PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN N° 2 - CONTRATO CONTRATO CO1.PCCNTR.4668185 DE 2023	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
SUPERVISOR DEL CONTRATO	ELIECER ELIAS VASQUEZ COGOLLO
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	MARÍA DEL MAR PÉREZ
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR.4668185 DE 2023
TIPO DE CONTRATO:	Suministros
OBJETO:	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR. Periodo inicial Vigencia 2023.
VALOR:	CIENTO OCHO MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS MIL SEISCIENTOS OCHENTA PESOS ($108.832.680) M/CTE
CONTRATISTA:	JULIO CESAR CARE GAVIRIA - ASADOS MONTERIA
NIT:	78.708.824-7
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Km 47, Vía Tierralta, Correg. Santa Isabel Montería COLOMBIA; Córdoba - Montería
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	22/02/2023
FECHA DE INICIO:	27/02/2023
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 2023.
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	CIENTO OCHO MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS MIL SEISCIENTOS OCHENTA PESOS ($108.832.680) M/CTE
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	CIENTO CINCUENTA Y CUATRO MILLONES CIENTO VENTISIETE MIL OCHOCIENTOS OCHENTA PESOS M/CTE ($ 154.127.880).

PRÓRROGA No 2:	N/A
ADICIÓN No. 1:	CUARENTA Y CINCO MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL DOSCIENTOS PESOS ($ 45.295.200) 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 con los demás puntos establecidos en el estudio previo.

1. SEGUIMIENTO A LA SUPERVISION

El presente informe comprende las actividades y seguimiento a la ejecución del contrato CO1.PCCNTR. 4668185, durante el período del plazo del contrato, plazo que comprende desde el 27 de febrero hasta el 08 de Abril del 2023.

1.1. 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 acordes con las minutas maestras	Evidenciado durante la prestación del servicio
6	Garantizar que los productos utilizados para la elaboración de los alimentos sean de excelente calidad	Ha cumplido	Acta de recibo a satisfacción
7	Garantizar que la manipulación de los alimentos este a cargo de personal capacitado.	Capacitaciones al personal	Certificados del personal
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	Gestionar compras no inferiores al 30% de ser posible, sobre el valor total del contrato, con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación	cumple	Facturas
14	El cumplimiento del artículo 50 de la Ley 2195 de 2022, el contratista deberá atender lo ahí dispuesto en caso de que aplique: ARTÍCULO 50. CONTABILIDAD Y TRANSPARENCIA. En las actividades contractuales del Estado, donde participen tanto personas naturales como jurídicas obligadas a llevar contabilidad y que ejecuten recursos públicos, los contratistas deberán registrar en su	cumple	NA

	contabilidad, bien sea, por centro de costo o de manera individualizada cada contrato, de forma que permita al Estado verificar la ejecución y aplicación de los recursos públicos de cada uno de ellos, como practica de transparencia y de buen gobierno corporativo. PARÁGRAFO. Los representantes legales y los profesionales de la contaduría pública que certifiquen estados financieros, donde se vea inmersa la ejecución de recursos públicos, deberán garantizar que, en la contabilidad, se registre de manera individualizada por contrato, la ejecución de tales recursos.		
15	La alimentación debe ser variada y balanceada, además higiénicamente preparada	cumple	Minutas de Alimentación
16	Evitar los excesos de azucares, harinas, sales, frituras, salsas y grasas.	cumple	
17	No se suministrarán lácteos preparados con leche en polvo.	No se suministra lácteos con leche en polvo.	Minutas
18	La leche empleada para la preparación de alimentos debe ser pasteurizada o ultrapasteurizada	El contratista usa leche pasteurizada	Minutas
19	Las bebidas con leche deben prepararse, como mínimo, en 200 ml de leche y pueden variar entre, café, bebidas achocolatadas, malteadas, avena, entre otros	Las bebidas con leche se preparan en 200 cc	Acta de recibo a satisfacción
20	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
21	Todos los alimentos deben ser preparados con insumos y materias primas inocuos y de primera calidad.	Los insumos son de primera calidad	Acta de recibo a satisfacción
22	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.
23	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

24	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.	Cumple	
25	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.
26	El CONTRATISTA debe presentar con anticipación mínimo de una semana al Supervisor del contrato, el menú a suministrar para la semana siguiente, con el propósito de exhibir la variedad, es decir, no repetición de las preparaciones ofrecidas siendo diferentes cada día.	Cumple	
27	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
28	El proponente debe cumplir con un área específica, para la preparación emplatado y distribución de los alimentos	Cumple	
29	Atender las visitas periódicas de inspección que sean programadas por el supervisor del contrato y/o las personas designadas por el subdirector de centro y acoger las recomendaciones y observaciones que se deriven de estas.	Cumple	
30	Cualquier modificación que el contratista ejecute antes de recibir la decisión del supervisor, será de su total responsabilidad..	Cumple	
31	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.

32	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.	Cumple	
33	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
34	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	.A.
35	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.
36	El CONTRATISTA deberá contar con la asesoría de un Nutricionista Dietista, con título académico y con experiencia mínima de dos (2) años, para la elaboración de las minutas, acompañamiento en la ejecución del contrato y asistencia a las reuniones programadas por el subdirector de centro o a quien este delegue.	El contratista cumple	N.A.
37	Es importante que exista un menú variado, con los requerimientos nutricionales acorde a la población atendida, al clima y la región, y las condiciones de los aprendices, trabajadores y eventos especiales.	Cumple	
38	El adjudicatario debe contar con amplia experiencia en el manejo de casinos, cafeterías de empresas, colegios, universidades a nivel local o nacional, priorizando la salud y el bienestar de los usuarios, suministrando materias primas de primera calidad, entregando menús balanceados y aplicando las buenas prácticas de manufactura	Cumple	
39	Se deben cumplir las normas de sanidad y de protección ambiental que establece la Ley.	Cumple	
40	Las personas que presten los servicios de preparación y suministro de alimentos deberán cumplir con los requisitos para manipuladores de alimentos, establecidos en el Capítulo III de la resolución 2674 de 2013 o cualquier otra norma que la sustituya o modifique, además de las estipuladas por el Centro de Agropecuario y de Biotecnología “El Porvenir” SENA Regional Córdoba.	Cumple	
41	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 de este.	Cumple	

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)			
42	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.	Cumple.	

43	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.	Cumple	El contratista aporta certificados de BPM de los manipuladores de alimentos.
44	Ejecutar 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 con lo establecido en la resolución 2674 del 2013	Cumple	El contratista aporta soportes de ejecución del plan de capacitaciones.
45	Las materias primas e insumos que lo requieran deberán cumplir con el rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo con lo establecido en la resolución 5109 de 2005.	Cumple	
46	El contratista deberá realizar monitoreo microbiológico periódico a superficies, manipuladores y producto terminado. Debe darse aviso con suficiente anterioridad al supervisor del contrato sobre la fecha de los muestreos. Los resultados de los análisis deberán ser enviados al supervisor del contrato con la misma frecuencia de los muestreos	Cumple	
47	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).	Cumple	.

48	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.	Cumple	.
49	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.	Cumple	El contratista cumple con el requerimiento.
50	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	Cumple	.
51	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	Cumple	
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 determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores	cumple	

53	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	Cumple	El conratista aporta registros sanitarios de los alimentos.
- Criterios para transporte de alimentos o materias primas para alimentos			
54	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.	Cumple	El contratista aporta planillas de registro de temperatura durante el transporte.
55	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.	Cumple	El contratista aporta acta de condiciones sanitarias del vehículo
56	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	Cumple	El contratista aporta protocolo de buoseguridad.
57	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	Cumple	El contratista cumple con el requerimiento

	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.		

1. 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	%
18/04/2023	ELEC-327	$131.968.413	$ 131.968.413	$22.159.467	100%		

2.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 de noviembre, que serán objeto del presente pago.

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

APRENDICES

CONCEPTO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	IMPOCONSUMO	PRECIO TOTAL	VALOR PARCIAL
DESAYUNOS	3426	$ 9.500	$ 760	$ 10.260	$ 35.150.760
ALMUERZO	4515	$ 14.000	$ 1.120	$ 15.120	$ 68.266.800
CENAS	2070	$ 9.500	$ 760	$ 10.260	$ 21.238.200
HIDRATACION	309	$ 12.000	$ 960	$ 12.960	$ 4.004.640
				TOTAL	**$ 128.660.400**

T.O.

CONCEPTO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	IMPOCONSUMO	PRECIO TOTAL	VALOR PARCIAL
DESAYUNOS	139	$ 8.075	$ 646	$ 8.721	$ 1.212.219
ALMUERZO	140	$ 11.900	$ 952	$ 12.852	$ 1.799.280
|CENAS	34	$ 8.075	$ 646	$ 8.721	$ 296.514
				TOTAL	**$ 3.308.013**

RESUMEN	
APRENDICES	$ 128.660.400
T.O	$ 3.308.013
TOTAL EJECUTADO	**$ 131.968.413**

VALOR TOTAL PAGO TOTAL: CIENTO TREINTA Y UN MILLONES NOVECIENTOS SESENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS TRECE PESOS ($ 131.968.413).

EJECUCIÓN PRESUPUESTAL

La ejecución presupuestal con este pago único pago es la siguiente:

DEPENDECIA	RUBRO	FUENTE DE RECURSOS	VALOR PRESENTE PAGO N°1	NUEVO SALDO DEL CONTRATO	% EJECUCIÓN
911542	C-3603-1300-14-0-3603025-02	NACIÓN	$128.660.400	$ 22.159.467	
911510	C-3603-1300-14-0-3603025-02	NACIÓN	$ 3.308.013		100%

3.1. 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 Montería el 20 de Abril del 2023



ELIECER ELIAS VASQUEZ COGOLLO
Supervisor CO1.PCCNTR.4668185 DE 2023



MARÍA DEL MAR PÉREZ DÍAZ
Apoyo supervisión ambiental

Revisó:

Proyectó: