PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 8 DEL 15 DE NOVIEMBRE 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. 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 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. 9474522116 de octubre 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, Presentados en el primer pago.
3	El Contratista deberá presenter al SENA para el primer pago la siguiente documentación: 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). Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional responsable del SG-SST (Vigente). 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). 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, Fotocopia de cédula y licencia de SG -SST Curso de 20 horas del responsable de seguridad y salud en el trabajo (Vigente Resolución 4927 de 2016 y Circular No.0063 de 2020). Soportes entregado en el primer pago.

	aplicación de 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).		Listado de asistencia de asistencia en la Induccion y/o reinducción de SST Soportes entregado en el primer pago.
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 Soportes entregado en el primer pago.
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		Cumple de acuerdo con la obligación.

	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 FES 665
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.		Registro de seguimiento de la BPM - Control de Calidad
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.
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.		- Control diario de actividades operativas. - Seguimiento BPM - Control de temperatura - Control de diario de residuos - Control Inspeccion de plagas - Monitoreo de cloro residual
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		Presenta Control de calidad de alimentos.

	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.		
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.		Se presenta registros fotográficos.
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.		El contratista cuenta con su menaje de cocina, equipos e infraestructura fisica. Presentados en el primer pago
17	Presentar el certificado de análisis microbiológicos de acuerdo con las necesidades del centro en los procesos de elaboración de alimentos.		Certificado de análisis microbiológicos.
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.		Presenta 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.
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 seguimiento a producto y control de calidad.
20	Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos, con las temperaturas indicadas para		Registro control de temperatura

	la refrigeración de estos y conservar la cadena de frío de los alimentos, bebidas e insumos que lo requieran.		
21	Realizar las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos ajustados a los controles de calidad apropiados.		Presenta registros de control
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.		Presenta registros de control
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 y listado firmado de recibido de los servicios contratados.
24	El almacenamiento y refrigeración de los alimentos debe ser teniendo en cuenta las normas de seguridad alimentaria.		Registro control de calidad
25	El personal debe contar con el certificado médico de aptitud de manipulación de alimentos.		Presenta certificados médicos de aptitud de manipulacion de alimentos.
26	El contratista deberá tomar las medidas necesarias para que no haya riesgo de contaminar los alimentos.		Registros de control de calidad – BPM – Control de residuos - Monitoreo de residuos
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. - 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		Se presentan El plan de saneamiento y capacitación. - Control de diario de residuos - Control Inspeccion de plagas - Monitoreo de cloro residual

	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.		
28	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.		Presenta plan vigente de capacitación en higiene y seguridad alimentaria.

	- 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.		Registros de controles de calidad e inocuidad para materias primas e insumos – registros de control de temperaturas.
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 adjunta registro fotográfico del no manejo de plásticos de un solo uso
31	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 Se anexa en el primer pago.
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.		Presenta controles de plan de saneamiento
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 con la Resolución 810 de 2021.		Presenta registro fotografico
34	En caso de requerirse por parte de la Entidad se solicitará las siguientes pruebas que deberán ser		Certificados de análisis de laboratorio Se presentan en el primer pago.

	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).		
35	Las demás que se encuentren consignadas en el presente Estudio Previo.		

FECHA	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
5/22/2024	FES 588	$ 1,591,200.00	$ 1,591,200	$ 27,978,600	5.4%
5/22/2024	FES 585	$ 2,691,780.00	$ 4,282,980	$ 25,286,820	14.5%
6/24/2024	FES 602	$ 2,930,460.00	$ 7,213,440	$ 22,356,360	24.4%
7/19/2024	FES 613	$ 2,267,460.00	$ 9,480,900	$ 20,088,900	32.1%
8/15/2024	FES627	$ 2,293,980.00	$ 11,774,880	$ 17,794,920	39.8%
9/23/2024	FES 645	$ 2,453,100.00	$ 14,227,980	$ 15,341,820	48.1%
10/23/2024	FES 665	$ 2,625,480.00	$ 16,853,460	$ 12,716,340	57.0%
13/11/2024	FES 682	$ 2,466,360.00	$ 19,319,820	$ 10,249,980	65.3%

OBSERVACIONES

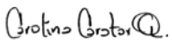
En desarrollo de las funciones de supervisión me permito certificar mediante la presente Acta que : **EL CONTRATISTA SERVINARIÑO E.U**. Con cedula de ciudadanía No. 900.221.500 ha cumplido a satisfacción con el objeto del contrato Contratar el suministro de alimentación para los trabajadores oficiales 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 682 correspondiente al mes de septiembre del 2024 por la suma de $**2.466.360,00**,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