PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 5 DEL 24 DE ABRIL DE 2024	
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 ($.115.166.000) MDA/CTE incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos
CONTRATISTA:	SERVINARIÑO EU
NIT:	900.221.500-4
LUGAR DE EJECUCIÓN:	SAN JUAN DE PASTO
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	24/08/2023
FECHA DE INICIO:	18/09/2023
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	Ochenta (89) días calendario contados a partir de la fecha de aprobación de la garantía única.
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	CIENTO QUINCE MILLONES CIENTO SESENTA Y SEIS MIL PESOS ($.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.
OTRO SI PRORROGA No.1	Fecha de suscripción: 14 de diciembre de 2023 Fecha de Aprobación de Garantias:19 d diciembre de 2023
	PRORROGA No. 1 AL CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5312734 DE 2023: Prorrogar el plazo de ejecución en ciento siete (107) días calendario, con lo cual la fecha de finalización será el día treinta y uno (31) de marzo de dos mil veinticuatro (2024). Los demás términos y condiciones del contrato de Suministro N°. CO1.PCCNTR.5312734-2023, no son objeto de aclaración, modificación ó adición razón por la cual, continuaran vigentes en su integridad. El contratista deberá ajustar la Garantía Única de Cumplimiento aprobada para el contrato N°. CO1.PCCNTR.5312734-2023, teniendo en cuenta el nuevo plazo de ejecución establecido en el presente documento.
OTRO SI PRORROGA No.2	Fecha de suscripción: 20 de marzo de 2024 Fecha de Aprobación de Garantias:19 d diciembre de 2023
	PRORROGA No. 2 AL CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5312734 DE 2023: Prorrogar el plazo de ejecución en cuarenta y tres (43) días calendario, con lo cual la fecha de finalización será el día trece (13) de mayo de dos mil veinticuatro (2024).

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. Soportes entregados en el primer pago de 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).		El contratista presenta planilla de Seguridad Social No. 9465230930 correspondiente al mes de marzo de 2024.
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 entregados en el primer pago de octubre de 2023
4	El Contratista deberá presentar para el primer pago Certificado de implementación del SGSST		Presenta para el primer pago Certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de estándares

	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.		mínimos, con sus respectivos soportes. Soportes entregados en el primer pago de octubre de 2023
5	Hoja de vida con soportes del profesional (es) (responsable) del SG-SST con licencia vigente		Presenta Hoja de vida del profesional responsable del SG-SST Soportes entregados en el primer pago de octubre de 2023
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).		Presenta Acta de inducción Soportes entregados en el primer pago de octubre de 2023
7	El contratista deberá entregar a la Entidad con el primer pago el Acta que		Presenta Acta de inducción

	evidencie la participación de la inducción y/o reinducción en generalidades del SG-SST.		Soportes entregados en el primer pago de octubre de 2023
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 cronograma de capacitaciones vigencia 2024 del SGA y SST. Con sus respectivas evidencias.
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.		Presenta factura electrónica FES 574
10	Presentar Análisis microbiológicos de acuerdo con las necesidades del centro en los procesos de elaboración de alimentos.		Presenta Análisis microbiológicos realizados el 22/03/2024 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.		Menus firmados y avalados por el Nutricionista. Soportes entregados en el primer pago de octubre de 2023. Presenta registro fotográfico de menú publicado.
12	El servicio de alimentación de desayunos, almuerzos y cenas debe prestarse de domingo a domingo incluyendo los días festivos, teniendo en cuenta que serán suministrados a los aprendices del Centro de Convivencia.		Presenta registro de almacenamiento de materia prima.
13	Suministrar las materias primas y bienes de primera calidad bajo los parámetros		Presenta Registro de control de calidad de los alimentos.

	exigidos por la normatividad en la materia para la óptima prestación del servicio objeto del contrato.		
14	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.		Presenta registros de control de temperatura de los alimentos.
15	Realizar las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos ajustados a los controles de calidad apropiados.		Presenta registro de control de actividades operativas.
16	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.		Presenta registros de control de calidad, almacenamiento de los productos y control de limpieza y desinfección correspondiente al mes de marzo.
17	Queda totalmente prohibida la venta y consumo de bebidas embriagantes.	N/A	
18	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).		Presenta registros fotográficos y listado firmado de recibido del servicio contratado.
19	El almacenamiento y refrigeración de los alimentos debe ser teniendo en cuenta las normas de seguridad alimentaria.		Registro de control de refrigeración y almacenamiento de productos.
20	El personal debe aportar certificado médico de aptitud de manipulación de alimentos.		Presenta certificados médicos de aptitud de manipulación de alimentos del personal. Soportes entregados en el primer pago de octubre de 2023. Presenta formato de seguimiento – registro fotográfico BPM del personal.
21	El contratista deberá tomar las medidas necesarias para que no haya riesgo de contaminar los alimentos.		Presenta certificados médicos del personal soportes entregados en el primer pago de octubre de 2023 Presenta registro fotográfico de utilización de elementos de

			bioseguridad para la manipulación de alimentos.
22	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 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.		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. Soportes entregados en el primer pago de octubre de 2023 Presenta soportes de control de limpieza y desinfección – Monitoreo de cloro residual en agua – Control de Residuos e Inspeccion Control de Plagas
23	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		Soportes entregados en el primer pago de octubre de 2023.

	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.		
24	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		Presenta registros de control de temperatura de materias primas y registro de control de almacenamiento de productos.
25	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 Comercio y Servicios; y el sector Agroindustrial.		Se entrega el servicio de alimentación de acuerdo con lo contratado.
26	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.		Presenta certificado de verificación ambiental emitido por la Dinamizadora Ambiental del Centro Lope Luisa Bastidas.
27	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 aprovechables
28	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.		Presenta certificado de verificación ambiental emitido por la Dinamizadora Ambiental del Centro Lope Luisa Bastidas.

29	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		Presenta cronograma de mantenimiento de maquinas y equipos.
30	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 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		Inventario de las cafeterías. Soportes entregados en el primer pago de octubre de 2023

	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.		
31	No reutilizar las materias primas (aceite o entre otros)		Presenta certificado de verificación ambiental emitido por la Dinamizadora Ambiental del Centro Lope Luisa Bastidas.
32	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	N/A	
33	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 CAFETERIA SENA Soporte presentado en el primer pago del mes de octubre de 2023.
34	El contratista deberá definir procedimientos de limpieza y desinfección de áreas, equipos, utensilios y otros que correspondan como los Procedimientos Operativos Estandarizados (POES).		Presenta registros de proceso de control de limpieza y desinfección.
35	El contratista debe dar aplicación a lo establecido en el artículo 14 de la resolución 2674 de 2013.		Presenta registros de seguimiento y registro fotográfico de BPM del personal.
36	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.		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. Soportes entregados en el primer pago de octubre de 2023 Presenta soportes de control de limpieza y desinfección – Monitoreo de cloro residual en agua – Control de Residuos e Inspeccion Control de Plagas
37	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.		Presenta Registros fotográficos de cumplimiento
38	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		Presenta Lista de precios
39	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.	
40	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		Presenta Examenes de laboratorio del personal Soportes entregados en el primer pago de octubre de 2023
41	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.		Presenta Análisis microbiológicos realizados el 22/03/2024 de acuerdo con las necesidades del centro en los procesos de elaboración de alimentos

	• 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		
42	Las demás que se encuentren consignadas en el presente Estudio Previo.	El contratista cumple de acuerdo a la obligaciones consigandas en el contrato.	

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%
30/11/2023	FES 508	$ 23.450.950,00	$ 30.522.900	$ 84.643.100	26,5%
15/12/2023	FES 519	$ 12.940.000,00	$ 43.462.900	$ 71.703.100	37,7%
28/03/2024	FES 561	$ 5.499.500,00	$ 48.962.400	$ 66.203.600	42,5%
8/04/2024	FES 574	$ 19.137.200,00	$ 68.099.600	$ 47.066.400	59,1%

VALOR CONTRATO	$ 115.166.000
TOTAL	$ 115.166.000

OBSERVACIONES

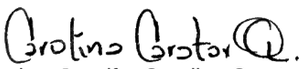
En desarrollo de las funciones de supervisión me permito certificar mediante la presente Acta que : **EL CONTRATISTA SERVINARIÑO E.U**. Con cedula de ciudadanía No. 900.221.500 ha cumplido a satisfacción con el objeto del contrato Contratar el suministro de alimentación para los aprendices beneficiarios 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 574 correspondiente a marzo del 2024 por la suma de $ 19.137.200,00 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: Jennifer Carolina Caratar Quenoran
Apoyo Profesional SST Centro Lope



Reviso: Luisa Natalia Bastidas Rodriguez
Dinamizadora Ambiental y de Eficiencia Energética Centro Lope