**PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL**

**ETAPA CONTRACTUAL**

**FORMATO**
**INFOME DE SUPERVISIÓN**

| **INFORME DE SUPERVISIÓN No. 1 DEL 25 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.6108973 |
| **TIPO DE CONTRATO:** | SUMINISTRO |
| **OBJETO:** | Contratar el suministro de alimentación para los trabajadores oficiales del Centro Internacional de Producción Limpia Lope SENA Regional Nariño. |
| **VALOR:** | VEINTINUEVE MILLONES QUINIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS PESOS ($.29.569.800) MDA/CTE, cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos. |
| **CONTRATISTA:** | SERVINARIÑO EU |
| **NIT:** | 900.221.500-4 |
| **LUGAR DE EJECUCIÓN:** | SAN JUAN DE PASTO |
| **FECHA DE SUSCRIPCIÓN:** | 18/03/2024 |
| **FECHA DE INICIO:** | 20/03/2024 |
| **PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:** | Doscientos ochenta y siete (287) días calendario contados a partir de la fecha de aprobación de la garantía única. |
| **VALOR INICIAL DEL CONTRATO:** | VEINTINUEVE MILLONES QUINIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS PESOS ($.29.569.800) |
| **VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:** | VEINTINUEVE MILLONES QUINIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS PESOS ($.29.569.800) |
| **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.<br>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.<br><br>**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 cada pago el soporte o recibo de cancelación vigente de la última 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. | | Presenta pago el soporte o recibo de cancelación vigente de la última planilla No. 9463940895 de marzo de 2024 de pago de las obligaciones al Sistema de Seguridad Social (EPS, AFP y ARL) |
| 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. | | Presenta certificación expedida por ARL del Nivel de Riesgo al cual pertenece de acuerdo con la actividad a desarrollar, |
| 3 | El Contratista deberá presenter al SENA para el primer pago la siguiente documentación:<br>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).<br>Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional responsable del SG-SST (Vigente).<br>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).<br>Evaluación de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo con la | | 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,<br><br>Fotocopia de cédula y licencia de SG -SST<br><br>Curso de 20 horas del responsable de seguridad y salud en el trabajo (Vigente Resolución 4927 de 2016 y Circular No.0063 de 2020). |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.<br>**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). | | Listado de asistencia de asistencia en la Induccion y/o reinducción de 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. | | Presenta Acta de Induccion y/o reinducción de 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 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 | | Presenta cronograma de capacitaciones vigencia 2024 del SGA y SST. Con sus respectivas evidencias. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | energético y peligros y riesgos presentes en la actividad. | | |
| 7 | El Contratista deberá presentar el Acta de entrega de elementos de protección personal: uniforme completo (color claro), gel antimaterial y/o pañitos húmedos que contengan hipoclorito, toallas de mano desechables, tapabocas y gorro para personal. | | Presenta Acta de entrega de elementos de protección personal: uniforme completo (color claro), gel antimaterial y/o pañitos húmedos que contengan hipoclorito, toallas de mano desechables, tapabocas y gorro para persona |
| 8 | 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 validada previamente por la DIAN |
| 9 | El contratista deberá garantizar que los servicios prestados cumplen con la totalidad de características técnicas establecidas en el presente proceso. | | Se Presenta registros fotográficos. |
| 10 | El oferente deberá garantizar que los alimentos a utilizar para la preparación de los almuerzos serán frescos y de primera calidad, atendiendo las buenas prácticas en la manipulación de alimentos e higiene. | | Se presenta registros fotográficos. Registro de seguimiento de la BPM |
| 11 | El oferente debe garantizar la entrega de los 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: De lunes a viernes: De 12:00 a.m. a 1:00 p.m. | | Se presenta registros fotográficos. Registro de seguimiento de la BPM |
| 12 | El proponente deberá garantizar que el sitio de preparación de los alimentos cumple con las exigencias mínimas de higiene y seguridad en el trabajo. | | Se presenta registros fotográficos. Registro de seguimiento de la BPM |
| 13 | 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 | | Se presenta registros fotográficos. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | (02) personas para entregar los entredías, así mismo los costos que implique serán responsabilidad única y exclusiva del contratista. | | |
| 14 | 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. | | Presentacion de registros de control de alimentos |
| 15 | 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. | | Presenta registros de control de residuos. |
| 16 | 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. | | Presenta Registro fotográfico. |
| 17 | Presentar el certificado de análisis microbiológicos de acuerdo con las necesidades del centro en los procesos de elaboración de alimentos. | | Presenta Análisis microbiológicos realizados el 30/04/2024 de acuerdo con las necesidades del centro en los procesos de elaboración de alimentos. |
| 18 | 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. | | Menus firmados y avalados por el Nutricionista. Soportes entregados.<br><br>Presenta registro fotográfico de menú publicado. |
| 19 | 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. | | Registro de control de solicitud de productos y servicios.<br>Registro de control de seguimiento del producto almacenado.<br>Registro de Control de temperatura. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 20 | 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 temperatura.<br><br>Registro de seguimiento del producto almacenado.<br>Control de temperatura. |
| 21 | Realizar las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos ajustados a los controles de calidad apropiados. | | Cumple con la obligación de acuerdo a los controles de calidad. |
| 22 | 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. | | Cumple con la obligación del contrato según las caracterirsticas de preparación – calidad de insumos y métodos de preparación que garantiza la inocuidad alimentaria. |
| 23 | 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). | | Registro fotográfico de entrega de alimentos y listado firmado. |
| 24 | El almacenamiento y refrigeración de los alimentos debe ser teniendo en cuenta las normas de seguridad alimentaria. | | Registro de control de solicitud de productos y servicios.<br>Registro de control de seguimiento del producto almacenado.<br>Registro de Control de temperatura. |
| 25 | El personal debe contar con el certificado médico de aptitud de manipulación de alimentos. | | Presenta certificado médico de aptitud de manipulación de alimentos. |
| 26 | El contratista deberá tomar las medidas necesarias para que no haya riesgo de contaminar los alimentos. | | El personal cumple con las medidas necesarios para que no haya riesto de contaminar los alimentos |
| 27 | 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.<br>- El plan de saneamiento deberá contener los siguientes documentos: Programa de limpieza y | | Presenta el plan de saneamiento Procedimiento Control Integral de Plagas<br>- Procedimiento Abastecimiento Suministro de agua potable<br>- Gestión de Residuos solidos<br>- Gestión de Limpieza y desinfección.<br>Presenta soportes de control de limpieza y desinfección – Monitoreo de cloro residual en agua – Control de Residuos e Inspeccion Control de Plagas |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 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).<br>- 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<br>- El contratista deberá entregar al SENA las pruebas de laboratorios, de los alimentos entregados, que demuestren su calidad higiénica.<br>- 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.<br>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. | | 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.<br><br>El contratista entrega pruebas de laboratorios de alimentos entregados. |
| 28 | El contratista debe presentar un plan vigente de capacitación en higiene y seguridad alimentaria, firmado por el profesional ambiental o de alimentos competente.<br>- 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. | | Constancias de Capacitación de Higiene y Manipulación de Alimentos, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 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.<br>- 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. | | |
| 29 | 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. |
| 30 | 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. | | Se cumple con el suministro de alimentacion en utencilicos de reutilización. |
| 31 | *Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la activida*d 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 |
| 32 | 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. | | Present plan de saneamiento y registro de control |
| 33 | A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo | | Presentan registro fotográfico de alimentos etiquetados o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | con la Resolución 810 de 2021. | | |
| 34 | En caso de requerirse por parte de la Entidad se solicitará las siguientes pruebas que deberán ser realizadas por la Autoridad competente:<br>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"…*<br><br>Para lo anterior deberá presentar:<br><br>- Certificados de análisis de laboratorio verificados por la autoridad competente (Secretaria de Salud). | | Presenta certificados Certificados de análisis de laboratorio verificados. |
| 35 | Las demás que se encuentren consignadas en el presente Estudio Previo. | | Cumple |

| FECHA | No. DE FACTURA | VALOR A CANCELAR | VALOR EJECUTADO | SALDO DEL CONTRATO | PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA |
|---|---|---|---|---|---|
| 22/05/2024 | FES 588 | $ 1.591.200,00 | $ 1.591.200 | $ 27.978.600 | 5,4% |

| | |
|---|---|
| VALOR CONTRATO | $ 29.569.800 |
| TOTAL | $ 29.569.800 |

**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 trabajadores oficiales 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 588 correspondiente a marzo del 2024 por la suma de $1.591.200,00 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