PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 2 DE 30 DE NOVIEMBRE DE 2023	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	CENTRO INTERNACIONAL DE PRODUCCION LIMPIA LOPE
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	Tarik Alexander Luna Villarreal
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	Martha Lucía Sánchez Belalcáza
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR.5437907
TIPO DE CONTRATO:	SUMINISTRO
OBJETO:	Suministro de entredías y almuerzos destinados a los aprendices del Centro Internacional de Producción Limpia Lope del SENA Regional Nariño en observancia al Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz y de minimizar riesgos de deserción.
VALOR:	CIENTO QUINCE MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA MIL PESOS ($115.980.000) 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:	5/10/2023
FECHA DE INICIO:	7/12/2023
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	Sesenta (60) días calendario contados a partir de la fecha de aprobación de la garantía única.
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	CIENTO QUINCE MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA MIL PESOS ($115.980.000) MDA/CTE
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	CIENTO QUINCE MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA MIL PESOS ($115.980.000) MDA/CTE
FORMA DE PAGO:	El valor del presente contrato es la suma de CIENTO QUINCE MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA MIL PESOS ($.115.980.000) 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. 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: Dependencia: 953642 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. El pago se hará dentro de los 30 días siguientes al cumplimiento total de los requisitos y estará sujeto al cupo del Programa Anual de Caja (PAC) disponible.
OTRO SI PRORROGA Y ADICIÓN No. 1	Fecha de Aprobación de Garantia: 7 de Diciembre de 2023 Fecha de Suscripcion : 24 de Noviembre de 2023
	Adicionar al valor del contrato CO1.PCCNTR.5437907-2023, la suma de CINCUENTA Y SEIS MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL PESOS ($ 56.392.000) 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. Prorrogar el plazo de ejecución en quince (15) días calendario, con lo cual la fecha de finalización será el día veintidós (22) de diciembre de dos mil veintitrés (2023). 7 GCCON-F-071 V.01 Los demás términos y condiciones del contrato de Suministro N°. CO1.PCCNTR.5437907- 2023, no son objeto de aclaración, modificación ó adición razón por la cual, continuaran vigentes en su integridad.

Obligaciones Especificas:

ITEM	OBLIGACIONES ESPECIFICAS	ACTIVIDADES	SOPORTES
1	El contratista deberá presentar para el primer pago el certificado de afiliación de los trabajadores a la EPS, AFP y ARL.		Presenta afiliación de los trabajadores a la EPS, AFP y ARL. Soportes presentados en el primer pago correspondiente a octubre de 2023
2	El contratista deberá presentar junto con el pago el soporte o recibo de cancelación de la planilla de las obligaciones al Sistema de Seguridad Social del último mes (salud, pensión y riesgos laborales).		Presenta junto con el pago el soporte o recibo de cancelación de la planilla No. 9459866883 de las obligaciones al Sistema de Seguridad Social del último mes (salud, pensión y riesgos laborales).
3	El Contratista deberá presentar para el primer pago certificado de afiliación de la ARL con el tipo de riesgo. (según la actividad objeto del contrato), acorde con el reglamento de higiene, con fecha de expedición no mayor a 30 días.		Presenta certificado de afiliación de la ARL con el tipo de riesgo. Soportes presentados en el primer pago correspondiente a octubre de 2023
4	El Contratista deberá presentar para el primer pago Certificado de implementación del SGSST acorde a la evaluación de estándares mínimos: a) Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y Responsable del SG-SST. b) Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su		El Contratista presenta para el primer pago Certificado de implementación del SGSST. b) Fotocopia de cédula, Certificado. c) Presentar Evaluación de estándares mínimos Soportes presentados en el primer pago

	actualización Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional Responsable del SG-SST. c) Presentar Evaluación de estándares mínimos y si el puntaje obtenido en la evaluación se encuentra en 85% (Valoración Moderadamente Aceptable) se deberá hacer entrega del plan de mejoramiento de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019. Si el puntaje obtenido es mayor al 85% (Aceptable), se deberá hacer entrega de las mejoras que se establezcan de acuerdo con la Evaluación, las cuales tienen que estar incluidas en el Plan de Trabajo.		correspondiente a octubre de 2023
5	Una vez formalizado el contrato, para realizar la prestación del servicio 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, deberá: **a.** Asistir a inducción y/o reinducción de Seguridad y Salud en el Trabajo, a la cual deberá asistir desde el inicio hasta el final de esta, información que será		Asistir a inducción y/o reinducción de Seguridad y Salud en el Trabajo Soporte presentado en el primer pago correspondiente a octubre de 2023

	verificada con el listado de asistencia que arroja la plataforma Teams (aplica para la inducción virtual), cuando el contratista asista de manera presencial igualmente deberá cumplir con el TIEMPO TOTAL establecido para dicha actividad (Por cada contrato con la Entidad y durante el tiempo que dure dicha actividad). b. Para el pago presentar el Acta que evidencie la asistencia a la inducción y/o reinducción generada por el área de Seguridad y Salud en el Trabajo (Por cada contrato con la Entidad, Acta que será generada cuando el contratista asista a la jornada completa sea virtual o presencial).		
6	De conformidad con lo establecido en el Manual de Contratación con código GCCON-M-001 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		Presenta soportes de los Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo.

	riesgos presentes en la actividad.		
7	El contratista deberá garantizar que los servicios prestados cumplen con la totalidad de características técnicas establecidas en el presente proceso.		Presenta Registros fotográficos
8	El oferente deberá garantizar que los alimentos a utilizar para la preparación de los entredías y almuerzos serán frescos y de primera calidad, atendiendo las buenas prácticas en la manipulación de alimentos e higiene.		Registros de las buenas practicas en la manipulación de alimentos.
9	El oferente debe garantizar la entrega de los entredías y almuerzos recién preparados y calientes al momento de servirle en elementos amigables con el medio ambiente en las instalaciones del Centro Internacional de Producción Limpia Lope, en coordinación con el supervisor del contrato, En los siguientes horarios: • Entredías de lunes a viernes: Jornada Mañana: Entre las 09:30 a.m. y 10:30 a.m. Jornada Tarde: 4:00 pm. • Almuerzos a manera de alimentación en situaciones especiales: 12:30 p.m.		Registro fotográfico
10	El proponente deberá garantizar que el sitio de preparación de los alimentos cumple con las exigencias mínimas de higiene y seguridad en el trabajo.		Registro Fotografico
11	El oferente deberá garantizar que cuenta con los medios		Registros fotográficos del servicio logístico.

	logísticos y operativos necesarios para el traslado de los bienes desde su lugar de elaboración hasta el lugar de recepción establecida en el presente proceso, es decir, que deberá garantizar que cuenta con personal y/o contratará, como mínimo dos (02) personas para entregar los entredías y almuerzos, así mismo los costos que implique serán responsabilidad única y exclusiva del contratista.		
12	En ninguna circunstancia se podrán servir elementos mal preparados, quemados, ahumados, salados, con exceso de dulce, de tal forma que la salud de los Aprendices se pueda ver afectada	El contratista cumple con la entrega del servicio cumple con las exigencias mínimas de higiene y seguridad en el trabajo.	
13	El proveedor utilizara utensilios, empaques, envolturas o envases de carácter recuperables, es decir, susceptibles de ser ingresados a un proceso de reciclaje una vez sean descartados; para transportar, contener o suministrar los alimentos (Entredías y Almuerzos) a proveer; sin que con ello afecte las calidades nutritivas, higiénicas o específicas solicitadas, para dichos alimentos.		Registro de control de residuos solidos. Correspondiente a noviembre
14	El contratista deberá contar con su propio menaje de cocina, equipos e infraestructura física, con el fin de garantizar el suministro oportuno de los entredías y		Inventario de menaje de cocina y equipos Registros fotograficos

	almuerzos, en calidad y cantidad suficiente.		
15	Presentar Análisis microbiológicos de acuerdo con las necesidades del centro en los procesos de elaboración de alimentos		Presenta Análisis microbiológicos
16	Presentar como mínimo un ciclo de rotación de quince (15) menús. 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.		Preseta minutas firmados por la Nutricionista Soporte presentado en el primer pago correspondiente a octubre de 2023
17	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		Cumple de acuerdo a la obligación .
18	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		Registro de control de refrigeracion .
19	Realizar las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos ajustados a los controles de calidad apropiados.		Presenta Registros de Control
20	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		El contratista presenta Certificaciones de Personal de buenas prácticas Plan de las buenas prácticas de manipulación de Alimentos y practicas higiénicas en manipulación de alimentos

	favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos, así como garantizar la inocuidad alimentaria.		como se van a implementar en el Sena. Soporte presentado en el primer pago correspondiente a octubre de 2023
21	El contratista deberá presentar junto con el informe y factura, evidencias de entrega de los servicios contratados (Registro Fotográfico y listado firmado de recibido de los servicios contratados).		Evidencias de entrega de los servicios contratados (Registro Fotográfico y listado firmado de recibido de los servicios contratados).
22	El almacenamiento y refrigeración de los alimentos debe ser teniendo en cuenta las normas de seguridad alimentaria.		Registro de control de refrigeracion
23	El personal debe contar con el certificado médico de aptitud de manipulación de alimentos.		Presenta certificado médico de aptitud de manipulación de alimentos. Soporte presentado en el primer pago correspondiente a octubre de 2023
24	El contratista deberá tomar las medidas necesarias para que no haya riesgo de contaminar los alimentos		Evidencias de la Buenas practicas de manipulación de alimentos
25	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 Contratista presenta plan de saneamiento -Plan de saneamiento y capacitación Soporte presentado en el primer pago correspondiente a octubre de 2023

	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. (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, 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.		

26	El contratista debe presentar un plan vigente de capacitación en higiene y seguridad alimentaria, firmado por el profesional ambiental o de alimentos competente. 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.		El contratista presenta certificaciones y relaciona los temas de capacitación.
27	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.		Registro controles de calidad e inocuidad para las materias primas
28	Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido		Registro de control de residuos solidos

	el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos		
29	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.		Presenta copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente Soporte presentado en el primer pago correspondiente a octubre de 2023
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.		Plan de Saneamiento teniendo en cuenta lo establecido en el capítulo VI de la Resolución No. 2674 de 2013. Soporte presentado en el primer pago correspondiente a octubre de 2023
31	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.		El contratista presenta registro fotográfico de cumplimiento al protocolo de bioseguridad de acuerdo con la Resolución 555 de 2023
32	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 (con vigencia máxima de un (01) mes del personal manipulador de alimentos: • Análisis coprológico para		Se presenta certificados médicos del personal. Soporte presentado en el primer pago correspondiente a octubre de 2023

	enterobacterias. • KOH para uñas • Frotis faríngeo • Certificado médico		
33	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** 8 GCCON-F-0XX V.02 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. • E – coli. • Bacilius cereous. • Shigella. • Vibrio cholerae • Staphylococcaceae aureus		Se presenta Certificados de Laboratorio. Soporte presentado en el primer pago correspondiente a octubre de 2023

FECHA	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FÍSICA	
						No. de días ejecutados	%
31/10/2023	FES 486	$ 54.109.040,00	$ 54.109.040	$ 118.262.960	31,4%		
30/11/2023	FES 507	$ 61.870.900,00	$ 115.979.940	$ 56.392.060	67,3%		

VALOR CONTRATO	$ 115.980.000
VALOR ADICION	$ 56.392.000
TOTAL	$ 172.372.000

OBSERVACIONES

En desarrollo de las funciones de supervisión me permito certificar mediante la presente Acta que : **EL CONTRATISTA SERVINARIÑO E.U**. Con cedula de ciudadanía No. 900.221.500 ha cumplido a satisfacción con el objeto del contrato Contratar Suministro de entredías y almuerzos destinados a los aprendices del Centro Internacional de Producción Limpia Lope del SENA Regional Nariño en observancia al Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz y de minimizar riesgos de deserción. Identificado al inicio de esta acta razón por la cual se le debe reconocer por concepto de pago de la factura número: FES 507 correspondientes al mes de Noviembre del 2023 por la suma de $61.870.900.00 correspondiente al cumplimiento del objeto contractual.

Adicional a lo anterior, certifico que se ha cumplido con las funciones de verificación, vigilancia y control frente al concepto del pago solicitado, y que es procedente la ordenación de pago respectiva, Igualmente certifico que **se ha dado cumplimiento a las obligaciones señaladas en el Manual de Supervisión e Interventoría del SENA y el Estatuto Anticorrupción**, y entre las cuales se encuentra la verificación de que el contratista se encuentra a paz y salvo en el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, aportes parafiscales

Atentamente,

Tarik Alexander Luna Villarreal
Coordinador Grupo Apoyo Administrativo Mixto
Supervisor

Martha Lucía Sánchez Belalcáza
Apoyo a la Supervisiòn

Reviso: Paula Andrea Suarez Montenegro
SST Centro Lope

Reviso: Clara Elena Caicedo Morán