PROCESO GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

San Juan de Pasto, 12 de septiembre de 2023

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5144594 CELEBRADO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA Y SERVINARIÑO EU

En mi calidad de supervisor del contrato No. **CO1.PCCNTR.5144594** celebrado entre EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE -SENA y SERVINARIÑO EU, cuyo objeto es: "Contratar el suministro de alimentación para los aprendices en situación de vulnerabilidad que pertenecen al Centro Internacional de Producción Limpia Lope SENA Regional Nariño.", me permito presentar informe final, de acuerdo con lo siguiente:

I. RESUMEN CONTRACTUAL

DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	Centro Internacional de Producción Limpia Lope – SENA Regional Nariño.
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	Tarik Alexander Luna Villarreal
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	N/A
CONTRATO No.	CO1.PCCNTR.5144594
TIPO DE CONTRATO	Suministro
OBJETO	Contratar el suministro de alimentación para los aprendices en situación de vulnerabilidad que pertenecen al Centro Internacional de Producción Limpia Lope SENA Regional Nariño
CONTRATISTA	SERVINARIÑO EU

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL DEL CONTRATISTA	DIANA MARTIZA ASCENCIO ORTEGA
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL	52.006.841
VALOR INICIAL	CIENTO OCHO MILLONES SESENTA Y OCHO MIL PESOS ($.108.068.000) MDA/CTE
FORMA DE PAGO	El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a pagar el valor del contrato subordinado a las apropiaciones que del mismo se hagan del presupuesto de la siguiente manera: El valor del presente contrato es la suma de CIENTO OCHO MILLONES SESENTA Y OCHO MIL PESOS ($.108.068.000) 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. Se hará con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal 3323 del 20 de enero de 2023. Que para tal efecto expidió el área de Presupuesto con imputación a: Dependencia: 953642 C-3603- 1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS. 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	Plazo: Será de sesenta (60) días calendario contados a partir de la fecha de aprobación de la garantía única.
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	3323 del veinte (20) de enero de dos mil veintitrés (2023)
CERTIFICADO DE REGISTRO PRESUPUESTAL	94923 del veintiocho (28) de junio de dos mil veintitrés (2023)
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO	Veintisiete (27) de junio de dos mil veintitrés (2023)
FECHA DE INICIO	Diez (10) de julio de dos mil veintitrés (2023)

FECHA DE TERMINACIÓN INICIAL	Doce (12) de septiembre del dos mil veintitrés (2023)
OTROSÍ No. 1 del 10 de agosto de 2023	**ADICIÓN N°. Y PRORROGA N°. 01 AL CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5144594 DE 2023:** Adicionar al valor del contrato CO1.PCCNTR.5144594-2023, la suma de CINCUENTA Y CUATRO MILLONES TREINTA Y DOS MIL SETECIENTOS NOVENTA Y CINCO PESOS ($ 54.032.795) 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. Prorrogar el plazo de ejecución en cinco (05) días calendario, con lo cual la fecha de finalización será el día doce (12) de septiembre de dos mil veintitrés (2023). Los demás términos y condiciones del contrato de Suministro N°. CO1.PCCNTR.5144594- 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.5144594-2023, teniendo en cuenta la adición y prorroga solicitadas en el presente documento
CDP QUE RESPALDA EL OTROSÍ 2	3323 del veinte (20) de enero de dos mil veintitrés (2023)
RP QUE RESPALDA EL OTROSÍ 2	94923 del diez (10) de agosto de dos mil veintitrés (2023)
VALOR FINAL DEL CONTRATO	CIENTO SESENTA Y DOS MILLONES CIEN MIL SETECIENTOS NOVENTA Y CINCO ($162.100.795 MDA/CTE.
FECHA DE TERMINACIÓN FINAL	Doce (12) de septiembre de dos mil veintitrés (2023)
VALOR TOTAL PAGADO	$134.522.835

II. ASPECTOS TÉCNICOS

1. OBLIGACIONES

En virtud de la celebración del contrato No. CO1.PCCNTR. 5144594 DE 2023, el contratista adquirió las siguientes obligaciones:

ITEM	OBLIGACIONES	CUMPLIO?	OBSERVACIONE
1	El contratista deberá presentar junto con cada pago el soporte o recibo de cancelación de la planilla de las obligaciones al Sistema de Seguridad Social (salud, pensión y riesgos laborales).	SI	El contratista presenta Planilla de pago de seguridad social de correspondiente a septiembre de 2023
2	El Contratista deberá entregar a la Entidad con el primer pago la Certificación del Nivel de Riesgo al cualpertenece, emitida por la ARL con fecha de expedición no mayor a 30 días.	SI	El contratista presenta Certificación de la ARL Axa Colpatria con fecha de 28/07/2023 Soportes presentados en el primer pago.
3	El Contratista deberá presentar ante el SENA junto con el primer pago el Certificado de Implementación del SG- SST con los siguientes soportes: - Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional SST, - La Evaluación deestándares mínimos, y adicional a ello en caso de No contar con el 100% de laimplementación presentar Plan de Acción.	SI	El contratista presenta *Certificado de Implementación del SG-SST firmada por el ARL y profesional SST * Licencia vigente del profesional SST * Fotocopia de cedula * Evaluación de Estándares Mínimos *Plan de mejora Soportes presentados en el primer pago.
4	Una vez formalizado el contrato, para realizar las actividades objeto de este elContratista y/o las personas a cargoque 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 realizado por la Entidad (porcada contrato con la Entidad).	SI	Participación del personal en la inducción y Reinducción de Seguridad y Salud en el Trabajo Soportes presentados 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.	Si	Acta de inducción y Reinducción de Seguridad y Salud en el Trabajo SENA

			Soportes presentados en el primer pago.
6	El Contratista debe cumplir los protocolos de bioseguridad adoptados por el SENA y acoger lo establecido en la Resolución 555 de 2023 expedida porel Ministerio de Salud y Protección Social, durante el tiempo quepermanezca en las instalaciones de la Entidad para dar cumplimiento al objeto del Contrato y demás trámites administrativos que deban realizarse.	SI	El contratista presenta registrofotográfico de cumplimiento al protocolo de bioseguridad de acuerdo con la Resolución 555 de2023 Soportes presentados en el primer pago.
7	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 darcumplimiento a los Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo aplicables, los cuales se identificarán deacuerdo con los aspectos e impactos ambientales efectivamente generados, el desempeño energético y peligros y riesgos presentes en la actividad.	SI	Se evidencia documentos donde se verifica el cumplimiento de Requisitos Legales de SST
8	El contratista deberá presentar la factura electrónica validada previamente por la DIAN, comorequisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados.	SI	FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA FES 464
9	Presentar Análisis microbiológicos de acuerdo con las necesidades del centroen los procesos de elaboración de alimentos.	SI	El contratista presenta análisis microbiológicos de procesos de alimentos Soportes presentados en el primer pago.
10	Presentar como mínimo un ciclo de rotación de quince (15) menús (que incluya almuerzo y entredías). 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 yavalados por el Nutricionista.	SI	Se presentan Minutas Soportes presentados en el primer pago.
11	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.		N/A

12	Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos, con las temperaturas indicadas para la refrigeración de estosy conservar la cadena de frío de los alimentos, bebidas e insumos que lo requieran.	SI	Presenta Registros de Control
13	Realizar las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos ajustados a los controles de calidad apropiados.	SI	Presenta Registros de Control
14	Evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, lascaracterísticas de las preparaciones delos menús ofertados, en cuanto a lacalidad 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 Certificaciones de Personal de buenas prácticas Plan de las buenas prácticas de manipulación de Alimentos y practicas higiénicas en manipulación de alimentos como se van a implementar en el Sena. Soportes presentados en el primer pago.
15	Queda totalmente prohibida la venta y consumo de bebidas embriagantes.		**N/A**
16	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).	SI	El contratista presenta registros de entrega de refrigerios y almuerzos
17	El almacenamiento y refrigeración de los alimentos debe ser teniendo en cuenta las normas de seguridad alimentaria.	SI	Se presenta registro de control
18	El personal debe aportar certificado médico de aptitud de manipulación de alimentos.	SI	El contratista presenta conceptoaptitud laboral con énfasis en manipulación de alimentos del personal Soportes presentados en el primer pago.

19	El contratista deberá tomar las medidas necesarias para que no haya riesgo de contaminar los alimentos.	SI	El contratista presenta Plan de buenas prácticas de manipulación de alimentos y practicas higiénicas en manipulación de alimentos. Soportes presentados en el primer pago.
20	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 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 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.	SI	El contratista presenta Plan de Saneamiento de la empresa Se presenta registros de control de plagas, monitoreo de agua y control de limpieza y desinfección

	• 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.		
21	El contratista debe presentar un plan vigente de capacitación en higiene yseguridad alimentaria, firmado por el profesional ambiental o de alimentoscompetente. • El plan de capacitación debe contener al menos, los siguientes aspectos: Metodología, acción, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con laempresa. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales (cronograma, planillas de asistencia registro fotográficotemas, duración,) de acuerdo con 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.	.SI	Se presenta El plan de capacitación. El contratista presenta el certificado de BPM del personal. Soportes presentados en el primer pago.
22	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 de calidad de insumos y materias primas
23	El Contratista deberá proporcionar elservicio 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.	SI	El contratista presenta registros deentrega de refrigerios y almuerzos
24	El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante ungestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite	SI.	Certificación de residuos sólidos

	de cocina usada ante la autoridad ambiental competente.		
25	Los plásticos de un solo uso requeridospara el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso demezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	SI	Certificado de residuos sólidos de cafetería
26	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 comocompostaje.	SI	Certificación de manejo deresiduos orgánicos.
27	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 dañosocasionados por su uso indebido o destinación diferente a la presentada enla 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.	SI	Registro fotográfico
28	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	SI	Inventario

	preparación de alimentos y 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.		
29	No reutilizar las materias primas (aceiteo entre otros).	SI	Certificado de residuos sólidos de cafetería
30	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.	SI	
31	Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Saludpara la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentosvigente. Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entregadel concepto. Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de lasuscripción del contrato.		Anexa solicitud de visita de secretaria de salud para la entidadSENA
32	El contratista deberá definir procedimientos de limpieza y desinfección de áreas, equipos, utensilios y otros que correspondan como los Procedimientos Operativos Estandarizados (POES).	SI	El contratista presenta protocolode limpieza y desinfección
33	El contratista debe dar aplicación a lo establecido en el artículo 14 de la resolución 2674 de 2013.	SI	El contratista presenta registro fotográfico donde se evidencia Prácticas higiénicas y medidas de protección a fin de evitar la contaminación de los alimentos
34	El contratista deberá presentar junto con la oferta el Plan de Saneamiento teniendo en cuenta lo establecido en elcapítulo VI de la Resolución No. 2674 de 2013.	SI	El contratista presenta Plan deSaneamiento Soportes presentados en el primer pago.

35	El contratista deberá prestar el serviciode cafetería y r e s t a u r a n t e , 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.		N/A
36	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.	SI	El contratista presenta lista de precios de productos a venta en cafeterías Soportes presentados en el primer pago.
37	El Contratista deberá garantizar el uso de las cafeterías para aquellos que requieran hacer uso de estas en sus horas de alimentación.		N/A
38	El Contratista deberá presentar ante el SENA al iniciar el contrato y cuando sean requeridos por parte de la Entidad,los siguientes exámenes de laboratoriocon vigencia máxima de un (01) mes del personal manipulador de alimentos: • Análisis coprológico para enterobacterias. • KOH para uñas • Frotis faríngeo Certificado médico	SI	El contratista presenta conceptomedico de aptitud laboral con lo solicitado en la obligación Soportes presentados en el primer pago.

39	En caso de requerirse por parte de la Entidad se solicitará las siguientes pruebas que deberán ser realizadas porla 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. • 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		El contratista presenta análisis de laboratorio de alimentos de acuerdo con lo solicitado en el numeral Soportes presentados en el primer pago.
40	Las demás que se encuentren consignadas en el Estudio Previo.		

III. ASPECTOS LEGALES

1. GARANTÍAS CONTRACTUALES

GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO

ASEGURADORA	SEGUROS DEL ESTADO S.A.
No. PÓLIZA	41-44-101271729
FECHA EXPEDICIÓN	10/07/2023
FECHA APROBACIÓN	10/07/2023

AMPARO	VIGENCIA		VALOR
	DESDE	HASTA	
Cumplimiento	10/07/2023	10/03/2024	$. 10.806.800
Pago de Salarios	10/07/2023	10/09/2026	$. 5.403.400
Calidad del Servicio	10/07/2023	10/03/2024	$. 21.613.600

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD EXTRA CONTRACTUAL

ASEGURADORA	SEGUROS DEL ESTADO S.A.		
No. PÓLIZA	41-44-101271729		
FECHA EXPEDICIÓN	7/07/2023		
FECHA APROBACIÓN	10/07/2023		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Responsabilidad civil extracontractual	10/07/2023	10/09/2023	$. 58.000.000

En atención a lo señalado en el otrosí No.1, se efectuó la ampliación de las garantías en el siguiente sentido:

GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO

ASEGURADORA	SEGUROS DEL ESTADO S.A.		
No. PÓLIZA	41-40-101-049375		
FECHA EXPEDICIÓN	10/07/2023		
FECHA APROBACIÓN	10/07/2023		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	10/07/2023	15/03/2024	$. 16.210.879.50
Pago de Salarios	10/07/2023	15/09/2026	$. 8.105.039.75
Calidad del Servicio	10/07/2023	15/03/2024	$. 32.420.159.00

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD EXTRA CONTRACTUAL

ASEGURADORA	SEGUROS DEL ESTADO S.A.		
No. PÓLIZA	41-44-101271729		
FECHA EXPEDICIÓN	15/08/2023		
FECHA APROBACIÓN	28/08/2023		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Responsabilidad civil extra contractual	10/07/2023	15/09/2023	$. 58.000.000

2. 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.

3. CERTIFICADO DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

Mediante certificación emitida del día 12 de septiembre de 2023, El Revisor Revisora Fiscal, Miguel Ángel Acosta Huertas identificado con C.C. 12.978.684 con tarjeta profesional T.P 12308, certifica que SERVINARIÑO, 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.

4. CUMPLIMIENTO DEL OBJETO

Se cumplió a cabalidad el objeto del contrato cuyo objeto es “Contratar el suministro de alimentación para los aprendices en situación de vulnerabilidad que pertenecen al Centro Internacional de Producción Limpia Lope SENA Regional Nariño.”

5. SUPERVISIÓN DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Que el ordenador del gasto realizó designación de supervisión a Tarik Alexander Luna Villarreal, el veintisiete (27) de junio de dos mil veintitrés (2023), desde la fecha de inicio del contrato hasta el (12) de septiembre del dos mil veintitrés (2023).

6. 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 del mismo. En aquellos casos 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. PAGOS REALIZADOS

El día de 5 de septiembre de 2023, Lina María Diaz Diaz expidió la Relación de SIIF Nación del contrato No. **CO1.PCCNTR.4802191 de 2023**, que a continuación se relaciona:

NÚMERO DE ORDEN DE PAGO	FECHA DE PAGO	VALOR DE PAGO
280299923	25/08/2023	$61,298,080.00

FECHA DE CORTE	No. DE FACTURA	VALOR PARA CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
16/08/2023	FES 440	$ 61.298.080	$ 61.298.080	100.802.715	37,8%
12/09/2023	FES 449	$73.224.755	$ 134.522.835	27.577.960	83,0%
12/09/2023	FES 464	$27.577.960	$ 162.100.795	-	100,0%

2. ESTADO FINANCIERO

VALOR TOTAL DEL CONTRATO	$162.100.795
VALOR TOTAL PAGADO	$61.298.080
VALOR EJECUTADO	$162.100.795
SALDO A PAGAR AL CONTRATISTA	$27.577.960

Conforme a lo anteriormente expuesto, se debe:

- REALIZAR la liquidación bilateral del contrato 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 del Grupo de Apoyo Administrativo Mixto
Supervisor del Contrato

Reviso: Martha Lucía Sánchez Belalcázar
Apoyo a la Supervisión

Reviso: Paula Andrea Suarez Montenegro
SST Regional Nariño

Reviso: Clara Elena Caicedo Morán
Dinamizadora del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol Ambiental
Centro Internacional de Producción Limpia Lope

Anexos:

a. Comprobante de pago de salud y pensión (Último).
b. Certificado de recibo a satisfacción