PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN N° 2 - CONTRATO CONTRATO CO1.PCCNTR.3441254 DE 2022	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADOR DE GASTO:	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR JOSE NICOLAS BARRIOS SIERRA
SUPERVISOR (E) DEL CONTRATO:	HECTOR MIGUEL COGOLLO ACOSTA
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	MARÍA DEL MAR PÉREZ DIAZ
CONTRATO No:	CONTRATO CO1.PCCNTR.3441254 DE 2022
TIPO DE CONTRATO:	PRESTACIÓN DE SERVICIOS
OBJETO:	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR. Periodo inicial Vigencia 2022.
VALOR:	NOVENTA Y SIETE MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y UN MIL CUATROCIENTOS PESOS M/CTE ($97.581.400) M/CTE
CONTRATISTA:	JULIO CESAR CARE GAVIRIA - ASADOS MONTERIA
NIT:	78.708.824-7
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Km 47, Vía Tierralta, Correg. Santa Isabel MonteríaCOLOMBIA; Córdoba - Montería
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	26/01/2022
FECHA DE INICIO:	28/01/2022
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	El plazo de ejecución del Contrato será de UN (1) mes y QUINCE (15) días y/o hasta agotar el presupuesto, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previa aprobación de la garantía única de cumplimiento y realización del registro presupuestal. La ejecución de este contrato no podrá exceder del 15 de diciembre de 2022.
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	NOVENTA Y SIETE MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y UN MIL CUATROCIENTOS PESOS ($97.581.400) M/CTE.
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	CIENTO CUARENTA Y CINCO MILLONES SESENTA Y UN MIL CUATROCIENTOS PESOS ($145.061.400) M/CTE.

PRÓRROGA No 1:	Se realiza prorroga N°1 por 05 días; desde el 15 de marzo del 2022 hasta hasta 20 de marzo del 2022; Se realiza prorroga N°2 al contrato por 05 días desde el 21 hasta el 25 de marzo del 2022.
ADICIÓN No. 1:	CUARENTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA MIL PESOS($47.480.000) M/CTE.
SUSPENSIÓN No. x:	N/A
FORMA DE PAGO:	Por tratarse de un contrato de servicios, el SENA cancelará al CONTRATISTA mediante pagos parciales o un solo pago total final, siempre y cuando haya realizado las actividades contratadas. El SENA pagará al contratista previa presentación de la factura, acreditación de encontrarse al día en el pago de seguridad social integral y parafiscales por parte del CONTRATISTA y acta de entrega suscrita por el Supervisor del Contrato y el CONTRATISTA. Los pagos se realizan de acuerdo a los demás puntos establecidos en el estudio previo.

1. SEGUIMIENTO A LA SUPERVISIÓN

El presente informe comprende las actividades y seguimiento a la ejecución del contrato CO1.PCCNTR.3587146, durante el período del plazo del contrato, plazo que comprende desde el 18 de marzo hasta el 25 de marzo del 2022.

1.1. OBLIGACIONES CONTRACTUALES:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
1	Cumplir con el Alcance del Objeto contractual.	El contratista ha cumplido con el objeto contractual PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR. Periodo inicial Vigencia 2022	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 200 cc	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 transporta 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 las áreas utilizadas para la ejecución de los trabajos como las adyacentes a ellas.	El contratista cumple	Acta de recibo a satisfacción
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 SST/AMBIENTALES DEL ANEXO DE VERIFICACIÓN GCCON-AN-001 Anexo de verificación criterios de contratación V3

- Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías o restaurantes)

40	Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. - Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. - Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto. Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.	El contratista CUMPLE	Acta de inspección sanitaria
41	Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.	El contratista CUMPLE	Certificado del personal
42	Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 del 2013.	El contratista CUMPLE	Soportes de capacitaciones
43	Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos de la "Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).	El contratista CUMPLE	Soportes del plan de capacitaciones
44	El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.	El contratista CUMPLE	Certificados de ACU.
45	Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	El contratista CUMPLE	Informe de uso de plásticos
46	Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje	El contratista CUMPLE	Informe de estrategias de prevención de perdida de alimentos

47	Certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de estándares mínimos, certificación firmada el Representante Legal, y con los siguientes soportes: 1. Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional que. evalúa los estándares mínimos. 2.evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019	El contratista CUMPLE	Certificado de implementación SG-SST
48	Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la obra de acuerdo a la Resolución 777 de 2021 o la que haga sus veces. Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores	El contratista CUMPLE	Protocolo de bioseguridad
49	De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio, o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica	El contratista CUMPLE	Registros sanitarios
- Criterios para transporte de alimentos o materias primas para alimentos			
50	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.	El contratista CUMPLE	Planillas de registro de temperatura del vehículo que transporta los alimentos
51	Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.	El contratista CUMPLE	Acta de inspección del vehículo que transporta los alimentos.
52	Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la obra de acuerdo a la Resolución 777 de 2021 o la que haga sus veces. Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional	El contratista CUMPLE	Protocolo de bioseguridad

	determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores		
53	Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.	El contratista CUMPLE	Informe del vehículo

2. EJECUCIÓN FINANCIERA

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	%
02/08/2022	ELEC-199	$28.573.085,00	$ 143.180.280	$ 1.881.120	99%		

3.OBSERVACIONES

3.1SERVICIOS RECIBIDOS EN EL PRESENTE INFORME DE SUPERVISIÓN:

A continuación, se presenta el informe parcial de los servicios recibidos a satisfacción durante el período, que serán objeto del presente pago.

A continuación, se presenta el informe total de los servicios objeto del presente pago.

Total mínima del 18 de marzo			
APRENDICES		Valor unitario	Subtotal
Desayunos	226	$ 8.000	$ 1.808.000
Almuerzos	186	$ 12.300	$ 2.287.800
Cenas		$ 10.000	$ 0
Total Aprendices			$ 4.095.800
TRABAJADORES OFICIALES		Valor unitario	Subtotal
Desayunos		$ 6.800	$ 0
Almuerzos		$ 10.455	$ 0
Cenas		$ 8.500	$ 0
Total Trabajadores Oficiales			$ 0
TOTAL			$ 4.095.800

Total 22 al 25 de marzo			
APRENDICES		Valor unitario	Subtotal
Desayunos	908	$ 8.000	$ 7.264.000
Almuerzos	995	$ 12.300	$ 12.238.500
Cenas	482	$ 10.000	$ 4.820.000
Total Aprendices			$ 24.322.500
TRABAJADORES OFICIALES		Valor unitario	Subtotal
Desayunos	7	$ 6.800	$ 47.600
Almuerzos	7	$ 10.455	$ 73.185
Cenas	4	$ 8.500	$ 34.000
Total Trabajadores Oficiales			$ 154.785
TOTAL			$ 24.477.285

VALOR PAGO DOS FINAL (2): VEINTIOCHO MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y TRES MIL OCHENTA Y CINCO PESOS ($28.573.085). M/CTE

3.2 EJECUCIÓN PRESUPUESTAL

La ejecución presupuestal con este presente pago es la siguiente:

DEPENDENCIA	RUBRO	FUENTE DE RECURSOS	VALOR DEL CONTRATO + ADICIÓN	VALOR PAGO N°1	VALOR PRESENTE PAGO N°2	VALOR EJECUTADO	NUEVO SALDO DEL CONTRATO	% EJECUCIÓN
911542	C-3603-1300-14-0-3603025-02	NACIÓN	$ 142.440.000	$ 112.146.700	$ 28.418.300	$ 140.565.000	$ 1.875.000	99%
911510	C-3603-1300-14-0-3603025-02	NACIÓN	$ 2.621.400	$ 2.460.495	$ 154.785	$ 2.615.280	$ 6.120	
		TOTAL	$ 145.061.400	$ 114.607.195	$ 28.573.085	$ 143.180.280	$ 1.881.120	

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 02 de agosto del 2022

HECTOR MIGUEL COGOLLO ACOSTA
Supervisor (e) CO1.PCCNTR.3441254 DE 2022

MARÍA DEL MAR PÉREZ DÍAZ
Apoyo supervisión ambiental

Revisó: Carmen Julia Morales Betin – Apoyo Subdirección

Proyectó: Luz Adriana Zapata Giraldo - Gestion Contractual