ejecución del objeto contractual.	El servicio cuenta con juego completo y en buenas condiciones de cubiertos, platos.	Acta de recibo a satisfacción
23	El proponente deberá tener en cuenta que los precios unitarios son fijos por tanto, dentro del desarrollo del contrato principal no habrá reajustes.	No ha habido reajustes	N.A.
25	El CONTRATISTA al finalizar el suministro de la alimentación en el horario señalado debe efectuar la limpieza, desinfección, aseo y arreglo del comedor destinado para tal uso. Así mismo, los utensilios (vajilla y menaje).	El contratista realiza limpieza	Registros de limpieza y desinfección
27	Cualquier modificación que el contratista ejecute antes de recibir la decisión del supervisor, será de su total responsabilidad.	No se han efectuado modificaciones por parte del contratista	N.A.
28	Será 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 tales como: carnes, granos, verduras, legumbres, frutas, lácteos, aceites, entre otros, y los materiales de aseo como: detergentes, desengrasantes, desinfectantes, limpiones, escobas, y todos los demás que sean necesarios para la prestación de un óptimo servicio.	El contratista obtiene sus productos para la preparación de alimentos	N.A.
29	Todos los víveres, insumos, y materiales, que se requieran para la ejecución del objeto del contrato serán suministrados por el contratista, y los costos de suministro, adquisición, cargue, transporte, almacenamiento y utilización serán incluidos en el precio unitario que se estipula para cada ítem.	El contratista suministra y asume esos costos.	N.A.
30	El CONTRATISTA se obliga a dar cumplimiento a las normas relativas a la protección, conservación y mejoramiento del entorno humano y biológico, tanto en	El contratista cumple	Acta de recibo a satisfacción

	las áreas utilizadas para la ejecución de los trabajos como las adyacentes a ellas.		
31	Durante la ejecución del contrato el CONTRATISTA ordenará las actividades y proveerá los recursos que requieren los trabajadores vinculados al contrato para garantizarles las condiciones de higiene, salubridad y seguridad en el trabajo.	El contratista cumple	N.A.
32	El CONTRATISTA se obliga a emplear personal apto, capacitado, especializado y con experiencia para cada tipo de trabajo con el fin de que las actividades se ejecuten en forma segura, técnica y eficiente.	El contratista cumple	N.A.
33	El CONTRATISTA deberá contar con la asesoría de un Nutricionista Dietista, con título registrado y con experiencia mínima de dos (2) años, para la elaboración de las minutas, acompañamiento en la ejecución del contrato y otras funciones definidas en los pliegos de condiciones.	El contratista cumple	N.A.
35	El adjudicatario debe contar con amplia experiencia en el manejo de casinos, cafeterías de empresas, colegios, universidades a nivel Nacional, priorizando la salud y el bienestar de los usuarios, suministrando materias primas de primera calidad, control bacteriológico permanente, menús balanceados, aplicación de buenas prácticas de manufactura.	El contratista cumple	N.A.
39	El adjudicatario deberá suministrar la totalidad de personal suficiente para las labores administrativas, técnicas, financieras, de análisis nutricional, logístico y operativo necesarias para la perfecta prestación del servicio, sin descuidar en ningún momento algún aspecto del mismo.	El contratista cumple	N.A.

- **OBLIGACIONES AMBIENTALES Y DE SST:**

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
1	Soportes de registros sanitarios de los alimentos.	El oferente aporta los soportes de los registros sanitarios de los alimentos	Registros sanitarios de: MAIZENA, PASTAS DE TOMATE, PASTA DELGADA, AZUCAR CHOCOLATE, FRIJOL, CAFÉ, ARROZ, ACEITE, PASTA GRUESA, POLLO, GALLETAS,PAPAS FRITAS JUGO CAJA, MAYONESA, VINAGRE FRUTAS, HARINA DE MAIZ, AGUA, SALSA BQ, ESPECIAS LECHE y MAGGY
2	Copia de acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos	NO APLICA	NO APLICA
3	Copia del acta de inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos.	Aporta acta de inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para preparación de alimentos	Copia del acta de inspección Sanitaria. Pendiente soportar para el próximo pago la ejecución de las recomendaciones dadas por la Secretaria de Salud
4	Certificado de curso o capacitación e educación sanitaria, BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos	NO APLICA	NO APLICA
5	Copia del plan de capacitación (Metodología, duración, docentes, cronograma, y temas sanitarios)	Aporta soportes de la ejecución del Plan de Capacitación	Registros de asistencia de las capacitaciones planeadas y ejecutadas en el periodo de junio-.agosto
6	Copia del plan de saneamiento (procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables.	Aporta soportes de la ejecución del plan de saneamiento	Registros de muestras de alimentos, listas de chequeo y responsables a cargo de la ejecución de las actividades planeadas en el cronograma propuesto
7	Copia de los documentos que le apliquen o le correspondan	Aporta registros de temperatura, agua potable y residuos	Registros de temperatura de alimentos, análisis diario de agua potable y cuantificación de residuos
8	Manifiestos de entrega de los residuos	Aporta certificados de ACU del periodo comprendido entre junio de 2021 a agosto de 2021	Certificados de disposición final de ACU de junio de 2021 a agosto de 2021

2. RESUMEN FINANCIERO:

FECHA	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FÍSICA (Aplica para contratos de obras y adecuaciones)	
						No. de días ejecutados	%
07/07/2021	ELEC-33	$ 208.145.500	$ 476.918.300	$ 541.551.275	47%	N.A.	N.A.

3. OBSERVACIONES

3.1. SERVICIOS RECIBIDOS EN EL PRESENTE INFORME DE SUPERVISIÓN:

A continuación, se presenta el informe parcial de los servicios recibidos a satisfacción durante el período comprendido entre 26-jun y 31-jul y 1 – 31 agosto, que serán objeto del presente pago.

DETALLADO:

- Período 26 de junio hasta 31 de julio:

EJECUTADO EL PORVENIR			
CONCEPTO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR PARCIAL
DESAYUNOS Y REFRIGERIO	1440	$ 5.000	$ 7.200.000
ALMUERZO	480	$ 9.500	$ 4.560.000
CENAS	238	$ 6.000	$ 1.428.000
			$ 13.188.000

T.O.

CONCEPTO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR PARCIAL
DESAYUNOS	100	$ 4.250	$ 425.000
ALMUERZO	100	$ 8.075	$ 807.500
CENAS	19	$ 5.100	$ 96.900
			$ 1.329.400

EJECUTADO LA VITRINA			
CONCEPTO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR PARCIAL
ALMUERZO	1590	$ 9.500	$ 15.105.000
			$ 15.105.000

EJECUTADO MERCADOS			
CONCEPTO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR PARCIAL
DESAYUNOS	3000	$ 5.000	$ 15.000.000
ALMUERZO	3000	$ 9.500	$ 28.500.000

CENAS	3000	$ 6.000	$ 18.000.000
			$ 61.500.000

RESUMEN JULIO	
APRENDICES	$ 89.793.000
T.O.	$ 1.329.400
TOTAL A FACTURAR JULIO	**$ 91.122.400**

- Período de agosto:

EJECUTADO EL PORVENIR			
CONCEPTO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR PARCIAL
DESAYUNOS Y REFRIGERIO	4300	$ 5.000	$ 21.500.000
ALMUERZO	1482	$ 9.500	$ 14.079.000
CENAS	369	$ 6.000	$ 2.214.000
			$ 37.793.000

T.O.

CONCEPTO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR PARCIAL
DESAYUNOS	100	$ 4.250	$ 425.000
ALMUERZO	100	$ 8.075	$ 807.500
CENAS	16	$ 5.100	$ 81.600
			$ 1.314.100

EJECUTADO LA VITRINA			
CONCEPTO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR PARCIAL
ALMUERZO	1728	$ 9.500	$ 16.416.000
			$ 16.416.000

EJECUTADO MERCADOS			
CONCEPTO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR PARCIAL
DESAYUNOS	3000	$ 5.000	$ 15.000.000
ALMUERZO	3000	$ 9.500	$ 28.500.000
CENAS	3000	$ 6.000	$ 18.000.000

	$ 61.500.000

RESUMEN AGOSTO	
APRENDICES	$ 115.709.000
T.O.	$ 1.314.100
TOTAL A FACTURAR AGOSTO	**$ 117.023.100**

- Resumen pago parcial N° 4:

BENEFICIO DEL 100% APRENDICES				
ÍTEM	CONCEPTO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR PARCIAL
1	DESAYUNOS Y REFRIGERIO	11740	$ 5.000	$ 58.700.000
2	ALMUERZO	11280	$ 9.500	$ 107.160.000
3	CENAS	6607	$ 6.000	$ 39.642.000
			SUBTORAL APRENDICES	**$ 205.502.000**

TRABAJADORES OFICIALES (T.O.) - BENEFICIO DEL 85%				
ÍTEM	CONCEPTO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR PARCIAL
1	DESAYUNOS	200	$ 4.250	$ 850.000
2	ALMUERZO	200	$ 8.075	$ 1.615.000
3	CENAS	35	$ 5.100	$ 178.500
			SUBTOTAL T.O.	**$ 2.643.500**

TOTAL PAGO 4	**$ 208.145.500**

VALOR A PAGAR PRESENTE ACTA PARCIAL: DOSCIENTOS OCHO MILLONES CIENTO CUARENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($ 208.145.500).

3.2. EJECUCIÓN PRESUPUESTAL

RUBROS	VALOR CONTRATO	VALOR TOTAL PAGADO (1, 2 Y 3)	PAGO 4 (PRESENTE PAGO)	TOTAL EJECUTADO	SALDO
GASTOS BIENESTAR ALUMNOS	$ 1.004.094.800	$ 259.433.000	$ 205.502.000	$ 464.935.000	$ 539.159.800
OTROS GASTOS ASOCIADOS A LA NÓMINA	$ 14.374.775	$ 9.339.800	$ 2.643.500	$ 11.983.300	$ 2.391.475
TOTAL LICITACIÓN	**$ 1.018.469.575**	**$ 268.772.800**	**$ 208.145.500**	**$ 476.918.300**	**$ 541.551.275**

3.3. GRADO DE SATISFACCIÓN DEL SERVICIO PRESTADO POR EL CONTRATISTA

GRADO DE SATISFACCIÓN	CUMPLE
EXCELENTE	
BUENO	X
REGULAR	
INSUFICIENTE	

Para constancia se firma en la ciudad de Monteria el 3 de septiembre del 2021

EDUIN JOSÉ NEGRETE RUIZ
Supevisor de Contrato Nº CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

MARÍA DEL MAR PÉREZ DÍAZ
Apoyo supervisión ambiental

Revisó: Carmen Julia Morales Betin – Apoyo Subdirección

Proyectó: Luz Adriana Zapata Giraldo - Gestion Contractual