PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 1 DE 24 DE MAYO DE 2023	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	CENTRO INTERNACIONAL DE PRODUCCION LIMPIA LOPE
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	Claudia Mercedes Jiménez Garces
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	Martha Lucía Sánchez Belalcáza
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR.4802191
TIPO DE CONTRATO:	PRESTACION DE SERIVICIO
OBJETO:	Contratar el suministro de alimentación para los aprendices del Centro Internacional de Producción Limpia Lope SENA Regional Nariño.
VALOR:	CIENTO DIEZ MILLONES SETECIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL QUINIENTOS PESOS ($.110.788.500) MDA/CTE incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos.
CONTRATISTA:	SERVINARIÑO UE
NIT:	900.221.500-4
LUGAR DE EJECUCIÓN:	SAN JUAN DE PASTO
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	27 de marzo de 2023
FECHA DE INICIO:	29 de marzo de 2023
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	El Plazo es de Dos (2) meses
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	CIENTO DIEZ MILLONES SETECIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL QUINIENTOS PESOS ($.110.788.500) MDA/CT
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	CIENTO DIEZ MILLONES SETECIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL QUINIENTOS PESOS ($.110.788.500) MDA/CT
FORMA DE PAGO:	El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a pagar el valor del contrato subordinado a las apropiaciones que del mismo se hagan del presupuesto de la siguiente manera: El valor del presente contrato es la suma de CIENTO DIEZ MILLONES SETECIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL QUINIENTOS PESOS ($.110.788.500) MDA/CTE. Se hará con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal 3323 del 20 de

	enero de 2023. Que para tal efecto expidió el área de Presupuesto con imputación a: C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS. El Sena realizará pagos parciales de conformidad con los servicios prestados de acuerdo con la presentación de cada factura por parte del contratista (cuando esta se deba expedir), previo recibo a satisfacción por parte de la SUPERVISIÓN, lo cual deberá quedar soportado en el respectivo Informe de Supervisión. Para la realización de cualquier pago el contratista deberá acreditar previamente encontrarse al día en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscal. Si las facturas no han sido bien elaboradas o no se acompañan de los documentos que la respalden los términos anteriores solo empezaran a contarse desde la fecha en que quede corregida la cuenta o factura o desde aquella en que se aporten efectivamente los documentos. Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del proveedor, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. El SENA efectuará al CONTRATISTA las retenciones que, en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación. NOTA: Si el contratista es responsable de IVA, entregará la factura de venta discriminando en cada ITEM los porcentajes de IVA que aplica a cada uno de ellos, los cuales deben corresponder a la tarifa establecida en el Estatuto Tributario Vigente. En caso de que los porcentajes de IVA plasmados en la factura no estén acordes a la norma, deberá realizar las modificaciones a las que haya lugar.
MODIFICACION NO. 1	**MODIFICACION DE SUPERVISOR** Fecha de Suscripcion: 10 de abril de 2023
	4) Que, teniendo en cuenta la solicitud realizada por el Ordenador del Gasto y en aras de garantizar el control y vigilancia sobre la ejecución del Contrato de Suministro No. CO1.PCCNTR.4802191-2023 es necesario modificar la supervisión, designando funcionario Tarik Alexander Luna Villarreal. 5) Que, en razón a lo anterior se procede a modificar

	los datos del nuevo Supervisor, los cuales quedaran así: Nombre del Supervisor: Tarik Alexander Luna Villarreal, Cargo: Coordinador del Grupo de Apoyo Administrativo Mixto, Cédula de Ciudadanía No.: 98.387.337, Correo Electrónico: taluna@sena.edu.co. 6) Que, la presente modificación al Contrato No. CO1.PCCNTR.4802191-2023, no genera erogación económica para alguna de las partes. 7) Que, verificada la vigencia del contrato, es viable legalmente la suscripción del presente documento. Teniendo en cuenta las anteriores consideraciones, las partes acuerdan suscribir la presente Acta Modificatoria, sujeta a las siguientes clausulas: PRIMERA. – SUPERVISIÓN. - Se efectuará la supervisión de la ejecución del Contrato No. CO1.PCCNTR.4802191-2023 por parte del funcionario Tarik Alexander Luna Villarreal, identificado con cédula de ciudadanía No. 98.387.337, con cargo Coordinador del Grupo de Apoyo Administrativo Mixto, correo electrónico: taluna@sena.edu.co. SEGUNDA. - El supervisor deberá velar por el cabal cumplimiento de todas y cada una de las actividades que se le encomienden al contratista, de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría, Código GCCON-M-002. TERCERA. - Los demás términos y condiciones del Contrato de Suministro No. CO1.PCCNTR.4802191-2023, no son objeto de aclaración, modificación o adición con la presente modificación, razón por la cual, continuaran vigentes en su integridad, siempre que no contraríen lo estipulado en el presente documento. CUARTA. - La presente modificación se entenderá perfeccionada con la firma de las partes.

Obligaciones Especificas:

OBLIGACIONES ESPECIFICAS	CUMPLE	NO CUMPLE	SOPORTE
1. El contratista deberá presentar para cada pago el soporte o recibo de cancelación de la planilla de las	SI		Presentar planillas de seguridad social del contratista y

obligaciones al Sistema de Seguridad Social (salud, pensión y riesgos laborales).			personal contratado correspondiente al mes de marzo y abril de 2023
2. El Contratista deberá entregar a la Entidad con el primer pago Certificación del Nivel de Riesgo al cual pertenece, emitida por la ARL con fecha de expedición no mayor a 30 días.	SI		Certificación del Nivel de Riesgo al cual pertenece, emitida por la ARL con fecha de expedición no mayor a 30 días.
3. El Contratista deberá presentar ante el SENA junto con el primer pago el Certificado de Implementación del SG-SST con los siguientes soportes: - Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional SST, - La Evaluación de estándares mínimos, y adicional a ello en caso de No contar con el 100% de la implementación presentar Plan de Acción.	SI		Certificado de Implementación del SG-SST con los siguientes soportes: - Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional SST, - La Evaluación de estándares mínimos, y adicional a ello en caso de No contar con el 100% de la implementación presentar Plan de Acción Matriz de Riesgo

4. El contratista deberá presentar la factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los servicios contratados.			Factura electrónica FES-386
5. Presentar Análisis microbiológicos de acuerdo con las necesidades del centro en los procesos de elaboración de alimentos.			Presentar los Análisis microbiológicos para el segundo pago.
6. Presentar como mínimo un ciclo de rotación de quince (15) menús (que incluya almuerzo y entredías). Cada menú deberá ser publicado dentro de las cafeterías del centro, en un espacio visible a los usuarios del servicio. Estas minutas deben estar firmados y avalados por el Nutricionista.	SI		Presentar los menú que serán publicados dentro de las caferías.
6. Suministrar las materias primas y bienes de primera calidad bajo los parámetros exigidos por la normatividad en la materia para la óptima prestación del servicio objeto del contrato.			N/A
7. Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos, con las temperaturas indicadas para la refrigeración de estos y conservar la cadena de frío de los	SI		Registro de refrigeración de los alimentos

alimentos, bebidas e insumos que lo requieran.			
8. Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos, con las temperaturas indicadas para la refrigeración de estos y conservar la cadena de frío de los alimentos, bebidas e insumos que lo requieran.	SI		Presentar registros de control de refrigeración de los alimentos.
9. Realizar las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos ajustados a los controles de calidad apropiados.	SI		Plan de las buenas prácticas prácticas de manipulación de Alimentos
10. Evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a la calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos, así como garantizar la inocuidad alimentaria	SI		Plan de las buenas prácticas prácticas de manipulación de Alimentos y practicas higiénicas en manipulación de alimentos.
11 Queda totalmente prohibida la venta y consumo de bebidas embriagantes.			N/A
12. El contratista deberá presentar al finalizar cada jornada, evidencias de entrega de los servicios contratados (Registro Fotográfico y listado firmado	SI		Los soportes de (Registro Fotográfico y listado firmado de recibido de los

de recibido de los servicios contratados).			servicios contratados).
13. El almacenamiento y refrigeración de los alimentos debe ser teniendo en cuenta las normas de seguridad alimentaria.	SI		Registro de refrigeración de los alimentos. Según la norma
14. El personal debe aportar certificado médico de aptitud de manipulación de alimentos	SI		Certificado de manipulación de alimentos del personal
15. El contratista deberá tomar las medidas necesarias para que no haya riesgo de contaminar los alimentos.	SI		Plan de las buenas prácticas de manipulación de Alimentos y practicas higiénicas en manipulación de alimentos.
16. El Contratista deberá presentar el plan de saneamiento y capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación, el cual deberá ser aprobado, verificado y controlado por la autoridad sanitaria correspondiente. - El plan de saneamiento deberá contener los siguientes documentos: Programa de limpieza y desinfección, manejo de desechos sólidos, programa de control de plagas, programa de abastecimiento de agua potable, Entregar copia en medio digital o impreso del Plan de Saneamiento actualizado.	SI		Plan de saneamiento – registro de capacitación del personal.

(Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). - El plan de capacitación debe contener las temáticas correspondientes a los programas: Prácticas de higiene y medidas de protección personal, programa de limpieza y desinfección, programa de control integral de plagas y el programa de abastecimiento de agua potable; con la determinada frecuencia - El contratista deberá entregar al SENA cada 45 días pruebas de laboratorios, de los alimentos entregados a los aprendices y personal del SENA, que demuestren su calidad higiénica. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.			
17. El contratista debe presentar un plan vigente de capacitación en higiene y seguridad alimentaria, firmado por el profesional ambiental o de alimentos competente.	SI		Plan vigente de capacitación en higiene y seguridad alimentaria, firmado por el profesional ambiental o de

- El plan de capacitación debe contener al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 del 2013. - 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.			alimentos competente. Capacitación Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 del 2013. certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM
18. El contratista deberá presentar controles de calidad e inocuidad para las materias primas e insumos y los registros de control de temperatura de materias primas de alto riesgo.	SI		Registros de Calidad
19. El Contratista deberá proporcionar el servicio de alimentación en la totalidad de los ítems contratados en las cafeterías ubicadas en el Centro de Formación, en los	SI		Se los registros de entrega a los Aprendices.

Sectores de Comercio y Servicios; y el sector Agroindustrial.			
20. 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.	SI		Certificación del Gestor
21. 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.			Presenta registro de control de residuos. SE PROGRAMA ENTREGA DE CERFICIADO PARA EL MES DE MAYO.
22. 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.			La Certificacion se presentara en el mes de mayo de 2022

23.El Contratista deberá responsabilizarse sobre la conservación y mantenimiento (Correctivo y Preventivo) de la dotación e infraestructura de las cafeterías (es decir Equipos de Cocina Profesional, Equipos para servicio de restaurante, Menaje e instalaciones locativas respondiendo por los daños ocasionados por su uso indebido o destinación diferente a la presentada en la presente contratación); de los Sectores Agroindustrial y Comercio y Servicios; lo anterior en cumplimento de las normas establecidas por el Ministerio de la Protección Social – Sector Salud en lo referente al manejo y manipulación de alimentos.			cumplimento de las normas establecidas por el Ministerio de la Protección Social – Sector Salud en lo referente al manejo y manipulación de alimentos. En el mes de mayo se programara visita del equipo de SST – DINAMIZADORA AMBIENTAL Y SUPERVISOR para la respectiva verificación se debe anexar acta.
24. El Contratista deberá equipar las cafeterías de la siguiente manera: ➢ La Cafetería ubicada en el Sector Agroindustrial con un mínimo de Treinta y Cinco (35) mesas cada una con Cuatro (4) sillas y con su respectivo mantel, un sistema audio visual para ambientar el sitio de comedor; en la cocina, un filtro de agua, 5 estufas industriales de mínimo	SI		Presentar inventario

tres quemadores dobles de hierro y estructura fabricado en acero inoxidable calibre 20 tipo 304, 2 neveras o refrigeradores verticales, un congelador horizontal con consumo bajo en energía, licuadoras industriales, microondas para uso de los aprendices, ollas, y demás utensilios necesarios para ejecutar con éxito el objeto del contrato, además se debe equipar el sitio asignado para bodega o recepción de materias primas con sus respectivos estantes, canastillas de material lavable y permitido según los entes de control, para el almacenamiento de frutas, verduras, productos no perecederos entre otros, así mismo se debe instalar cámaras de seguridad para control interno y externo de la preparación de alimentos y servicio al cliente. ➢ La Cafetería ubicada en el Sector Comercio y Servicios con un mínimo de 10 mesas y cuarenta sillas, cafetera industrial, microondas para uso de los aprendices, así como también el menaje y demás utensilios necesarios para ejecutar con éxito el objeto del contrato y correcta prestación del servicio. ➢ El Contratista deberá cuidar y mantener en buen estado los			

elementos que la Entidad facilite para el cumplimiento del Contrato.			
25. No reutilizar las materias primas (aceite o entre otros).	SI		Certificación del Gestor Autorizado
26. Eliminar el uso de limpiones y/o trapos, ya que éstos, facilitan la contaminación cruzada, pues son el medio perfecto para el crecimiento de microorganismos patógenos y hongos por sus excelentes condiciones de ambiente.	SI		Plan vigente en higiene y seguridad alimentaria
27. 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 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.			copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud Se programa entrega para el mes de mayo de 2023
28. El contratista deberá definir procedimientos de limpieza y desinfección de áreas,	SI		Plan vigente

	equipos, utensilios y otros que correspondan como los Procedimientos Operativos Estandarizados (POES).			en higiene y seguridad alimentaria
29.	El contratista debe dar aplicación a lo establecido en el artículo 14 de la resolución 2674 de 2013.	SI		PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN. Registro fotográfico donde se evidencie el cumplimiento.
30.	El contratista deberá presentar junto con la oferta el Plan de Saneamiento teniendo en cuenta lo establecido en el capítulo VI de la Resolución No. 2674 de 2013.	SI		Plan de Saneamiento
31.	El contratista deberá prestar el servicio de cafetería y restaurante, atendiendo los estándares de calidad, atención al cliente, teniendo en cuenta las normas de higiene y manipulación de alimentos; así como también garantizar el uso de las materias primas de alta calidad para la elaboración de los alimentos contratados.			N/A
32.	El Contratista pondrá a la venta a la comunidad en general artículos como dulcería y/o productos de cafetería, aclarándose que	SI		Lista de precios

estos deben ser acordes a los precios del mercado.			
33. El Contratista deberá garantizar el uso de las cafeterías para aquellos que requieran hacer uso de estas en sus horas de alimentación.			NA
34. El Contratista y/o las personas a cargo de la entrega deberán cumplir igualmente con los protocolos de bioseguridad que implemente la Entidad, en aras de salvaguardar la salud de todo aquel que intervenga en este proceso.	SI		Entrega de elementos de protección Formato Registro Control de Dotación.
35. Una vez formalizado el contrato, para realizar la entrega de los servicios objeto de este el Contratista y/o las personas a cargo de dicha entrega y/o que ingresen a las instalaciones del Centro Internacional de Producción Limpia Lope – SENA Regional Nariño, deberán participar en la inducción y Reinducción de Seguridad y Salud en el Trabajo realizada por la Entidad (por cada contrato con la Entidad).	Si		Acta de inducción de seguridad y Salud en el trabajo realizada por la Entidad
36. El contratista deberá entregar a la Entidad con el	SI		Acta de inducción de seguridad y

primer pago el Acta que evidencie la participación de la inducción y/o reinducción en generalidades del SG-SST.			Salud en el trabajo realizada por la Entidad
37. Adoptar, garantizar y responder por todas las medidas de seguridad necesarias para el mantenimiento de los bienes objeto del contrato, acorde con la normatividad vigente en la materia y según las nuevas políticas y protocolos establecidos para la prevención y contención del CORONAVIRUS- COVID 19.			N/A
38. El Contratista debe cumplir con los protocolos de bioseguridad adoptados por el SENA durante el tiempo que permanezca en las instalaciones de la Entidad para llevar a cabo la ejecución de sus obligaciones y demás trámites administrativos que deba realizarse en virtud del contrato.			N/A
39. Mantener adecuada ventilación dejando abiertas las ventanas de los vehículos que ingrese a la Entidad para cumplir con la ejecución del contrato			N/A

40. Realizar las medidas de limpieza y desinfección necesarias de los elementos, equipos y demás bienes utilizados en virtud del contrato.	SI		Registros fotográficos
41. Para realizar la entrega de los servicios objeto del presente contrato, el Contratista y/o las personas a cargo de dicha actividad deben ingresar a la Entidad y permanecer con los elementos de bioseguridad necesarios, en cumplimiento de los lineamientos señalados en la Resolución 1238 de 2022 **"Por medio de la cual se dictan medidas para prevención, promoción y conservación de la salud con ocasión de infecciones respiratorias, incluidas las originadas por la COVID-19**" Esta Resolución es acogida por el Sena mediante Circulares Generales Nº. 3-2022-000094 y Nº01-3-2022-000146 de 2022, "Actualización protocolo de Bioseguridad SENA con la Resolución del MinSalud Resolución 1238 de 2022." Y Retorno a la presencialidad - Alcance a Circular 094 fin de la			N/A

emergencia sanitaria y Resolución 1238 de 2022.			
42. El Contratista y/o las personas a cargo de la entrega deberán cumplir igualmente con los protocolos de bioseguridad que implemente la Entidad, en aras de salvaguardar la salud de todo aquel que intervenga en este proceso.			N/A
43. De conformidad con lo establecido en el Manual de Contratación con código GCCON-M001 y el Anexo de Verificación de Criterios de Contratación con código GCCON-AN-001 del SENA, el contratista deberá dar cumplimiento a los Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo aplicables, los cuales se identificarán de acuerdo con los aspectos e impactos ambientales efectivamente generados, el desempeño energético y peligros y riesgos presentes en la actividad.			En el mes de mayo se programara visita del equipo de SST – DINAMIZADORA AMBIENTAL Y SUPERVISOR para la respectiva verificación se debe anexar acta.
44. El Contratista deberá presentar ante el SENA al iniciar el contrato y cuando sean requeridos por parte de la Entidad, los siguientes exámenes de laboratorio			Presentar el resultado de análisis para el mes de mayo de 2023 pago.

(con vigencia máxima de un (01) mes del personal manipulador de alimentos: • Análisis coprológico para enterobacterias. • KOH para uñas • Frotis faríngeo • Certificado médico			
45. En caso de requerirse por parte de la Entidad se solicitará las siguientes pruebas que deberán ser realizadas por la Autoridad competente: **PRUEBAS DE LABORATORIO PARA CALIDAD DE ALIMENTOS** Las siguientes pruebas de laboratorio con vigencia máxima de un (01) mes: • Coliformes totales. • Coliformes fecales. • Mesófilos. • Mohos y levaduras. **PRUEBAS DE LABORATORIO PARA INOCUIDAD DE ALIMENTOS** Las siguientes pruebas de laboratorio con vigencia máxima de un (01) mes: • Salmonella. • Listeria.			Presentar el resultado de análisis para el mes de mayo de 2023

• E – coli. • Bacilius cereous. • Shigella. • Vibrio cholerae • Staphylococcaceae aureus			

FECHA	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
15/05/2023	FES-386	$ 44.263.974,54	$ 44.263.975	66.524.525	40,0%

VALOR CONTRATO :	110.788.500
VALOR TOTAL	110.788.500

Atentamente,

Tarik Alexander Luna Villarreal
Coordinador Grupo Apoyo Administrativo Mixto
Supervisor

Martha Lucía Sánchez Belalcáza
Apoyo a la Supervisiòn

Reviso: Karolain Alexandra Ortiz Rincon
SST Centro Lope

Reviso: Andrea Margarita Arciniegas Paz
Dinamizadora Ambiental Centro Lope