INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Sogamoso, 22 de diciembre de 2022

Señor
WILMAR AUGUSTO REINA ACERO
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 3752701
Dependencia Centro Minero Regional Boyacá
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual eventos.

Referencia: No. CO1.PCCNTR.3752701 año 2022

JOHN JAIRO BOLIVAR ALBA, identificado con cédula de ciudadanía No. 46.360.641 expedida en paipa propietario del establecimiento comercial CATERING &EVENTOS el Nit: 74,360,641-4, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Minero Regional Boyacá, en cumplimiento del Contrato de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

SERVICIO CON CALIDAD Y EXCELENCIA

OBJETO:
Contratar el servicio de apoyo logístico y acompañamiento en el desarrollo de actividades culturales, artísticas, deportivas, recreativas, que contribuyan a la construcción de la comunidad SENA y la ejecución del Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Centro Minero del SENA Regional Boyacá.

CLÁUSULA (No. de cláusula donde se encuentren las obligaciones del contratista)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Desarrollar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parámetros establecidos en las fichas técnicas establecidas para el contrato, en los plazos, condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas en las	Se cuenta con la logística necesaria para dar inicio al contrato poniendo a disposición de la entidad.	Acta de inicio Formato de Servicios

	cláusulas las cuales hacen parte vinculante del contrato.		
2	Disponer de la capacidad técnica, logística, humana y operativa para las actividades o eventos de acuerdo con lo presentado en la oferta.	Se ejecuto el contrato de acuerdo a lo solicitado por la entidad.	
3	El contratista conforme a su propuesta asumirá todos los gastos de personal, administrativos, transporte y demás para el cumplimiento del objeto de contrato.	Se incluyen todos los costos administrativos y logísticos conforme a la oferta económica.	Se incluyen todos los costos para para la celebración llamada "Puertas abiertas, una nueva oportunidad"
4	Prestar los servicios en la hora y lugar indicados por la Entidad, realizando la entrega oportuna de los bienes y elementos, objeto de las actividades o evento a desarrollarse.	De acuerdo a la información suministrada por el supervisor del contrato se realizó el alistamiento para el evento.	Se presto el servicio para la celebración llamada "Puertas abiertas, una nueva oportunidad"
5 y 6	Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales evitando dilaciones en la ejecución del contrato. Establecer un sistema de comunicación permanente con el Supervisor y el SENA, con el fin de garantizar la correcta ejecución del contrato. En tal sentido, se debe establecer comunicación por cualquier medio disponible (correo electrónico, celular, video llamada, etc.), para evidenciar el cumplimiento de las especificaciones técnicas de la solicitud de evento.	Se ha obrado conforme a las políticas de la empresa con lealtad.	En cada actividad se ha obrado con lealtad y buena fe.
7	Efectuar el traslado, montaje, desmontaje de los elementos logísticos como tarima, sillas, entre otros y recoger el menaje suministrado, posterior a la realización de cada evento o servicio.	De acuerdo a la información suministrada por la supervisora del contrato se realizó el alistamiento para el evento.	Se presto el servicio logístico solicitado y se cumplió con el éxito del evento planeado.
8-10	Suministrar de refrigerios, hidratación, demás alimentos y bebidas, en los días de los eventos de bienestar aprendiz, los cuales deberán ser servidos con óptimas medidas de etiqueta y presentación, además deberá estar dispuesto en condiciones de salubridad y calidad.	Fueron entregados acorde a la solicitud de servicios los refrigerios, hidratación, alimentos y bebidas acorde al cronograma de servido.	Se entregaron los refrigerios según la solicitud emitida por el supervisor del contrato.

SERVIMOS CON CALIDAD Y EXCELENCIA

	El horario del servicio del refrigerio, almuerzo, demás alimentos y bebidas, será informado previamente por parte del Supervisor del Contrato, designado por el SENA Garantizar una óptima calidad en los equipos puestos a disposición de los eventos y de los alimentos y bebidas a consumir.		
11	Los precios de la propuesta deben mantenerse firmes a partir de la presentación de esta y una vez suscrito el contrato se mantendrán fijos durante todo el tiempo de ejecución.	Se mantiene la oferta económica.	Propuesta Económica.
12	Suscribir las garantías establecidas en la cláusula correspondiente y mantener actualizada la vigencia de cada una de ellas, acorde a los plazos y condiciones allí establecidas.	Se suscribieron las garantías con Seguros del Estado S.A. Póliza 51-44-101020818	SECOP II-EXPEDIENTE CONTRACTUAL
13	Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud pensión y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 2003 la ley 789 de 2002, ley 828 de 2003 y demás que las adicionen, complementen o modifiquen.	Se tiene al día los aportes al sistema de seguridad social.	Planilla Seguridad Social.
14	Acatar los lineamientos, observaciones, requerimientos y demás que sean inherentes al desarrollo del contrato y le imparta El SENA, por intermedio del funcionario encargado de la supervisión del contrato.	Se reciben las solicitudes por los diferentes canales de atención a la entidad.	Se da respuesta a los requerimientos expuestos por el supervisor del contrato.

SERVIMOS CON CALIDAD Y EXCELENCIA

15	Presentar factura detallando los servicios entregados conforme el objeto contractual y las especificaciones técnicas en pesos colombianos, incluyendo los impuestos a que haya lugar. Anexando Informe de cada una de las actividades desarrolladas incluyendo registro fotográfico de las actividades.	En archivo independiente se presenta factura FJB10	Factura Electrónica.
16	Poner en conocimiento del SENA cualquier situación irregular que se presente o que requiera de su participación.	No se han presentado acciones que ameriten informe a la entidad.	No aplica
17	Mantener en forma permanente altos niveles de eficiencia en la atención de sus obligaciones.	Se cumple con los estándares solicitados.	
18	Salvaguardar la información confidencial que obtengan en desarrollo de sus actividades.	Se cumple con los estándares solicitados.	
19	Dar estricto cumplimiento a los términos pactados en el contrato y por ningún motivo abandonar el efectivo cumplimiento del objeto contractual.	Se cumple con los estándares solicitados.	
20	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, debiendo informar inmediatamente al SENA, a través del funcionario responsable del control de ejecución acerca de la ocurrencia de tales peticiones o amenazas y a las demás autoridades competentes para que se adopten las medidas y correctivos que fueren necesarios.	No se han presentado acciones que ameriten informe a la entidad.	No aplica
21	Responder ante terceros por los daños que se ocasionen y que provengan de causas que le sean imputables.	No se han presentado acciones que ameriten informe a la entidad.	No aplica
22	Ejercer la dirección y control propio de todas las actividades encomendadas, en forma oportuna y dentro del término establecido. Ejercer la dirección y control propio de todas las actividades	Se cumple con los estándares solicitados.	

SERVIMOS CON CALIDAD Y EXCELENCIA

	encomendadas, en forma oportuna y dentro del término establecido.		
23	Los gastos o costos en que se incurra en transporte cargue, descargue y entrega de los servicios, serán asumidos por el contratista de acuerdo a lo establecido en los apoyos logísticos para cada actividad.	Se mantienen y encuentran dentro de la propuesta económica.	
24	Remplazar los productos que resulten defectuosos o de mala calidad. Deberá restituir a su costa, los elementos defectuosos o de especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos	No se han presentado acciones que ameriten informe a la entidad.	No aplica
25	El riesgo y propiedad de los bienes serán, asumidos por parte del CONTRATISTA hasta que se realice las entregas a satisfacción en el lugar indicado.	No se han presentado acciones que ameriten informe a la entidad.	No aplica
26	Asumir la responsabilidad por la vinculación de su personal y la celebración de subcontratos, para lo cual debe realizarlo en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo, sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por sus actos.	Se tiene la contratación del personal de apoyo conforme a lo regulado por la Ley laboral.	Aporta planilla de seguridad social.
27	Asumir responsabilidad los daños causados a bienes del SENA con ocasión al suministro del contrato.	No se han presentado acciones que ameriten informe a la entidad.	No aplica
28	Avisar al SENA, dentro del día hábil siguiente, conocida su existencia, la causal de incompatibilidad e inhabilidad-sobreviniente.	No se han presentado acciones que ameriten informe a la entidad.	No aplica
29	El contratista deberá mantenerse al día y no estar incluido en el RNMC durante toda la ejecución del contrato. De lo contrario se aplicará lo establecido en el Artículo 183 de la Ley 1801 de 2016.	A la fecha se presenta el Certificado de medidas correcticas donde evidencia el cumplimiento a la obligación.	Certificado de Medidas Correctivas Vigente.

SERVIMOS CON CALIDAD Y EXCELENCIA

Obligaciones ambientales y SST del Contratista:

1) En cumplimiento a la promesa de valor y a los objetivos del sistema integrado de gestión invocados y liderados por el SENA, EL CONTRATISTA se obliga a la aplicación de Buenas Prácticas Ambientales, para la prevención de la contaminación y protección de los recursos naturales, así como por la seguridad industrial y salud laboral de los trabajadores a cargo del contratista, manejo de residuos con ocasión a la prestación del servicio (posconsumo). 2) El contratista deberá entregar Registros sanitarios vigentes para las comercializaciones de alimentos de alto riesgo en salud pública para el consumo humano, según Resolución 2674 de 2013. 3) El contratista deberá entregar copia de acta de inspección sanitaria con enfoque riesgo para expendios de alimentos, según Resolución 2674 de 2013. Concepto sanitario, concedido por la Secretaria de Salud, al contratista cuando la actividad principal de comercio sea: "expendio de alimentos". "preparación de alimentos". 4) El contratista deberá entregar certificado o curso de capacitación en educación sanitaria, BPM, y conocimiento de manipulación higiénica de alimentos, según Resolución 2674 de 2013. Capacitación para los manipuladores de alimentos de alimentos en educación sanitaria, buenas practicas manufactura-BPM y conocimiento técnico para la actividad a desempeñar. 5) El contratista deberá entregar Plan de emergencias avalado por la autoridad local, según Decreto 1072 del 2015. 6) El contratista deberá entregar y cumplir con la implementación de los protocolos de bioseguridad, aprobados por las autoridades. 7) El contratista deberá disponer de sistemas de almacenamiento y recolección de forma separada de los residuos que se generen durante el servicio. 8) Entregar el aceite de cocina usado a un gestor autorizado y presentar los certificados de aprovechamiento del mismo, expedido por el gestor autorizado. 9) Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar sí se entregan a organizaciones	Para la realización de cada evento se tiene a disposición la practica en los planes ambientales, en la implementación de vasos ecológicos cuando se requiera. Adicional el personal de logística cuenta con su carne de manipulación de alimentos acorde a la norma. Se implementa en cada evento el protocolo de bioseguridad que fue allegado junto con la oferta económica. Se cumple a cabalidad con las obligaciones ambientales y de SST **Para lo facturado acorde a la ejecución**.

SERVIMOS CON CALIDAD Y EXCELENCIA

sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje. 10) Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue. 11) Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades 6 GCCON-F-021 V.02 sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo. 12) Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. 13) En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. 14)	

SERVIMOS CON CALIDAD Y EXCELENCIA

Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos. 15) Para la presentación de los alimentos deberá disponer de elementos diferentes al ICOPOR y que en la medida de lo posible sean biodegradables. 16) Elementos No contemplados en el Anexo de Especificaciones Técnicas; En el caso de requerirse el suministro de algún elemento no descrito en el numeral de especificaciones técnicas pero relacionado con el objeto contractual, el CONTRATISTA deberá suministrarlos y cobrar los valores a precio de mercado para lo cual el supervisor del contrato deberá verificar y evidenciar la racionabilidad del precio cobrado. En todo caso tanto los suministros de estos elementos deberán ser previamente aprobados por parte del supervisor y ordenador del gasto para lo cual el contratista deberá remitir una cotización de los elementos requeridos. 17) Incluir en la propuesta un coordinador general de todas las actividades y un coordinador específico para cada actividad en la ciudad en donde se realicen (Tunja, Duitama, Sogamoso, etc.). 18) Los plásticos de un solo uso requeridos para la ejecución del evento deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos. 19) Las demás obligaciones que sean de la naturaleza del contrato.	

SERVICIO CON CALIDAD Y EXCELENCIA

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales los documentos del personal, pago de canon arrendamiento, estampillas y el pago de los aportes al sistema de seguridad social intergal **No. 9442575643 de la planilla noviembre,** Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Antitrámites"*

Cordialmente,

Firma



JOHN JAIRO BOLIVAR ALBA
Contratista
C.C. No. 74.360.641

Evidencia Fotográfica del evento realizado







NIT 74360641-4 contacto: 3107616281 – 3112251765 KR 5 # 8-42 SOGAMOSO (BOYACA)

Cateringdeeventos@gmail.com



NIT 74360641-4 contacto: 3107616281 – 3112251765 KR 5 # 8-42 SOGAMOSO (BOYACA)

Cateringdeeventos@gmail.com



NIT 74360641-4 contacto: 3107616281 – 3112251765 KR 5 # 8-42 SOGAMOSO (BOYACA)

Cateringdeeventos@gmail.com



NIT 74360641-4 contacto: 3107616281 – 3112251765 KR 5 # 8-42 SOGAMOSO (BOYACA)

Cateringdeeventos@gmail.com



NIT 74360641-4 contacto: 3107616281 – 3112251765 KR 5 # 8-42 SOGAMOSO (BOYACA)

Cateringdeeventos@gmail.com





NIT 74360641-4 contacto: 3107616281 – 3112251765 KR 5 # 8-42 SOGAMOSO (BOYACA)

Cateringdeeventos@gmail.com

Logística y Organización Integral de Eventos



NIT 74360641-4 contacto: 3107616281 – 3112251765 KR 5 # 8-42 SOGAMOSO (BOYACA)

Cateringdeeventos@gmail.com