ETAPA CONTRACTUAL

INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

San Juan de Pasto, 26 de Marzo de 2024

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5986333 CELEBRADO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE -SENA Y SERVINARIÑO EU

En mi calidad de supervisor del contrato No. CO1.PCCNTR.5986333 celebrado entre EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE -SENA y SERVINARIÑO EU, cuyo objeto es: "Suministro de entredías 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.", me permito presentar informe final, de acuerdo con lo siguiente:

I. RESUMEN CONTRACTUAL

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.5986333
TIPO DE CONTRATO	Suministro
OBJETO	Suministro de entredías 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.
CONTRATISTA	SERVINARIÑO EU
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL DEL CONTRATISTA	DIANA MARITZA ASCENCIO ORTEGA

NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL	52.006.841 de Bogotá D.C
VALOR INICIAL	CIENTO VEINTIDÓS MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS ($122.500.000) MDA/CTE incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.).
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.
PLAZO INICIAL	TREINTA (30) DÍAS CALENDARIO
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	6324 del 13 de Enero de 2024
CERTIFICADO DE REGISTRO PRESUPUESTAL	43424 del 22 de Febrero de 2024
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO	21 de Febrero de 2024
FECHA DE INICIO	26 de Febrero de 2024
FECHA DE TERMINACIÓN INICIAL	TREINTA (30) DÍAS CALENDARIO
VALOR FINAL DEL CONTRATO	CIENTO VEINTIDÓS MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS ($.122.500.000) MDA/CTE incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.).
FECHA DE TERMINACIÓN FINAL	Veintiséis (26) de marzo de dos mil veinticuatro (2024).
VALOR TOTAL PAGADO	$ 122.500.000

II. ASPECTOS TÉCNICOS

1. OBLIGACIONES

En virtud de la celebración del contrato No. CO1.PCCNTR.5986333, el contratista adquirió las siguientes obligaciones:

No	OBLIGACIONES	¿CUMPLIÓ?	OBSERVACIONES
1	El Contratista deberá presentar para cada pago el soporte o recibo de cancelación vigente de la última	SI	El contratista presenta Planilla de pago de seguridad

	planilla de pago de las obligaciones al Sistema de Seguridad Social (EPS, AFP y ARL) del Representante y de los trabajadores que tenga a su cargo y sean objeto del cumplimiento del contrato.		9465230930 correspondiente al mes de marzo de 2024.
2	El Contratista deberá entregar para el primer pago la Certificación expedida por ARL del Nivel de Riesgo al cual pertenece de acuerdo con la actividad a desarrollar, NO superior a 30 días.	SI	El contratista presenta certificado de ARL de acuerdo con el Nivel de Riesgo al que pertenece.
3	El Contratista deberá presentar al SENA para el primer pago la siguiente documentación: **a.** Certificado expedido por ARL de la implementación del SG-SST y/o certificación firmada por el Representante Legal y Profesional de Seguridad y Salud en el Trabajo con Licencia vigente, mediante el cual se indique el resultado y nivel de implementación del SG-SST de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos Resolución 0312 de 2019 y el Decreto1072/2015 (2.2.4.6.1). **b.** Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional responsable del SG-SST (Vigente). **c.** Curso de las 50 horas o actualización de 20 horas del responsable de seguridad y salud en el trabajo (Vigente Resolución 4927 de 2016 y Circular No.0063 de 2020). **d.** Evaluación de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo con la aplicación de	SI	El contratista presenta documentos de acuerdo con lo solicitado en el numeral.

	estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019. **Nota aclaratoria:** No están obligados a implementar los Estándares Mínimos establecidos los trabajadores independientes con afiliación voluntaria al Sistema General de Riesgos Laborales de que trata la Sección 5 del Capítulo 2 del Título 4 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1072 de 2015, Único Reglamentario del Sector Trabajo. Para constatar lo anterior se deberá presentar con la propuesta el certificado expedido por la ARL, mediante el cual se indique que es aportante voluntario independiente Decreto 1563 de 2016.		
4	Una vez formalizado el contrato, el Contratista deberá asistir o realizar la inducción y/o reinducción de Seguridad y Salud en el Trabajo, esta información será verificada con el listado de asistencia (para el caso de asistir de forma presencial) o formulario de participación, cuando el contratista (desarrolle la actividad en línea o de forma virtual).	SI	Acta de asistencia de inducción y/o reinducción de Seguridad y SST.
5	El contratista deberá entregar a la Entidad con el primer pago el Acta que evidencie la participación de la inducción y/o reinducción en generalidades del SG- SST.	SI	Acta de asistencia de inducción y/o reinducción de Seguridad y SST
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 5 GCCON-F-0XX V.02 del SENA, el contratista deberá dar cumplimiento	SI	El contratista presenta documentos de implementación del SGA – SST de acuerdo con lo solicitado en el numeral.

	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.		
7	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.	SI	el contratista presenta factura electrónica No. FES-573
8	El contratista deberá garantizar que los servicios prestados cumplen con la totalidad de características técnicas establecidas en el presente proceso.	SI	El contratista presenta Registro Fotográfico
9	El oferente deberá garantizar que los alimentos a utilizar para la preparación de los entredías serán frescos y de primera calidad, atendiendo las buenas prácticas en la manipulación de alimentos e higiene.	SI	El contratista presenta: -Programa de capacitacion BPM -Certificados de BPM del personal -Registro fotografico BPM -Registros de control de calidad de alimentos
10	El oferente debe garantizar la entrega de los entredías 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	SI	El contratista presenta Registro Fotográfico de la entrega de entredías.

	lunes a viernes: **Jornada Mañana:** Entre las 09:30 a.m. y 10:30 a.m. **Jornada Tarde:** 4:00 pm.		
11	El proponente deberá garantizar que el sitio de preparación de los alimentos cumple con las exigencias mínimas de higiene y seguridad en el trabajo.	SI	El contratista presenta: -Control de limpieza y desinfección -Control diario de actividades operativas. -Seguimiento de las BPM -Control de temperatura. -Control de plagas -Monitoreo de cloro - Control diario de residuos. -Registro fotográfico de entrega de entredías.
12	El oferente deberá garantizar que cuenta con los medios 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, así mismo los costos que implique serán responsabilidad única y exclusiva del contratista.	SI	El contratista presenta registro fotográfico de medios logísticos y operativos para la entrega de entendías para aprendices
13	En ninguna circunstancia se podrán servir elementos mal preparados,	SI	El contratista realiza la entrega de

	quemados, ahumados, salados, con exceso de dulce, de tal forma que la salud de los aprendices se pueda ver afectada.		entredías de acuerdo con lo solicitado en el numeral.
14	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) a proveer; sin que con ello afecte las calidades nutritivas, higiénicas o específicas solicitadas, para dichos alimentos.	SI	El contratista presenta Fichas Técnicas de Vasos de Cartón – Registro Fotográfico de entrega de entredías
15	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, en calidad y cantidad suficiente.	SI	El contratista presenta Registro fotográfico de equipos
16	Presentar el certificado de análisis microbiológicos de acuerdo con las necesidades del centro en los procesos de elaboración de alimentos.	SI	El contratista presenta análisis microbiológicos
17	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.	SI	El contratista presenta menús de entredías
18	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.	SI	El contratista presenta registros de control y almacenamiento de alimentos para la preparación de los entredías.

19	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	El contratista presenta registros de control de temperatura
20	Realizar las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos ajustados a los controles de calidad apropiados.	SI	El contratista presenta: -Control de limpieza y desinfección -Control diario de actividades operativas. -Seguimiento de las BPM -Control de temperatura. -Control de plagas -Monitoreo de cloro - Control diario de residuos. -Registro fotográfico de entrega de entredías.
21	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	El contratista presenta menús de entredías

22	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).	SI	El contratista presenta registros de entrega de entredías
23	El almacenamiento y refrigeración de los alimentos debe ser teniendo en cuenta las normas de seguridad alimentaria.	SI	El contratista presenta registros de control y almacenamiento de alimentos para la preparación de los entredías.
24	El personal debe contar con el certificado médico de aptitud de manipulación de alimentos.	SI	El contratista presenta Certificado médico de aptitud con énfasis en manipulación de alimentos del personal.
25	El contratista deberá tomar las medidas necesarias para que no haya riesgo de contaminar los alimentos.	SI	El contratista presenta registro fotográfico de BPM del personal
26	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	SI	El contratista presenta el plan de saneamiento con sus respectivos programas y evidencias de implementación de acuerdo con lo solicitado en el numeral

	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 las pruebas de laboratorios, de los alimentos entregados, que demuestren su calidad higiénica. - El proveedor de servicios de alimentación deberá exigir a los proveedores copia de los análisis de laboratorio a los alimentos de alto riesgo y tenerlos a disposición de la autoridad sanitaria y la supervisión. 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.		
27	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	SI	Presenta plan de capacitación Certificados de cursos de BPM del personal

	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.		
28	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	El contratista presenta registros de control y almacenamiento de alimentos para la preparación de los entredías.
29	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.	SI	El contratista presenta Fichas Técnicas de Vasos de Cartón – Registro Fotográfico de entrega de entredías
30	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.	SI	Presenta copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud.

31	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	El contratista presenta el plan de saneamiento con sus respectivos programas y evidencias de implementación de acuerdo con lo solicitado en el numeral
32	En caso de requerirse por parte de la Entidad se solicitará las siguientes pruebas que deberán ser realizadas por la Autoridad competente: De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, *…"Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos"…* Para lo anterior deberá presentar: - Certificados de análisis de laboratorio verificados por la autoridad competente (Secretaria de Salud).	SI	El contratista presenta análisis microbiológicos
33	Las demás que se encuentren consignadas en el presente Estudio Previo.	SI	

III. ASPECTOS LEGALES

GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO

ASEGURADORA	SEGUROS DEL ESTADO S.A.
No. PÓLIZA	41-44-101281446
FECHA EXPEDICIÓN	26/02/2024
FECHA APROBACIÓN	26/02/2024

AMPARO	VIGENCIA DESDE (dd/mm/aaaa)	VIGENCIA HASTA (dd/mm/aaaa)	VALOR
Cumplimiento	26/02/2024	27/09/2024	$ 12.260.000,00
Salarios y prestaciones sociales	26/02/2024	27/03/2027	$ 6.130.000,00
Calidad del servicio	26/02/2024	27/09/2024	$ 24.520.000,00

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL

ASEGURADORA	SEGUROS DEL ESTADO S.A.
No. PÓLIZA	41-40-101051973
FECHA EXPEDICIÓN	26/02/2024
FECHA APROBACIÓN	26/02/2024

AMPARO	VIGENCIA DESDE (dd/mm/aaaa)	VIGENCIA HASTA (dd/mm/aaaa)	VALOR
Responsabilidad Civil extracontractual	26/02/2024	27/03/2024	$ 260.000.000

1. MULTAS Y SANCIONES

De acuerdo con el informe final de supervisión, suscrito por TARIK ALEXANDER LUNA VILLARREAL, durante la ejecución del contrato no se presentaron multas ni sanciones, y se cumplieron a cabalidad con las obligaciones contractuales.

2. CERTIFICADO DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

Mediante certificación emitida el día 27 de febrero de 2024, la Contadora Amalia Coral Burbano identificada con C.C. 59.310.910 de Pasto (Nariño) con tarjeta profesional No. 123169-T, certifica que SERVINARIÑO EU, con Nit. 900.221.500-4, se encuentra al día en pagos de Seguridad Social, aportes a Fondos de Pensión y Aportes a la ARL, así como a paz y salvo por conceptos de pagos laborales y fiscales.

3. CUMPLIMIENTO DEL OBJETO

Se dio cumplimiento a cabalidad de acuerdo con lo señalado en el objeto del contrato “Suministro de entredías 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.”

4. SUPERVISIÓN DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Que el ordenador del gasto realizó designación de supervisión el día 21 de Febrero de 2024, desde el 26 de Febrero de 2024 hasta el 26 de marzo de 2024, al funcionario Tarik Alexander Luna Villarreal – Coordinador del Grupo de Apoyo Administrativo Mixto.

5. LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO

Que respecto de la liquidación del contrato se estableció lo siguiente:

La liquidación del contrato se efectuará de mutuo acuerdo dentro del término de cuatro (4) meses contados a partir de la terminación de este. En aquellos en que el contratista no se presente a la liquidación previa notificación o convocatoria que le haga la entidad, o las partes no lleguen a un acuerdo sobre su contenido, la entidad tendrá la facultad de liquidar en forma unilateral dentro de los dos (2) meses siguientes y se adopta mediante acto administrativo motivado susceptible del recurso de reposición, de conformidad con lo preceptuado en el artículo 11 de la ley 1150 de 2007.

IV. ASPECTOS FINANCIEROS

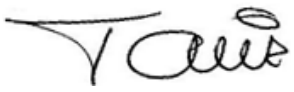
1. ESTADO FINANCIERO

VALOR TOTAL DEL CONTRATO	$ 122.500.000
VALOR TOTAL PAGADO	$ 122.500.000
VALOR EJECUTADO	$ 122.500.000

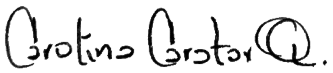
Conforme a lo anteriormente expuesto, se debe:

Realizar la liquidación bilateral del contrato No. **CO1.PCCNTR.5986333 de 2024** teniendo en cuenta que no existen saldos por liberar o a favor de las partes, y que las obligaciones fueron cumplidos a satisfacción.

Cordialmente,



TARIK ALEXANDER LUNA VILLARREAL
Coordinador Grupo Apoyo Administrativo Mixto
Supervisor del Contrato



Reviso: Jennifer Carolina Caratar Quenoran
Apoyo Profesional SST Centro Lope



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

Anexos:

a. Archivo Gestión Financiera
b. Archivo Gestión Contractual