PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 1 DE 31 DE OCTUBRE 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:	N/A
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR.5312734
TIPO DE CONTRATO:	SUMINISTRO
OBJETO:	Contratar el suministro de alimentación para los aprendices beneficiarios del Centro de Convivencia - Internado del Centro Internacional de Producción Limpia Lope SENA Regional Nariño.
VALOR:	CIENTO QUINCE MILLONES CIENTO SESENTA Y SEIS MIL PESOS ($.115.166.000) MDA/CTE incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos
CONTRATISTA:	SERVINARIÑO UE
NIT:	900.221.500-4
LUGAR DE EJECUCIÓN:	SAN JUAN DE PASTO
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	18/09/2023
FECHA DE INICIO:	10/12/2023
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	Ochenta (89) días calendario contados a partir de la fecha de aprobación de la garantía única.
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	CIENTO QUINCE MILLONES CIENTO SESENTA Y SEIS MIL PESOS ($.115.166.000)
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	CIENTO QUINCE MILLONES CIENTO SESENTA Y SEIS MIL PESOS ($.115.166.000)
FORMA DE PAGO:	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. 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.

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 el certificado de afiliación de los trabajadores a la EPS, AFP y ARL.
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 planilla de Seguridad Social No. 9457410856 correspondiente al mes de octubre
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		presenta certificado de afiliación de la ARL con el tipo de riesgo.

	de higiene, con fecha de expedición no mayor a 30 días.		
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 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.		presenta para el primer pago Certificado de implementación del SGSST acorde a la evaluación de estándares mínimos.
5	Hoja de vida con soportes del profesional (es) (responsable) del SG-SST con licencia vigente		Presenta Hoja de vida
6	Una vez formalizado el contrato, para realizar la entrega de los bienes 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).		Acta de induccion
7	El contratista deberá entregar a la Entidad con el primer pago el Acta que evidencie la participación de la		Acta de induccion

	inducción y/o reinducción en generalidades del SG- SST.		
8	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.		Presenta soportes de los Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud
9	El contratista deberá presentar la factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados.		Factura electrónica fes 487
10	Presentar Análisis microbiológicos de acuerdo con las necesidades del centro en los procesos de elaboración de alimentos.		Presenta Análisis microbiológicos de acuerdo con las necesidades del centro en los procesos de elaboración de alimentos
11	Presentar como mínimo un ciclo de rotación de quince (15) menús (que incluya desayuno, almuerzo y cena). 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.		Menu firmados y avalados por el Nutricionista y registro fotografico
12	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		Registros de control
13	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 temperatura
14	Realizar las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y		Registros de controloes de calidad de insumos y métodos de preparación, como también registro de inocuidad

	distribución de los alimentos ajustados a los controles de calidad apropiados.		
15	. 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		Registros de controloes de calidad de insumos y métodos de preparación, como también registro de inocuidad
15	Queda totalmente prohibida la venta y consumo de bebidas embriagantes		N/A
16	El contratista deberá presentar al finalizar cada jornada, evidencias de entrega de los servicios contratados (Registro Fotográfico y listado firmado de recibido de los servicios contratados).		Registros fotográficos y listado firmado de recibido del servicio contrtado.
17	El almacenamiento y refrigeración de los alimentos debe ser teniendo en cuenta las normas de seguridad alimentaria.		Registro de control de refrigeración
18	El personal debe aportar certificado médico de aptitud de manipulación de alimentos.		certificado médico de aptitud de manipulación de alimentos.
19	El contratista deberá tomar las medidas necesarias para que no haya riesgo de contaminar los alimentos.		Se presenta registro de control de Actividades Operativas.
20	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.		plan de saneamiento y capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos
21	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		Presenta el plan de saneamiento Procedimiento Control Integral de Plagas - Procedimiento Abastecimiento Suministro de agua potable - Gestión de Residuos solidos - Gestión de Limpieza y desinfección.

	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.		
22	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.		Certificaciòn de capacitación en higiene y seguridad alimentaria.
23	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 de controles de calidad e inocuidad
24	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 Sectores de	Se entrega el servicio de alimentación de acuerdo a lo contratado	

	Comercio y Servicios; y el sector Agroindustrial.		
25	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.		Certificado
26	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		Control de registros de plasticos de un solo uso.
27	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.		Certificado de aprovechamiento
28	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		
29	. 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		Inventario de las cafeterías.

	comedor; en la cocina, un filtro de agua, 5 estufas industriales de mínimo 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.		
30	No reutilizar las materias primas (aceite o entre otros)	Cumple	
31	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	Cumple	
32	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		Presenta copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud CAFETERIA SENA

	definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato		
33	El contratista deberá definir procedimientos de limpieza y desinfección de áreas, equipos, utensilios y otros que correspondan como los Procedimientos Operativos Estandarizados (POES).		Registros de proceso de desinfección y limpieza
34	El contratista debe dar aplicación a lo establecido en el artículo 14 de la resolución 2674 de 2013.		Registro fotografico
35	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
36	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		Registros fotográficos
37	El Contratista pondrá a la venta a la comunidad en general artículos como dulcería y/o productos de cafetería, aclarándose que estos deben ser acordes a los precios del mercado		Lista de precios
38	El Contratista deberá garantizar el uso de las cafeterías para aquellos que requieran hacer uso de estas en sus horas de alimentación.	Cumple de acuerdo a la obligación.	
39	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 enterobacterias. • KOH para uñas • Frotis faríngeo • Certificado médico		Examenes de laboratorio
40	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		Pruebas de laboratorio de alimentos

	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		

FECHA	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
4/11/2023	FES 487	$ 7.071.950,00	$ 7.071.950	$ 108.094.050	6,1%

VALOR CONTRATO	$ 115.166.000
TOTAL	$ 115.166.000

OBSERVACIONES

En desarrollo de las funciones de supervisión me permito certificar mediante la presente Acta que: EL CONTRATISTA SERVINARIÑO E.U. Con cédula de ciudadanía No. 900.221.500 ha cumplido a satisfacción con el objeto del contrato suministro de alimentación para los Aprendices beneficiarios del Centro de Convivencia - Internado del Centro Internacional de Producción Limpia Lope SENA Regional Nariño. Identificado al inicio de esta acta razón por la cual se le debe reconocer por concepto de pago de la factura número: FES 487 correspondientes al mes de octubre del 2023 por la suma de $7.071.950,00 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

Reviso: Paula Andrea Suarez Montenegro
SST Centro Lope

Reviso: Clara Elena Caicedo Morán
Dinamizador del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol (SIGA)