INFORME DE SUPERVISIÓN N° 002

PARA: Salome Londoño Zapata (Delegado de la Contratación)

FECHA: 22 de Septiembre de 2021

1. INFORMACIÓN BÁSICA

CONTRATO/CONVENIO Nº:	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 17 de Agosto al 13 de Septiembre 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.
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	Cumple, el contratista presentó certificación de paz y salvo del pago de la seguridad social la cual se anexa a este informe.

[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.

la obligatoriedad de los contratistas de estar afiliados a los Sistemas de Seguridad Social Integral.	
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-16022 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 plasmadas en el Anexo Formato CC-F-077. Ficha técnica del Bien o Servicio.	E l contratista antes de realizar la entrega de la carne en cada sede de atención, debe llega a la bodega 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.

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.
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.	Para el periodo indicado no se presentó cambio.
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, 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.	Para el periodo indicado se inició con la modalidad de ración preparada en sitio en el Programa de Alimentación Escolar, el contratista cumplió con la entrega semanal en cada sede de atención, tanto en la zona urbana como en la rural. Se enfatiza en traer el vehículo transportador a la bodega de alimentos municipal, para hacer la verificación de la temperatura al inicio de la ruta de entrega.
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)	No se solicitó pedido urgente durante el periodo.

veces al contratista el requerimiento, si el mismo no es atendido, se impondrán las sanciones conforme a lo establecido en el contrato.	
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 se cambió el concepto.	El contratista cuenta con acta sanitaria emitida el 11 de noviembre de 2020, con concepto favorable a la fecha, documento aportado durante el proceso contractual.
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	Cumple con el rotulado acorde a la normativa que le aplica.

mencionadas), debe ser identificado para realizar entrega separada.	
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, a partir de este periodo de supervisión el contratista entrega la carne en empaque al vacío de 3000 grs.
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 cumple, no se recibió novedad sobre esta situación.
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 condiciones requeridas.	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. En promedio las temperaturas de congelación al momento de hacer el chequeo inicial desde la bodega antes de comenzar la ruta de distribución oscilan entre los -18°C y los –22°C (Se cuenta con el registro del periodo)
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	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.

aplicación y capacitación del personal que ejecuta el contrato.	
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.	El vehículo transportador es el de placas TRH 172 y tiene su inscripción emitida por la autoridad competente.
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, 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 cumple con este requisito, evidenciado en el formato SAN-F-21 numeral 3d de las entregas realizadas durante el periodo.
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		
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	Agosto-Septiembre 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)		

2.5 Valor a pagar (Seguimiento financiero y contable):

	DESCRIPCION	VALOR
1	Valor Cuota pactada contrato/convenio	$60.671.800
2	Glosa[5](+)(-)	$
Valor Total a Pagar		$60.671.800

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

[4] Se debe verificar el pago de seguridad social del personal vinculado y/o contratista requerido y contenido en la propuesta económica.
[5] Se entiende por glosa los valores que pueden ser sumados o disminuidos de la cuota pactada, el cual deberá ser justificado

Pago acta 2	**FE-16022**	$60.671.800	8,04%	22-09-2021
Valor total actas de pago		**$209.092.150**	27,70%	---
Valor por ejecutar del contrato/convenio		**$545.652.642**	72,30%	---

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)	

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

Dentro de la propuesta económica presentada por el contratista se estipulo el producto carne molida cruda mezcla de res y de cerdo, igualmente en las fichas técnicas publicadas para el proceso se indica que esta carne debe estar compuesta por corte de pierna trasera del cerdo (30%) y carne de res magra (70%), por lo cual para para el pago se discrimina el valor según la composición anterior, así:

[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.

[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.

Cuadro N°1

PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD RECIBIDA	VALOR UNITARIO	VALOR EJECUTADO
Carne molida cruda, mezcla de res (70%) y cerdo (30%)	KILO	611	$ 17.150	$10.478.650

Cuadro N°2

Porcentaje de composición	70%		30%		
Molida res-valor	7.335.055	Molida cerdo-valor	3.143.595	Valor total	$ 10.478.650

El valor indicado en el cuadro n° 2 de res y de cerdo, es el que se suma para ejecutar los rubros por los cuales se hace el pago del acta n°2.

2.10 Concepto de supervisión:

2.10.1 Requerimientos: para este periodo no se presentaron requerimientos

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

ADRIANA MARIA GARCIA PARRA
Cargo: Profesional Universitaria
Seguridad Alimentaria-Secretaría de Salud