PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 5 CO1.PCCNTR. 3719156 DE 2022	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	CENTRO DE DESARROLLO AGROEMPRESARIAL DE CHIA- REGIONAL CUNDINAMARCA
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	LINDA LORENA RODRIGUEZ ANGARITA
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	NO APLICA
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR.3719156
TIPO DE CONTRATO:	Prestación de servicios
OBJETO:	Suministro de alimentación para apoyar las diferentes actividades del plan de acción de bienestar a los aprendices para la vigencia 2022 del Centro de Desarrollo Agroempresarial, SENA Chía
VALOR:	$ 98.500.000 (Noventa y ocho millones quinientos mil pesos)
CONTRATISTA:	DIAGO Y BENITEZ SAS
NIT:	900438648-8
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Centro de Desarrollo Agroempresarial de Chía
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	9/06/2022
FECHA DE INICIO:	9/06/2022
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	199 Días- Hasta el 16 de Diciembre 2022
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	$ 68.500.000 (Sesenta y ocho millones quinientos mil pesos)
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	$ 98.500.000 (Noventa y ocho millones quinientos mil pesos)
PRÓRROGA No	NO APLICA
ADICIÓN No. 9074147	$ 30.000.000 (Treinta millones de pesos)
SUSPENSIÓN No.	NO APLICA
FORMA DE PAGO:	PARCIAL

OBLIGACIONES GENERALES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
Ejecutar el objeto del Contrato en las condiciones de calidad, oportunidad, y obligaciones definidas en los Documentos del Proceso de contratación	• Se suministraron 113 Pasteles horneados. • Se suministraron 187 Hamburguesas 400 gr y jugo o gaseosa en botella no retornable Pet 400ml. • Se suministraron 704 -Porción de 400 gramos de Lechona Se suministraron 408 Sándwich 400 gr Y gaseosa en botella no retornable Pet 400ml. •	El proveedor entrega los refrigerios solicitados por la supervisión de acuerdo a lo contratado
Pagar los salarios y prestaciones sociales en forma oportuna a todo el personal que utilice la ejecución del Contrato, y en general, dar estricto cumplimiento a la totalidad de obligaciones con el sistema Integral de Seguridad Social y Parafiscales, derivadas de la ejecución del mismo.	El contratista presenta planillas de pago de prestaciones sociales Y certificación de revisor fiscal	Planillas de pagos y constancia de revisor fiscal.
Entregar la facturación para el pago teniendo presente el	El contratista genera Factura Electrónica, de igual manera realiza el cargue en el aplicativo Olimpia IT	El contratista genera Factura Electrónica - Olimpia IT

Código de Comercio, en cuanto a los requisitos generales de todo título valor y requisitos especiales de la factura, además, adoptar lo contemplado por la Ley 1231 de 2008, de igual manera el contratista deberá generar una factura por cada orden de trabajo desarrollado.		
Suministrar la información necesaria al Supervisor del Contrato para elaborar el proyecto de Acta de Liquidación del mismo, dentro de los términos exigidos en la ley 1150 de 2007 y el Decreto Ley 0022 de 2012, que adiciono el artículo 60 de la Ley 80 de 1993 y criterios de contratación emitidos por la Dirección General.	No se requiere acta de liquidación para el pago	No se requiere actade liquidación para el pago
Obligaciones Específicas del Contratista		
Cumplir con el alcance del objeto contractual	El contratista suministra los refrigerios de acuerdo a lo solicitado.	Entrega de refrigerios según solicitud
Informar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos.	No se presentó ni se dio a conocer esta situación.	No se presentó ni se dio a conocer esta situación.

Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. a. Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. b. Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.	El contratista entrega soporte sanitario.	Acta Inspección Sanitaria 17052022
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. Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de	El contratista cumple con lo solicitado.	El contratista entrega Carnets de Manipulación

manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,)de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 del 2013.		
Entregar copia del Plan deSaneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).	Presenta Plan-de-Saneamiento-Básico	El contratista presenta el programa de limpieza y desinfección guías de desinfección.
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 lineamientospara restaurantes y cafeterías" y/o versiones que losustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).	El profesional de seguridad y salud en el trabajo del Centro de Formación Jorge Andrés Reyes Melo, visita las instalaciones del proveedor	El profesional verifica el cumplimiento
El contratista deberá usar plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibidoel uso de mezcladores, pitillos,vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	El contratista cumplió con lo establecido- El contratista utilizo material reciclable	El contratista cumplió con lo establecido- Evidencia Fotográfica
Cumplir con los protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle el servicio de acuerdo con la Resolución 592 de 2022 o la que haga sus veces.	El profesional de seguridad y salud en el trabajo del Centro de Formación Jorge Andrés Reyes Melo, visita las instalaciones del proveedor	El profesional verifica el cumplimiento

El contratista deberá implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida ydesperdicio 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	No se generó la situación de pérdida odesperdicio	No se generó la situación de pérdida o desperdicio
El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que segeneren, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedidopor el gestor y realizar elreporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.	Entrega de certificado de aprovechamiento aceite vegetal usado para la producciónde biodiesel 2g	Entrega documentación
Cumplir con la fecha, hora y lugar del evento con puntualidad, de acuerdo con el con el cronograma establecido por el Supervisor del Contrato.	Se entregaron los suministros en las fechas y horas establecidas	Cumplimiento con los tiempos solicitados de entrega
Criterios para el transporte de alimentos		
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.	No se requieren alimentos con estas características.	No Aplica

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.	Revisión del vehículo transportador por parte de la supervisora y el profesional de seguridad y salud en el trabajo	El vehículo en el que se transportan los alimentos se verificó encontrándose en buen estado, e higiene
Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: 1. 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 con Resolución 5109 de 2005. 2. 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. 3. Los vehículos transportadores de	Se verificaron condiciones en cada entrega	Evidencia fotográfica

alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.		

FECHA	No. DE FACTURA	VALOR PARA CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FÍSICA	
						No. de días ejecutados	%
12 Diciembre de 2022	FE 265 2022	**$ 14.373.000**	**$ 75.188.500**	**$ 23.311.500**	**76%**	**6 meses y 5 días**	

OBSERVACIONES

El contratista cumplió con lo estipulado en el contrato y con las fechas establecidas para la entrega de suministro de refrigerios.

Elaboró: Linda Lorena Rodriguez Angarita –Bienestar al Aprendiz
Revisó: Jorge Andrés Reyes Melo- Profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo
Revisó: Natalia Andrea Fique Gutierrez- Dinamizadora SIGA