INFORME DE SUPERVISIÓN N° 013

PARA: Paula Catalina Peláez Pérez (Delegado de la Contratación)

FECHA: 19 de Marzo de 2020

1. INFORMACIÓN BÁSICA

CONTRATO/CONVENIO N°	ENV-13-30-0224-19
FECHA DEL CONTRATO/CONVENIO:	24 de Enero de 2019
CONTRATISTA/ASOCIADO:	FRIGOCARNES S.A.S
IDENTIFICACIÓN CONTRATISTA/ASOCIADO:	811.030.871-9
OBJETO DEL CONTRATO/CONVENIO:	Suministro y distribución de carnes para operar los programas establecidos en el plan de desarrollo, en aras de beneficiar a poblaciones vulnerables del municipio de Envigado, durante la vigencia del año 2019.
VALOR DEL CONTRATO/CONVENIO:	$ 1.349.960.000
VALOR ADICION:	$ 674.980.000
VALOR TOTAL DEL CONTRATO/CONVENIO:	$ 2.024.940.000
FECHA DE ADICIÓN:	27 de Diciembre de 2019
FECHA DE INICIO[1]:	04 de Febrero de 2019
PLAZO DEL CONTRATO/CONVENIO[2]:	15 de Junio 2020

2. SEGUIMIENTOS

Según lo dispone la Ley 1474 de 2012, en su Artículo 83. Supervisión e interventoría contractual. "(...). La supervisión consistirá en el seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable, y jurídico que sobre el

[1] Tener en cuenta la fecha establecida en la plataforma SECOP II cuando este haya utilizado este medio. No puede ser anterior a la fecha de expedición de RDP, ni a las fechas de pago de impuestos y expedición de pólizas en caso de que aplique.
[2] Tener en cuenta el plazo estipulado en la plataforma SECOP II cuando este haya utilizado este medio.

cumplimiento del objeto del contrato/convenio, enunciado en el presente informe (...)", según los siguientes ítems:

2.1 Período de supervisión[3] (Seguimiento administrativo):

Se realiza el presente informe para el período de ejecución del 01 al 13 marzo de 2020.

2.2 Novedades (Seguimiento administrativo):

SUSPENSION		
Fecha suspensión	**Fecha Reinicio**	**Motivo**
No aplica	No aplica	No aplica

2.3 Cumplimiento de obligaciones (Seguimiento técnico):

OBLIGACIONES GENERALES Y ESPECÍFICAS DE LAS PARTES	DETALLAR EL CUMPLIMIENTO O NO DE LAS OBLIGACIONES, JUSTIFICANDO LAS ACCIONES REALIZADAS O EL POR QUÉ NO SE HAN EJECUTADO EN EL PERÍODO DEL PRESENTE INFORME
GENERALES	
Cumplir con el objeto del contrato en la forma y oportunidad pactada.	Cumple, el contratista suministro y distribuyo la carne los días indicados.
Cumplir con las cantidades, requisitos y especificaciones ofertadas y contratadas, acorde a la propuesta económica y fichas técnicas.	En el periodo de tiempo del 01 al 13 de marzo, se han presentado algunas novedades reportadas por parte del personal manipulador y notificado al contratista (correo electrónico) como: presencia de SAL en la carne, porciones fuera del tamaño requerido y número de porciones inferiores a las solicitadas.
Dar cumplimiento a las especificaciones generales y particulares de los pliegos de condiciones, a los estudios previos, ficha técnica y a la propuesta presentada por el contratista.	Se ha evidenciado incumplimiento en características técnicas (mayor contenido graso y tejido conectivo), reporte realizado por operador que realiza la preparación de alimentos y presentado el día 11/03/2020 a la supervisora; se realiza el mismo día requerimiento al contratista.
Acatar las instrucciones impartidas por el supervisor del contrato.	Ante los requerimientos realizados vía correo electrónico los días: 04, 06 y 11 de marzo; el contratista presenta plan de mejora.
Dar cumplimiento a lo preceptuado en las Leyes 1150 de 2007 y 1562 de 2012 compilado por el Decreto 1072 de 2015 referente a la obligatoriedad de los contratistas de estar afiliados a los Sistemas de Seguridad Social Integral.	Cumple, el contratista presentó el día 02/03/2020 certificación de paz y salvo del pago de la seguridad social y parafiscal, la cual se encuentra en la carpeta del contrato.
Presentar la cuenta de cobro o factura en los	Para este informe no se requiere, no incluye pago.

[3] En este ítem el supervisor deberá señalar el alcance en el tiempo que tuvo su labor de supervisión, es decir entre qué fechas se llevó a cabo este ejercicio, indicando además si el contrato/convenio se cumplió en un solo acto o si comprende un periodo de ejecución.

tiempos establecidos para el pago del contrato.	
Informar oportunamente al supervisor sobre alguna anomalía o dificultad presentada durante la ejecución del contrato.	Durante el periodo de supervisión. No se ha recibido información sobre anomalías o dificultades para desarrollar el objeto contractual.
Asistir a las reuniones acordadas.	Para este periodo no se acordó reunión.
Atender las recomendaciones que le efectúe el Municipio de Envigado por intermedio de los funcionarios designados para ejercer la vigilancia y control de la ejecución contractual.	Atiende recomendaciones brindadas por personal del municipio de Envigado, presenta alternativas para subsanar los inconvenientes que se han venido presentando.
No podrá ceder el contrato total o parcialmente a persona alguna.	Cumple, el contratista ha desarrollado el contrato sin ceder sus obligaciones.
No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho.	A la fecha no se han presentado este tipo de eventualidades.
Realizar y aportar la certificación de pago de impuesto y estampillas, además la adquisición de garantías necesarias para la legalización del contrato.	Este aspecto es verificado por la dirección de compras y jurídica del municipio antes de legalizar el contrato.
Mantener indemne a la entidad estatal de cualquier reclamación (demanda, reclamo, acción legal, costos, entre otros)	Cumple, a la fecha no se ha afectado a la entidad estatal. Ante las dificultades presentadas y ya que son reiterativas se requiere acciones correctivas inmediatas con la finalidad de cumplir a cabalidad lo contratado y de esta forma salvaguardar a la entidad ante estas posibles reclamaciones y afectaciones.
Suscribir, dentro del término estimado para ello en la invitación pública, la correspondiente acta de inicio so pena de las multas y demás sanciones establecidas.	Para la plataforma utilizada de SECOPII no se realiza acta de inicio.
Dar cumplimiento a lo estipulado en el Capítulo 6. Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo- LEY 1072 DE 2015.	N.A
Contar con los elementos de protección y seguridad laboral necesarios para ejecutar las actividades contractadas, para cada uno de las personas que empleara en el desarrollo del contrato.	N.A
ESPECIFICAS	
Garantizar la calidad e inocuidad del complemento alimentario ofrecido en los programas adscritos a la secretaría de salud en la Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional, los productos deben cumplir con unas condiciones técnicas mínimas.	Los productos recibidos han llegado según las especificaciones técnicas emitidas, soportado en el formato SAN-F-21 numeral 2b, esto se evidencia al momento de recibir el vehículo en la bodega de recepción central; la carne se recibe en congelación por tanto es difícil evidenciar aspectos de calidad en esas condiciones, pero si se evidencia al momento de iniciar la preparación con la carne descongelada previamente en

	refrigeración.
Presentar remisiones que contengan lo descrito a continuación: Razón social del contratista y NIT. Nombre del centro y dirección de entrega. Número del documento y fecha de entrega. Descripción de los productos, precio unitario, total por producto y valor total de la remisión. Campo para realizar observaciones. (en caso de faltantes estas se deben hacer efectivas en un plazo no mayor a dos (2) días hábiles contados desde el momento de la entrega de los elementos.) Nombre y firma de la persona encargada de recibir los insumos.	A la fecha ha cumplido con la entrega de remisiones y datos requeridos.
Dar apoyo y soporte al supervisor, en cuanto a requerimientos que impliquen novedades e inconformidades generadas con el alimento suministrado.	El contratista es dispuesto a brindar apoyo cuando el municipio lo requiera, presenta plan de mejora.
El contratista deberá entregar los insumos alimentarios (Carne) en las sedes de atención según programación y frecuencia.	Cumple, el contratista realiza entrega a las sedes de atención en las fechas indicadas.
El término de entrega de los pedidos urgentes, no podrá exceder de las ocho (8) horas laborales siguientes a la solicitud. El Municipio comunicará hasta tres (3) veces al contratista el requerimiento, si el mismo no es atendido, se impondrán las sanciones conforme a lo establecido en el contrato	El personal manipulador no informaba oportunamente las novedades e inconformidades para dar indicaciones de no recibir o devolver el producto por lo tanto esta situación no se ha presentado; sin embargo y partir del día 12/03/20250 que la supervisión tuvo conocimiento se indica devolver todo el producto no conforme y por tanto se requiere la reposición en los tiempos requeridos, si así se indica, de lo contrario no será tenido en cuenta para generar facturación y pago al contratista.
Estar inscrito ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA; tal como lo establece la normatividad sanitaria para la realización de dicha actividad. Adjuntar plan gradual de cumplimiento realizado a la planta de desposte con fecha no superior a un (1) año antes de la fecha de entrega de la propuesta; con la finalidad de verificar el estado higiénico sanitario y ejecución del plan gradual de cumplimiento de acuerdo a los cambios establecidos en la norma; el cual debe evidenciar un porcentaje mayor de cumplimiento del 50%.	Cumple, el contratista presentó acta de visita del Invima del 04 de Diciembre de 2019 con un porcentaje de cumplimiento del 100%, donde les otorgan la Autorización Sanitaria al establecimiento para las actividades de desposte de canales bovinas, bufalinas y porcinas. Dicho documento ya se encuentra en la carpeta.
Garantizar que la resolución de inscripción y/o autorización sanitaria del INVIMA: para establecimientos acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles cumpla durante la ejecución del presente contrato todo lo establecido en la Resolución 2016037912 de 2016 Articulo 3 y	Cumple, el contratista presentó acta de visita del Invima del 04 de Diciembre de 2019 con un porcentaje de cumplimiento del 100%.

Decreto 1500 del 2007.	
El espacio físico empleado para la ejecución del contrato, debe cumplir con las normas higiénico sanitarias establecidas en la resolución 1229 de 2013, la resolución 719 de 2015 y la resolución 2674 de 2013 y las demás aplicables en la normatividad colombiana.	Se verificara en plan gradual de cumplimento.
Los alimentos o productos a suministrar deben ser acorde a lo indicado en la ficha técnica donde se indican las características generales, microbiológicas, físico químicas y normatividad que le aplica; deberá tener disponible y acorde a solicitud del supervisor análisis microbiológicos del alimento adquirido mínimo de forma trimestral.	Los productos recibidos han llegado con NO conformidades tal y como consta en los correos enviados al contratista: tamaño de la porción, contenido graso elevado, presencia de tejido conectivo en los cortes de res y cerdo, presencia de hueso en el filete de pollo; carne de res y cerdo con presencia de sal.
El empaque y rotulado de los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato, deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 005109 de Diciembre 29 de 2005, en la Resolución 333 de 2011 y demás normas vigentes.	Cumple, con el rotulado acorde a la normativa que le aplica: resolución 005109 de Diciembre 29 de 2005.
La presentación de las carnes rojas es en porciones entre 60 o 100 gramos (de acuerdo al pedido); empacada al vació, refrigerada en empaques máximo de tres (3) kilogramos.	Se ha presentado no conformidad, ya que aunque el empaque tiene el peso requerido al realizar el conteo de las porciones no están completas; esto representa inconveniente ya que la minuta debe ser servida completa lo cual significa que usuarios no alcancen a consumir esta proteína, generando inconvenientes en la ejecución del programa de alimentación escolar.
La presentación de la carne blanca (pollo) es en porciones de 60 y 100 g (de acuerdo al pedido) y congelada en empaque primario individual y empaque secundario máximo de tres (3) kilogramos.	Aunque el gramaje cumple se ha evidenciado de forma eventual al presencia de hueso, que puede generar inconveniente para el consumo, ya que es una población en edad escolar.
Se requiere que en un empaque de 3kg todo el contenido sea de un mismo corte y este sea despachado a una misma institución.	Cumple, a la fecha no se tiene novedad de incumplimiento.
Los alimentos deberán ser transportados en vehículos que garanticen las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias de éstos, implementando y registrando acciones de limpieza y desinfección de los vehículos y asegurando que los productos conserven la cadena de frío hasta el momento del recibo y almacenamiento, para lo cual deben emplear vehículos que tengan control de temperaturas. La temperatura de estos alimentos no podrá ser superior a 4°C en el producto refrigerado y -18°c en alimentos congelados.	Cumple, los productos recibidos han llegado en transporte que garantiza las condiciones higiénicas sanitarias, soportado en el formato SAN-F-21 numeral 1a, de las entregas realizadas durante el periodo señalado, estos documentos se encuentran en el archivo.
Tener disponible para la supervisión, una carpeta	Cumple, el contratista presenta en cada entrega la

con la documentación de los vehículos y el personal que labore en ellos, la cual debe contener la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente según el ente territorial que la emita, carné de manipulación de alimentos del conductor y ayudantes, emitidos por oferentes habilitados por la Dirección Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia y la ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo. El vehículo debe conservar durante la ejecución del contrato, el concepto sanitario FAVORABLE, en caso de cambio de este concepto, el contratista deberá aportar un vehículo que cumpla con todas las condiciones requeridas.	documentación de las personas y del vehículo, esto soportado en el formato SAN-F-21 numeral 1h-1i-3c, documentos que reposan en el archivo.
Contar con canastillas suficientes que permitan el almacenamiento, transporte y distribución en forma adecuada. Las canastillas empleadas, deben ser de polietileno de alta densidad y estar en buen estado.	Cumple con la disposición de canastillas para entrega de los productos. Soportado en el formato SAN-F-21 numeral 3d.
El contratista deberá contar con mínimo una carretilla por vehículo empleado para el transporte de alimentos y un auxiliar para el conductor que cumpla con los requisitos para personal manipulador de alimentos.	El contratista cuenta con un conductor quien hace a su vez la entrega de los alimentos.
Todo el personal que tenga contacto con los alimentos debe tener certificado de manipulación de alimentos expedido por un oferente (Persona natural o jurídica) habilitado por la Dirección Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia y examen médico que certifique que es apto para manipular alimentos.	Cumple, el personal que hace las entregas cumple con la documentación requerida. Soportado en el formato SAN-F-21 numeral 3c.

2.4 Seguridad social (Seguimiento administrativo):

El contratista/asociado cumplió con el pago de la seguridad social en (salud pensión y riesgos laborales). Dando cumplimiento a lo dispuesto en la ley 1150 de 2007, a la ley 789 de 2002 art.50, a la ley 1562 de 2012 y a la Ley 1273 de 2018, detallado de la siguiente manera:

Obligado a Presentar Seguridad Social	Si	X	Diligencie el cuadro		
	No		Omita el cuadro		
PERSONA NATURAL			**PERSONA JURIDICA[4]**	**SI**	**NO**
Planilla número			Certificado de Representante Legal		
Período de Cotización					
Fecha de pago			Certificado de Revisor Fiscal	X	

[4] Se debe verificar el pago de seguridad social del personal vinculado y/o contratista requerido y contenido en la propuesta económica.

Valor base de cotización		$			
Salud		$	Copia de Tarjeta Profesional del Revisor Fiscal (Para la cuenta inicial)		
Pensión		$	Certificado de la Junta Central de Contadores del Revisor Fiscal (Según vigencia)		
ARL tipo de riesgo	XX		Período de Cotización	Febrero de 2020	
Nombre personal relacionado en planilla que ejecuta el contrato/convenio (cuando aplique)			Nombre personal relacionado en planilla que ejecuta el contrato/convenio (cuando aplique)		

2.5 Valor a pagar (Seguimiento financiero y contable):

	DESCRIPCION	VALOR
1	Valor Cuota pactada contrato/convenio	$172.114.129
2	Glosa[5](+)(-)	$
Valor Total a Pagar		$172.114.129

2.5.1 Justificación: (si aplica-glosa)

2.5.2 Descripción de pagos:

ÍTEM	FACTURA	VALOR	% DE EJECUCION	FECHA DE PAGO
Valor total del contrato 2019 más adición Vigencia futura		**$2.024.940.000**	---	---
Valor Adición Vigencia Futura		**$674.980.000**		
Pago acta 11		$172.114.129	25,50%	04-03-2020
Pago acta			0,00%	DD-MM-AA
Pago acta			0,00%	DD-MM-AA
Pago acta			0,00%	DD-MM-AA
Pago acta			0,00%	DD-MM-AA
Valor total actas de pago		***$172.114.129***	25.50%	---
Valor por ejecutar del contrato/convenio		**$502.865.871**	74.50%	---

[5] Se entiende por glosa los valores que pueden ser sumados o disminuidos de la cuota pactada, el cual deberá ser justificado

2.6 Otros seguimientos Administrativos:

- Las garantías contractuales siguen aún vigentes, sin novedad alguna
- Las publicaciones se vienen realizando acorde a la norma.
- Se ha verificado el pago de impuestos aplicados en cada pago al contratista/asociado.

2.7 Seguimiento jurídico

- Hasta el momento el contratista/asociado no ha estado inmerso en inhabilidades o incompatibilidades sobrevivientes que le impidan seguir legalmente con la ejecución del contrato/convenio.
- Las capacidades y facultades demostradas por el contratista/asociado para la celebración del contrato/convenio permanecen en la misma condición.
- Se realizó seguimiento a los riesgos identificados en la matriz de riesgos y hasta el momento no se han materializado.

2.8 Adiciones, prórrogas o modificaciones[6]:

Número de Acta	Valor Adicionado	Plazo Prorrogado	Tipo de Modificación (señalar con una X)	
1.Resolución No 0010642	2.$ 674.980.000	1: 31 de Diciembre de 2019	Adición (valor)	
			Adición y prorroga (valor y tiempo)	X
2.Resolución No 0012003		2: 15 de Junio de 2020	Prórroga (tiempo)	X
			Modificación (cualquier otra que no implica valor o tiempo)	

2.9 Observaciones administrativas, técnicas, jurídicas, financieras y contables[7]

El contratista presenta el día 12/03/2020 plan de mejora con acciones correctivas, donde se determina que:

- realizará la reposición de las unidades faltantes en los pedidos detallado en el informe adjunto.
- retroalimentación con personal que ejecuta la labor de porcionado para que se lleve a cabo tal y como está contratado.
- Para percepción de la adición de sal sugiere realizar un panel sensorial en conjunto supervisión y contratista.

Desde la supervisión se informa al contratista por medio de este informe de supervisión, que:

- ante las propuestas de mejora no se requiere la reposición de las unidades faltantes ya el servicio fue prestado aun y con los inconvenientes generados por lo tanto, **las porciones faltantes deberán ser descontadas de la próxima factura.**
- Respecto a la sugerencia de realizar el panel sensorial, se requiere que el contratista a suma esta actividad con acompañamiento de la supervisora y equipo técnico de Nutriser (contratista operativo para la preparación de alimentos).
- En caso de continuar presentado inconformidades en la carne como: contenido graso, tejido conectivo, hueso e incumplimiento con tamaño y cantidad de porciones; se devolverá todo el

[6] Se deberá señalar si se han realizado adiciones, prórrogas o modificaciones al contrato/convenio, establecer el N° del acta, la fecha y las novedades en caso que aplique.

[7] Se podrán relacionar observaciones adicionales de acuerdo a la Guía para el ejercicio de las funciones de Supervisión e Interventoría de los contratos del Estado de Colombia Compra Eficiente.

producto de la Institución Educativa que presente la novedad y por tanto no será tenido en cuenta para la facturación ni pagó; adicionalmente está condicionado al inicio de un proceso jurídico por incumplimiento a las condiciones pactadas en el contrato (de lo cual se informara a la aseguradora); ya que los inconvenientes y perjuicios causados en la prestación del servicio están generando inconvenientes que pueden afectar la imagen y calidad por la que es reconocido a nivel nacional el Municipio de Envigado en la operación del Programa Escolar PAE.

Desde la supervisión se indica a Nutriser operador logístico encargado de la preparación de alimentos que deben de notificar oportunamente a la supervisión del contrato lo sucedido detallando la no conformidad, motivo de rechazo, peso, lote e Institución donde se presentó el suceso.

2.10 Concepto de supervisión:

2.10.1 Requerimientos:

- Realizar acompañamiento en las sedes educativas para establecer lo reportado frente al contenido de sal en la carne.
- Dar cumplimento a las acciones correctivas y plan de mejoras propuestas el día 12/03/2020 de forma inmediata.
- Cumplir a cabalidad lo pactado en las condiciones del contrato tanto jurídicas, técnicas y financieras.
- Evitar generar inconvenientes en la prestación del servicio por incumplimiento en características técnicas: gramaje, tipo de corte, contenido graso, número de porciones, etc.

2.10.2 Recibido a satisfacción:

Se condiciona los próximos pagos y la toma de acciones legales, frente a la implementación de acciones correctivas y de mejora.

3 Documentos anexos

- Correos de requerimientos al contratista.
- Informe de análisis de no conformidades realizado por operador que realiza la preparación de alimentos.
- Plan de mejoras del contratista.
- Adjunto cuadro de cantidades y valor para descontar de la próxima factura.

FIRMA

Ana Luisa Jimenez L.

ANA LUISA JIMENEZ LONDOÑO
Cargo: Profesional universitaria
Dependencia. Seguridad Alimentaria-Secretaría de Salud